Restauration collective

BLOC-NOTES

Outil d'aide au repérage des risques et situations de travail dangereuses

- simplifier le repérage
- élaborer des pistes

© Rodolphe Escher pour l'INRS

l'Assurance Maladie
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION
Carsat Retraite & Santé au travail
Sud-Est

Restauration collective

Contexte régional

La restauration collective représente plus de 900 établissements et emploie plus de 6800 salariés. Globalement, 88 % des établissements ont un effectif de moins de 20 personnes et seulement 4 établissements ont un effectif supérieur à 150 salariés.

En 2014, les indices régionaux de sinistralité AT/MP révèlent des valeurs supérieures aux indices nationaux.

A savoir

+ d'1 accident / 3 est imputable aux manutentions manuelles.

95%
des MP reconnues
sont caractérisées par des douleurs musculaires, des lésions lombaires et des TMS au niveau des membres supérieurs (épaule, coude, canal carpien).

Chiffres clés 2013-2016

116
MP reconnues
correspondant à 24 600 jours d'arrêt d'Indemnités Journalières

1770 AT
correspondant à 142 687 jours d'arrêt d'Indemnités Journalières

Actions

Dans ce contexte

- les Enseignes nationales et régionales se structurent et élaborent leur propre politique de prévention des Risques Professionnels dans lesquelles elles tentent d'associer leur client et d'impliquer l'ensemble des acteurs internes.

- la CARSAT Sud-Est deploie un Plan d'Actions Régional en 2014-2017 spécifique pour contribuer et accompagner la profession à une meilleure maîtrise de leurs risques professionnels.

En 2016, un premier bilan permet de faire remonter, notamment, les difficultés suivantes :

- des outils de l'Evaluation des Risques complets, dématérialisés et contraignants dans leur mise en œuvre
- une démarche d'Evaluation des Risques complexe et chronophage ne favorisant pas l'approche participative des salariés
- des Plans d'Actions denses et génériques
- des Plans d'Actions pour lesquels bon nombre de mesures concernent le client, donneur d'ordre et propriétaire et complexifient leur mise en oeuvre

Pour accompagner le secteur, la CARSAT Sud-Est propose de lancer une phase expérimentale via la mise à disposition d'un outil complémentaire d'aide au repérage des risques pour :

- simplifier et optimiser cette étape
- favoriser l'observation des postes de travail et analyser les situations de travail réelles en échangeant avec les salariés concernés
- permettre de réfléchir et proposer des mesures de prévention en lien avec les observations du terrain
- proposer des Plans d'Action spécifiques des situations de travail dangereuses identifiées dans l'établissement.

Rappel de la démarche d'Evaluation des Risques et place du bloc-notes dans cette démarche.

Des étapes essentielles pour réussir

Des valeurs essentielles à respecter

- **le dialogue social** (*Cela implique d'associer les salariés et les instances représentatives du personnel (CHSCT et délégués du personnel) lors de la mise en œuvre de celle-ci.*)
- **la transparence** (*affichage des objectifs, engagement et exemplarité, prise en compte de la réalité des situations de travail, clarté dans la communication sur la santé et la sécurité au travail.)*
- **la personne** *(L'employeur, l'encadrement et les salariés sont impliqués dans la démarche de prévention des risques professionnels. Les méthodes de management utilisées doivent être compatibles avec une éthique du changement qui respecte la personne.*)

Le bloc-notes

Dédié à l'exploitation des établissements de la restauration collective (cuisines centrales et cuisines sur place), ce guide s'adresse aux gérants des cuisines, ainsi qu'aux acteurs internes de la prévention des risques professionnels impliqués dans la démarche d'évaluation des risques professionnels.

Il se veut être une aide au repérage des situations dangereuses pour chacun des risques à traiter :
> communs aux unités de travail (sols, énergies, chimiques…)
> et/ou spécifiques à certaines unités (livraison, désinfection...)

Comment remplir le Bloc-notes

Ce bloc-notes est un outil d'aide à l'indentifcation des risques et des situations de travail dangereuses (étape B de la démarche d'évaluation présentée ci-avant). En effet, cet outil ne suffit pas à évaluer les risques, il s'intègre dans la démarche globale schématisée ci-dessus.
Il se présente sous la forme d'une série de questions et/ou assorties de propositions d'actions de prévention non-exhaustives.
Son format permet de l'utiliser directement au plus près des postes de travail concernés. Il favorise ainsi les échanges avec les salariés en poste.

