



Note de service du CHSCT Commun

Risques matériels et physiques

Guide de bonnes pratiques en ergonomie pour
l'installation ou la rénovation d'une cafétéria

Septembre 2017

Table des matières

Préambule	2
a. Objectif du GT risques matériels et physiques.....	2
b. Domaine retenu	2
c. Intégration de la prévention des risques professionnels dès la conception.....	2
 I - Les préalables à l'installation d'un espace cafétéria	 3
a. Aménagement des locaux	3
b. Les fonctionnalités nécessaires dans une configuration minimale	4
c. Cafétéria avec un espace optimum.....	4
 II - Les points de vigilance	 5
a. Gestion des flux d'entrée et de sortie	5
b. Opération de nettoyage ou de maintenance.....	5
c. Autres opérations.....	5
 III - Prévention des TMS	 6
a. Réaliser des circuits courts	6
b. Choix des équipements de travail.....	6
 IV - Les annexes	 8
a. Annexe 1.....	8
b. Annexe 2.....	9
 Pour aller plus loin	 10

Préambule

a. Objectif du GT risques matériels et physiques

L'objectif de cette démarche est de rédiger un guide de bonnes pratiques ergonomiques pour un espace cafétéria. Ce guide s'adresse à l'ensemble des acteurs (maîtres d'ouvrage, gestionnaires, CHSCT, service achat, architectes, etc.) lors des opérations de modification, de rénovation ou de création d'une cafétéria. Il a pour objectif d'intégrer la prévention des risques professionnels dès la conception ou la rénovation de l'espace de travail, ou lors du choix d'un équipement de travail.

b. Domaine retenu

Le GT a mené une réflexion sur un modèle de cafétéria de base qui ne propose que du snack. Cet espace de base comportera un lieu de distribution de produits de snacking (chauds et froids) et peu ou pas de production, d'assemblage, voire de cuisson (burger, panini, etc.).

*En cuisine, certaines activités sont salissantes et d'autres sont soumises à une propreté rigoureuse : il est donc indispensable de prévoir autant d'aires distinctes de travail, qu'il y a de tâches différentes à exécuter. Ces zones de travail doivent être disposées dans un ordre logique et reliées entre elles par des circuits séparés. Il est indispensable de veiller **au respect de la marche en avant**.*

On distingue 8 fonctions principales :

- réception des marchandises,
- stockage de ces marchandises,
- préparation des aliments,
- conservation des aliments préparés,
- distribution,
- cuisson minute,
- élimination des déchets,
- lavage de petit matériel et nettoyage des équipements et espaces.

c. Intégration de la prévention des risques professionnels dès la conception

Il s'agit de prendre en compte les aspects santé, sécurité et conditions de travail ainsi que l'organisation du travail, afin d'intégrer la prévention des risques professionnels le plus en amont possible du projet.

Différentes étapes de concertation sont nécessaires avec différents acteurs dont les membres du CHSCT.

- ⇒ Si les lieux appartiennent au Crous, consulter obligatoirement le CHSCT à différentes phases du projet (PS / APD / livraison des travaux), sur la rédaction du cahier des charges concernant l'achat de matériels et de produits.
- ⇒ Si les lieux n'appartiennent pas au Crous, prendre contact avec le CHSCT du propriétaire des lieux pour établir un protocole de concertation.

Dans tous les cas, le CHSCT peut décider de travailler en réunion plénière et/ou de constituer un groupe de travail. Ce groupe de travail doit comporter à minima des représentants du CHSCT, le conseiller de prévention et le coordinateur de restauration. En outre, il est fortement conseillé d'y associer des personnels travaillant en cafétéria pour bénéficier de leur retour d'expérience.

Il est enfin bien évidemment rappelé que ces propositions doivent prendre en compte les besoins ergonomiques des usagers.

I - Les préalables à l'installation d'un espace cafétéria

En fonction de l'endroit proposé et de l'offre demandée par nos partenaires, une configuration minimale est requise. En cas d'espace restreint ou non adapté, la production **devra obligatoirement être décentralisée**. Dans ce cas, une réflexion doit être également menée sur la livraison dans sa globalité (conditionnement de transport des marchandises en fonction du mode d'accès au lieu de distribution, organisation et planification des livraisons, etc.).

