

Agent de restauration

Facteurs de risques professionnels

Cette liste est donnée à titre indicatif et ne prend en compte que les risques spécifiques liés au métier. Il s'agit d'un outil pour votre évaluation mais ne remplace en rien une analyse de vos activités et des risques associés.

La réglementation a défini certains facteurs de pénibilité que nous indiquons par un (P).

1. Contraintes organisationnelles et relationnelles

- Horaires atypiques : travail de nuit

2. Ambiances de travail et contraintes physiques

- Ambiance climatique, thermique et humidité : température et degré d'humidité des locaux (P)
- Ambiance sonore : restauration des enfants, hotte, aspirateur, autolaveuse, ... (P)
- Chute de plain-pied
- Contraintes posturales et articulaires : posture statique prolongée et/ou inadaptée ; station debout prolongée ou piétinement, postures courbées, travail à genoux, accroupie, en torsion, maintien de bras en l'air et marche sur sol inégal ... (P)
- Equipements de travail : couteau, trancheuse, four.... (coupure et brûlure)
- Exposition à des agents biologiques ou infectieux : contamination par le public/les enfants (grippe, gastro-entérite...) ; déchets organiques
- Exposition à des produits chimiques dangereux : produits d'entretien (P)
- Manutentions manuelles et port de charges : mobilier, poubelles, linge, ... (P)

Mesures de prévention

Ces mesures sont données à titre indicatif. Votre évaluation des risques vous orientera vers les mesures de prévention adaptées à vos situations professionnelles.

1. Indicateurs d'ambiance et météorologie

- Ergonomie de la conception des locaux de travail : dimension, ventilation, chauffage et climatisation, niveau sonore, éclairage...
- Contraintes posturales et articulaires : analyse et conception ergonomique des postes de travail, matériel
- Manutentions manuelles et port de charges gestes répétitifs : analyse de l'activité au poste de travail

2. Mesures de prévention collective

- Ambiance sonore : capotage, calfeutrage, encoffrement des parties bruyantes.
- Exposition à des produits chimiques dangereux : substitution des produits dangereux, méthodes alternatives ; respect des consignes des Fiches de Données de Sécurité (FDS)
- Gestes répétitifs : alternance des tâches, organisation des plannings, rotation du personnel
- Incendie et explosion : vérification périodique des installations et du matériel de lutte contre l'incendie dans les bâtiments et dans les véhicules ;

3. Mesures de prévention individuelles

- Protection de la main : gants de manutention, gants de protection chimique, gants thermiques, gants anti-coupure...
- Autres : Respect des règles d'hygiène

4. Formations / Informations

- Liées à l'utilisation d'un équipement ou d'un produit
 - Formation à l'utilisation des équipements de protection individuelle
 - Formation à l'utilisation des produits chimiques dangereux
- Liées à l'exposition à un risque spécifique ou à une ambiance de travail
 - Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)
- Liées aux secours
 - Incendie : exercices d'évacuation et d'utilisation des moyens de premiers secours
 - Gestes de premiers secours