Sommaire du Bloc-notes

Fiches d'aide au repérage

L'ordre des fiches suit la chronologie des risques abordés dans le guide ED 6075 de l'INRS.

1. Les risques liés à la circulation intérieure ⚠ / p 6
2. Les risques liés aux énergies (électrique et gaz) ⚠ / p 8
3. Les risques liés aux ambiances physiques - L'éclairage / p 10
4. Les risques liés aux ambiances physiques - L'ambiance thermique / p 12
5. Les risques liés aux ambiances physiques - Le bruit / p 14
6. Les risques liés au travail manuel – les coupures ⚠ / p 16
7. Les risques liés au travail manuel – les brûlures ⚠ / p 18
8. Les risques liés au travail manuel – les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) ⚠ / p 20
9. Risques Incendie/Explosion ⚠ / p 22
10. Les Risques Chimiques ⚠ / p 24
11. Les risques liés au nettoyage et à la désinfection / p 26
12. Les risques liés au chargement/déchargement ⚠ / p 28
13. Les risques lors des livraisons dans les satellites et unités ⚠ / p 30
14. Les risques présents dans les locaux et zones à déchets / p 32
15. Risques Psycho-Sociaux ⚠ / p 34

⚠ Socle minimum de prévention : les risques en priorité

1.Les risques liés à la circulation intérieure

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Sols souillés, gras, mouillés…rendus glissant par la présence de déchets.
- ✓ Tuyaux des centrales de désinfection utilisés pour faire la plonge traînant au sol. (encombrement)
- ✓ Différence d'adhérence entre les zones de travail (glissades)…

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Chute de plain-pied

- sol antidérapant (site internet AGROBAT)
- présence de dénivelés
- présence de caniveaux linéaires crantés, judicieusement positionnés et en nombre suffisant
- évacuation des eaux (planéité des sols)
- encombrements et obstacles
- givre au sol en chambre froide négative
- port de chaussures de sécurité

Chocs et heurts

- visibilité à travers les portes (oculus)
- encombrements et obstacles
- présence d'angles saillants

Chocs et heurts

- qualité et niveau de l'éclairage (cf. tableau fiche ambiance physique page 10)
- état des équipements de manutention (rolls, chariots…)
- position des poignées de préhension sur les rolls (choc de la main contre une paroi)

Commentaire libre

Exemples de bonnes pratiques

2.Les risques liés aux énergies

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Installations et appareils électriques non contrôlés et/ou non conformes
- ✓ Accès et/ou réarmement des armoires électriques
- ✓ Prises électriques nues, descellées, câbles endommagés
- ✓ Canalisations de gaz obsolètes...

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Installations éléctriques et gaz

- vérification périodique annuelle par organisme de contrôle ou personne qualifiée
- levée des observations et points de non-conformité identifiés dans le rapport
- rapport de contrôle à disposition

Armoires et boitiers électriques

- fermés à clé
- accessibles aux personnels compétents dûment formés et habilités

Appareil électrique

- disposant de branchements fixes étanches (raccordement sans prise)
- prises à isoler du nettoyage à grande eau (cache-prises étanches)

Appareil électrique

- câbles en bon état au droit des prises

Réseau gaz

- présence vannes de coupure générale intérieure et extérieure
- identification des conduites par code couleur normalisé
- consignes de sécurité affichées *(en cas de fuite)*

Salariés formés

- habilitation électrique adaptée et obligatoire lors de toute intervention sur l'installation *(ampoule, réarmement).*
- aux risques électriques et liés au gaz

Exemples de bonnes pratiques

3.Les ambiances physiques
l'éclairage

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Eclairage insuffisant en intérieur au poste de découpes manuelles (fatigue et postures contraignantes)
- ✓ Absence d'éclairage extérieur dans la zone de livraison (chutes, glissades,...)
- ✓ Absence d'éclairage naturel au poste de travail

Eléments à observer / Mesures à prévoir

- niveau d'éclairement suffisant dans les zones de passage (cf. tableau ci-après)
- niveau d'éclairement suffisant au poste de travail (cf. tableau ci-après)
- éclairage naturel direct et indirect *(baies vitrée, châssis dans cloison, éclairage zénithal,…)*
- bon positionnement des dispositifs d'éclairage artificiel *(zone d'ombre ou trop éclairée)*
- présence de zones éblouissantes *(lampe nue, rayonnement du soleil, réflexion,…)*
- état des dispositifs d'éclairage *(encrassés, lampes défectueuses)*
- minuterie trop courte