L'offre de prestation doit être définie en fonction :

- de l'espace de distribution disponible,
- des installations techniques (ventilation, installation électrique, point d'eau, etc.)
- des moyens de stockage (négatif et positif), des possibilités de stockage de l'économat
- de l'accès à un local vestiaires et sanitaires homme / femme

Il faut également prévoir à proximité et au même niveau :

- un espace de nettoyage de petit matériel
- la gestion des déchets
- un espace pour l'utilisation de Garone

ATTENTION dimensionner l'offre au lieu :

Si ces éléments ne sont pas réunis, il faut négocier un nouvel emplacement ou développer une autre offre de prestation (libre-service, distribution automatique)

a. Aménagement des locaux

➤ **Eclairage, insonorisation et ambiance thermique**

- bénéficier de la lumière naturelle et si possible avec vue sur l'extérieur (attention à l'exposition qui est source de chaleur et d'éblouissement)
- bénéficier d'un éclairage adapté à l'activité exercée
- éviter des pièges à son en particulier dans l'espace restauration

➤ **Aération et assainissement**

- être munis d'un système de ventilation adapté aux espaces de travail : locaux à pollution spécifique ou non (attention avec la chaleur dégagée par les équipements, les baies vitrées)

➤ **Installation électrique**

- mettre en place une installation électrique dont l'intensité et l'emplacement des prises soient en nombre suffisant en fonction de l'offre
- placer les prises au voisinage des équipements
- faciliter le nettoyage des surfaces par un emplacement optimal
- penser aux possibilités d'évolution de l'activité

➤ **Aménagement des lieux et postes de travail**

- éviter la contiguïté en prévoyant des espaces suffisants et délimités pour chaque zone
- les sols doivent être facilement nettoyables, non glissants, imperméables et avec si possible un revêtement de sol antifatigue. Sinon, ajouter un tapis de sol antifatigue au poste de travail lorsque la station debout est prolongée.
- éviter les ruptures de sol
- mettre des portes légères avec oculus (vue sur le local adjacent, éviter les collisions) et lavables, portes des locaux sur ventouse
- mettre des cloisons vitrées entre les espaces (facilite la communication, rompt l'isolement)

Deux configurations sont envisagées selon l'espace dédié à l'activité. Une configuration de base (espace restreint) et une seconde où l'on peut ajouter des espaces et des fonctionnalités supplémentaires (espace optimum).

b. Les fonctionnalités nécessaires dans une configuration minimale

- espace de livraison
- stockage des marchandises et conservation des aliments préparés
- distribution
- lave-main
- espace dédié au nettoyage de petit matériel
- espace pour l'utilisation de Garone
- accès à un local vestiaires et sanitaires hommes / femme
- gestion des déchets

c. Cafétéria avec un espace optimum

A la configuration minimale nécessaire et si l'espace est suffisant s'ajoute les fonctionnalités suivantes :

- un bureau pour le responsable de la cafétéria
- des sanitaires et des vestiaires intégrés à la cafétéria
- une zone de stockage (froid positif, négatif et économat) en nombre suffisant et en adéquation avec l'organisation du travail et des livraisons
- un local pour la trancheuse à pain si utilisation d'une trancheuse mécanique
- une zone de préparation et d'assemblage avec tables réfrigérées (en lieu et place des locaux de préparation climatisés)
- un espace pour le lavage du petit matériel ou plonge si nécessaire
- un lieu de nettoyage et d'étendage du tapis servant à la décontamination des roues des chariots qui viennent de l'extérieur et positionné à l'entrée de la zone de livraison
- lieu de stockage réfrigéré de poubelle avant évacuation

II - Les points de vigilance

a. Gestion des flux d'entrée et de sortie

➤ Flux des usagers

- mettre en place une bonne signalétique de l'offre de prestation
- privilégier deux lignes distinctes de distribution entre le chaud et le froid
- organiser la distribution en veillant aux lieux d'implantation des caisses
- placer la distribution automatique à distance suffisante de la zone de vente de la cafétéria