Commentaire libre

Exemples de bonnes pratiques

Locaux / Activités	Niveau moyen
Quai de chargement	150 lux
Vestiaires, sanitaires	200 lux
Escaliers, couloirs	100 lux
Bureau (de classement à écriture / lecture)	300 à 500 lux
Chambres froides, réserves	300 lux
Cuisine	500 lux

4.Les ambiances physiques
L'ambiance thermique

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Un déséquilibrage entre les débits d'air sortant et entrant (extraction moins efficace)
- ✓ Excès d'humidité et de chaleur à la plonge
- ✓ Mauvaise régulation des températures froides (allotissement et préparations froides) et chaudes (cuisson)...

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Ambiance froide	
▪ variations de t° importantes	
▪ allées et venues fréquentes dans les chambres froides (EPI adaptés)	
▪ salariés travaillant à poste fixe dans une ambiance réfrigérée (<10°)	
Ambiance chaude	
▪ sources de chaleur à proximité des opérateurs *(fours, friteuses, plaques de cuisson…)*	
▪ postes de travail au droit de vitres exposées au soleil	
▪ présence d'un apport d'air tempéré	
Déplacements d'air	
▪ panaches et fumées de cuisson observés dans les locaux	
▪ courants d'air dans les locaux cuisson liés à l'absence ou insuffisance d'air de compensation	
▪ courants d'air froid au droit des personnes dans les locaux de préparation froide *(créés par le système de diffusion)*	

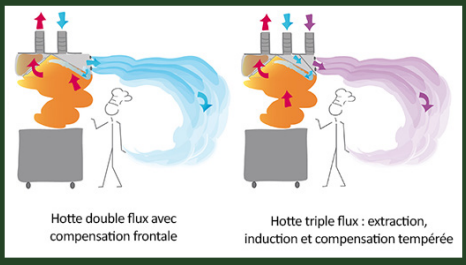
Déplacements d'air

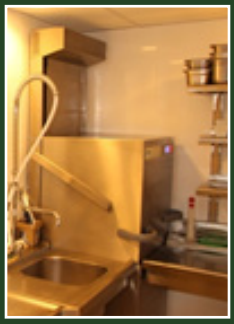
- les portes se manœuvrent-elle facilement ?

Ambiance humide

- présence de condenseurs de vapeurs intégré aux laveuses
- extraction des vapeurs intégrée aux machines à laver
- hottes situées au-dessus des points d'émission des vapeurs
- caniveaux de récupération des eaux correctement positionnés
- présence de dispositifs permettant le séchage des vêtements, chaussures, gants…

Exemples de bonnes pratiques





5.Les ambiances physiques
Le bruit

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Percussion des gastros et des batteries en plonge
- ✓ Nuisances sonores en salles de service
- ✓ Equipements éléctriques, ventilateurs défaillants ou bruyants

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Les équipements

- machines ou parties de machines isolées, ou encoffrées, ou déportées des postes de travail
- présence de silents blocs sous les matériels
- matériels entretenus régulièrement
- matériels bruyants à réparer ou à remplacer
- intégration du critère sonore au cahier des charges lors de l'achat

L'ambiance sonore

- traitement acoustique des locaux avec des matériaux absorbants (plafond et parties hautes de murs)
- cloisons disposant d'isolation acoustique, séparant les locaux bruyants et non bruyants

Les protections individuelles

- zones bruyantes signalées
- affichage des équipements de protections auditives à porter en zone bruyante
- mise à disposition de protection auditive adaptée (bouchons d'oreilles moulés,…)
- surveillance médicale

Commentaire libre

Exemples de bonnes pratiques

6.Les risques liés au travail manuel
Les coupures

Exemples de situations de travail dangereuses

Utilisation d'outils de découpe :

- ✓ Avec des lames en mauvais état
- ✓ Non adaptés à la tâche
- ✓ Sans EPI adaptés
- ✓ Aiguisés seulement lorsqu'ils ne coupent plus…

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Privilégier les outils de découpe «automatique»

- Electriques conformes _____
- Manuels de type emporte-pièce _____
- Faisant l'objet de procédure d'entretien et de nettoyage _____