➤ Zone de réception des marchandises

- zones ou quais de livraison : privilégier les zones de plain-pied, utiliser des véhicules adaptés aux lieux de livraison, en particulier ceux dotés de hayons, être vigilant sur les contenants : poids et volumes limités et adaptés aux lieux utilisés
- prévoir des circulations adaptées, éviter les ruptures de niveau sinon prévoir des rampes d'accès (de préférence amovibles)
- proximité de la zone de stockage
- veiller à la qualité de l'entretien des roues des chariots (les roues doivent être adaptées à la nature du sol)

b. Opération de nettoyage ou de maintenance

Lors de l'achat et de l'installation des équipements, les différentes opérations de nettoyage et de maintenance (ex: vitrine s'ouvrant par le devant) sont les suivantes :

- matériels de nettoyage : prévoir un espace de stockage dédié, adapté et des circulations suffisantes pour pouvoir les utiliser
- installer une centrale de désinfection : produit de nettoyage dosé automatiquement (pour limiter le risque chimique), utilisation d'un enrouleur (pour éviter le port de charge)
- prévoir le nettoyage des petits matériels (ex : plateaux), en proposant un espace dédié avec un lave-vaisselle
- prévoir des postes de lavage des mains
- prévoir l'utilisation régulière de la monobrosse adaptée au type de revêtement de sol, ainsi que son espace de rangement (avec ses accessoires et ses produits)
- anticiper les contraintes qui pèsent sur les opérations de maintenance en se dotant du matériel adéquat (Plateforme Individuelle Roulante, perche). Les principaux équipements concernés sont: extracteurs, hottes, détecteurs de fumée, détecteurs thermiques, blocs d'éclairage de sécurité, luminaires, etc.

c. Autres opérations

- maniement et stockage de fonds : prévoir des monnayeurs, un coffre si nécessaire, le ramassage des fonds, etc.
- réflexion sur le zéro cash
- trousse de secours : prévoir un lieu de rangement facilement identifiable

III - Prévention des TMS

a. Réaliser des circuits courts

Chaque agent doit effectuer le minimum de déplacements entre les zones de travail et à l'intérieur de ces zones. Les communications entre les différents secteurs doivent permettre une circulation aisée et rapide.

Tous les appareils, les plans de travail, les outils d'exécution doivent être à portée de main.

b. Choix des équipements de travail

➤ Points de vigilance en ergonomie :

- utiliser **obligatoirement** du matériel estampillé NF ou CE
- privilégier la mobilité des équipements et plans de travail à roulettes (facilite le nettoyage des espaces)
- limiter le dégagement de chaleur et les nuisances sonores liées aux équipements à vide et en charge (réfrigérateur, vitrine, machine à panini, etc.)
- être attentif à l'utilisation des matériels et en particulier à l'ouverture des portes, des tiroirs, des vitrines, des armoires, etc.
- être vigilant sur la hauteur des postes de travail, privilégier les tables d'appoint à hauteur variable
- moduler l'espace de restauration afin de répondre aux différentes activités (par exemple, événement culturel): veiller au poids des matériels à déplacer : légers, qui s'empilent (chaises et tables, matériels divers) ; privilégier les chaises avec système d'accrochage sans mouvement de bascule
- faire la chasse aux doubles manipulations
- limiter le port de charges (évaluation du risque),
- rester dans la zone de confort pour les membres supérieurs lors du stockage ou du service: hauteur limitée = mains au niveau des épaules
- dispenser une formation PRAP (prévention du risque lié à l'activité physique)
- former les agents à la manipulation des équipements

➤ Points de vigilance lors du choix de certains équipements :

Equipements de découpe :

- utiliser une trancheuse à pain au lieu des couteaux (prévoir son utilisation dans un local sec si trancheuse électrique, ou utilisation d'une trancheuse mécanique)
- privilégier l'achat de denrées prédécoupées (moins de manipulation, moins de risque de coupure)

Equipements de stockage :

- utiliser des armoires passantes (entre production et distribution) pour éviter les doubles manipulations (attention à la profondeur)
- privilégier des vitrines à tiroirs pour faciliter la mise en place et le nettoyage
- utiliser des comptoirs de stockage à glissières pouvant être ouvertes en entier et permettant l'accès aisé à l'intégralité du volume de type gastro (meilleure rotation du stock, facilité de nettoyage et limitation des postures contraignantes)
- éviter le stockage en hauteur par un plan incliné au-dessus des meubles

Equipements « chaud » :

- implanter des machines à café automatiques en remplacement des percolateurs
- remplacer les machines à panini par un équipement de type mérychef
- privilégier les plaques vitrocéramiques dans le choix des équipements de maintien au chaud
- dans le cas d'une offre de frites, évaluer la pertinence du recours à des friteuses automatiques (pour éviter les hottes et pour limiter les risques de brûlure et TMS)

Les moyens de manutention :

- s'équiper d'aides à la manutention (chariots, transpalettes, convoyeurs, etc.), les entretenir, former le personnel à leur utilisation, limiter le poids des charges
- utiliser des transpalettes ou des chariots adaptés à l'activité : à hauteur constante ou fonds mobile et prendre en compte la facilité de maniement de l'équipement
- privilégier les équipements (chariot, échelle) qui ont un double emploi (manutention/stockage ou livraison/stockage). Les consommables sont directement stockés sur l'équipement de manutention ou de livraison afin d'éviter les doubles manipulations.

Les espaces de vente et de distribution :

- installation de la caisse (veiller à la zone de confort des bras),
- installation d'un scanner de caisse pour saisie de la commande,
- gestes au comptoir (ne pas tendre la marchandise, limiter l'amplitude des bras, des gestes répétitifs "usants"),
- être attentif à la profondeur et à la hauteur du comptoir et des vitrines,
- prévoir des sièges assis-debout ou cavaliers.

IV – Les annexes

a. Annexe 1

Extrait du GUIDE JURIDIQUE sur la mise en application du décret n°82-453 du 28 mai 1982 modifié relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail, ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique :

« Compétence en raison des matières (articles 47, 51 à 63)

*L'une des principales mesures de l'accord du 20 novembre 2009 relatif à la santé et la sécurité au travail est d'avoir adjoint aux compétences du Comité en matière d'hygiène et de sécurité une compétence sur les **conditions de travail**.*

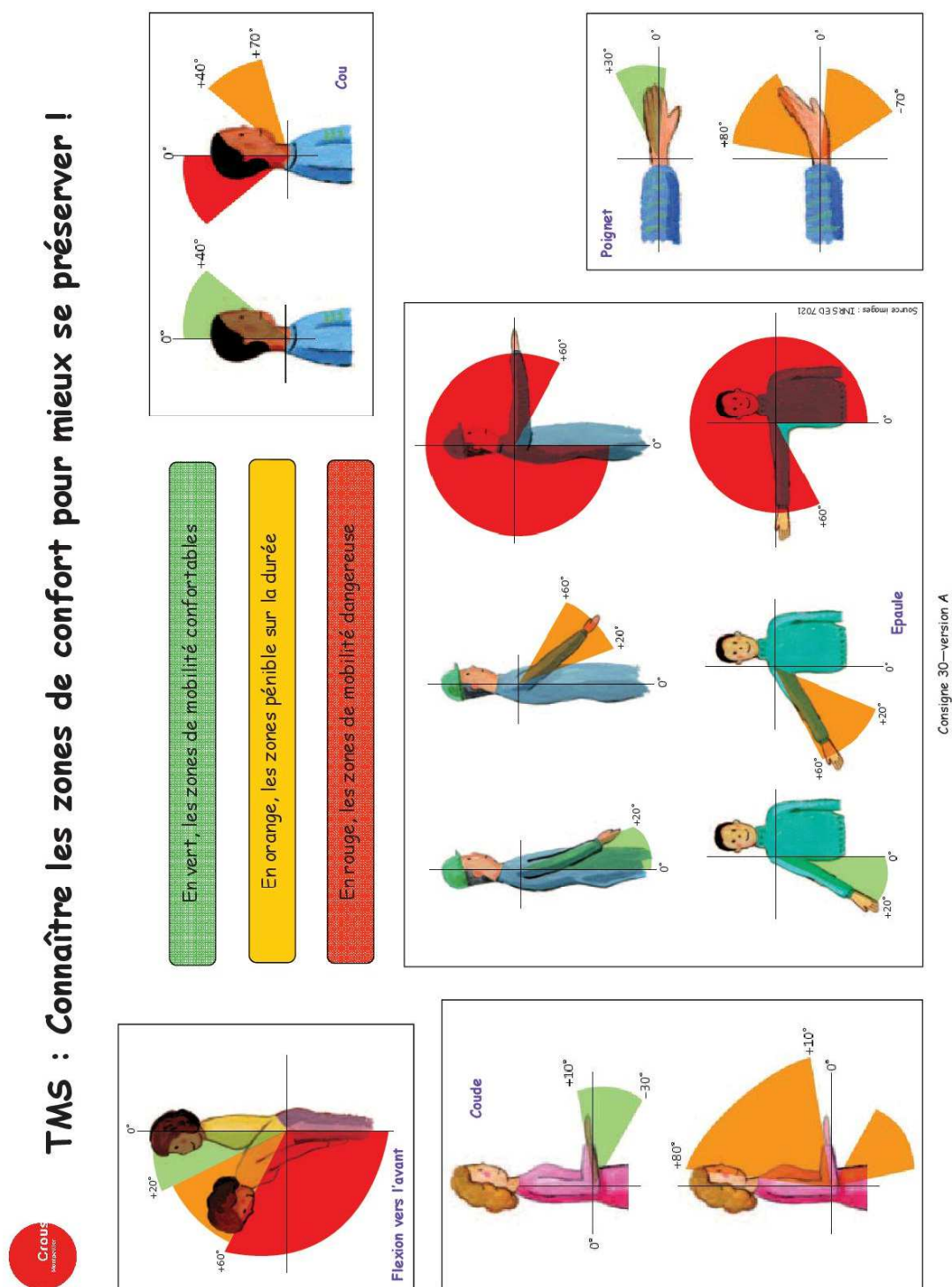
Cette notion de conditions de travail peut être définie, conformément aux différents accords-cadres du secteur privé comme portant notamment sur les domaines suivants :

- *l'organisation du travail (charge de travail, rythme, pénibilité des tâches, élargissement et enrichissement des tâches) ;*
- *l'environnement physique du travail (température, éclairage, aération, bruit, poussière, vibration) ;*
- *l'aménagement des postes de travail et leur adaptation à l'homme ;*
- *la construction, l'aménagement et l'entretien des lieux de travail et leurs annexes ;*
- *la durée et les horaires de travail ;*
- *l'aménagement du temps de travail (travail de nuit, travail posté) ;*
- *les nouvelles technologies et à leurs incidences sur les conditions de travail ;*

Pour ce qui concerne les trois derniers points, le comité s'attachera à leur étude en vue de mesurer leurs conséquences sur l'organisation du travail et leurs effets sur la santé des travailleurs.

De cette compétence, découlent les consultations (articles 57) du CHSCT relatives aux projets d'aménagement importants ou d'introduction de nouvelles technologies, lorsque ces changements modifient les conditions de santé, de sécurité ou les conditions de travail, et sont susceptibles d'avoir des conséquences sur la santé et la sécurité des agents, ou encore lorsque le personnel handicapé est concerné par des mesures prises pour son intention, notamment en matière d'aménagement des postes de travail.»

b. Annexe 2



Source des illustrations : « Devenir acteur PRAP, Memento formation-action », INRS, ED 7201

Pour aller plus loin

- Conception des cuisines de restauration collective, INRS, Ed 6007
- La restauration traditionnelle, Prévention des risques professionnels, INRS, Ed 880
- La restauration rapide, Prévention des risques professionnels, Ed 933
- Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception / rénovation / extension des locaux de fabrication de produits alimentaires, Comité technique national des services, commerces et industries de l'alimentation (CTN D), R 462
- Conception des lieux de travail, Obligations des maîtres d'ouvrage. Réglementation, INRS, Ed 773
- Devenir acteur PRAP, memento formation-action, INRS, ED 7201

Membres du groupe de travail ayant réalisé ce guide :

AUGUSTE Sabrina, conseillère de prévention, Crous de Versailles
BLANGIS-FREYGEFOND Flore, chef du département des personnels administratifs et du pilotage RH, Crous
CHIKHI Saïd, représentant du personnel, Crous de Versailles
DELEUZE Laurent, représentant du personnel, Crous de Montpellier Occitanie
MARECHAL Ghislain, représentant du personnel, Crous de Versailles
MAZZON Gilles, directeur des ressources humaines, Crous de Lyon
PICHOT Chantal, secrétaire du CHSCT Commun, Crous de Nantes Pays de la Loire
PIRON Christophe, représentant du personnel, Crous de Nantes Pays de la Loire
SCASSOLA Olivier, directeur adjoint, Crous de Versailles
SCHERTZ Clément, représentant du personnel, Crous de Paris