Utilisation de couteaux

- Adaptés aux produits à traiter (légume, viande, fromage, pain,…) _____
- Stockés dans un rangement adéquat _____
- Aiguiseur à disposition des postes de travail _____
- Aiguisage programmé et réalisé périodiquement _____

Port de gants

- Adaptés à la taille de l'opérateur _____

Port de gants

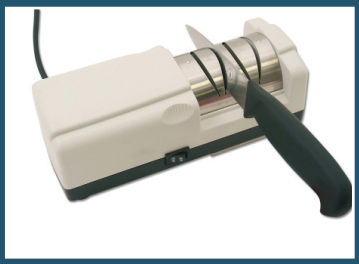
- Spécifiques anti-coupure _____
- Portés à la main opposée à la lame _____

Salariés formés

- Au poste de travail et à l'utilisation _____
- A l'aiguisage des couteaux _____
- Aux phases spécifiques de nettoyage _____

Commentaire libre

Exemples de bonnes pratiques



7.Risques liés au travail manuel
Les brûlures

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Contact avec les produits ou les équipements chauds
- ✓ A l'allotissement ou lors de la mise en barquette
- ✓ Lors du transvasement en sortie de sauteuse
- ✓ Lors du transfert des produits chauds sur chariot (projections)
- ✓ En cas de déversement accidentel d'huile chaude de friteuse
- ✓ Lors de la manipulation de produits surgelés...

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Les équipements et accessoires de production

- Conformité des appareils de cuisson (friteuse, sauteuse, four, plaque, steam,…)
- Equipements réduisant les brûlures par contact (induction, détecteur de récipient pour feu nu)
- Saisie des gastros en sortie de four, des assiettes chaudes avec EPI...
- Friteuse éloignée d'un point d'eau

Les préparations et produits chauds

- Transfert déporté des préparations en sortie de cuisson (pompe doseuse, cuvier positionné en sortie de sauteuse,..)

Les préparations et produits chauds

- Vidange des huiles de friteuse usagées refroidies, par gravité, au-dessus du caniveau
- Transport de préparations : avec couvercle, dans contenants aux dimensions appropriées, et sur chariot adapté à la charge
- Echelle introduite directement dans le four

Port de gants

- Adaptés à l'avant-bras (à manches longues)
- Spécifiques anti-chaleur

Salariés formés

- Au poste de travail et à l'utilisation des équipements
- Aux premiers secours

Exemples de bonnes pratiques

8.Les risques de Troubles Musculo-Squelettiques liés aux manutentions manuelles

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Port de charges lourdes cumulées (réception matières premières, bacs gastro, plonge…)
- ✓ Gestes répétitifs pour la découpe de produits frais et l'assemblage en préparation froide
- ✓ Des postures contraigantes dos penché, bras levé au-dessus des épaules
- ✓ En présence de facteurs aggravants : température, bruit, cadences de production...

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Réduire les manutentions et port de charges (dos et membres supérieurs)

- Stockage à proximité des lieux d'utilisation
- Chariots et tables élévatrices à niveaux constants
- PIRL (Plateforme Individuelle Roulante Légère) pour rangement à hauteur d'homme

Réduire les gestes répétitifs

- En légumerie et préparation froide: privilégier les outils de découpe automatique, adaptés à la tâche (ouvre-boîte électrique, ustensiles pour l'épluchage, l'essorage et la découpe...)
- A l'allotissement : mise en barquette automatique, ou à hauteur d'homme
- Conditionnement : filmeuse automatique

Réduire les gestes répétitifs

- Plonge batterie : trempage et/ou lave-batterie
- Plonge vaisselle : tri plateau par les convives, dérochage assiette intégré au plan de travail, laveuse avec récupérateurs de déchets
- A l'encaissement : distributeur de serviettes, badgeuse pour clients

Améliorer l'ergonomie

- Plan de travail à hauteur variable
- Produit lourd stocké à hauteur de ceinture et produit léger en haut ou en bas
- Siège assis-debout, tapis antifatigue
- Socle rouleur avec timon et 6 roues

Exemples de bonnes pratiques

9.Les risques Incendie et Explosion

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Flexible de gaz périmé et/ou non-étanche à proximité d'une source d'ignition
- ✓ Appareils électriques ou prise défectueux
- ✓ Pulvérisation de produits inflammables à proximité d'un point chaud…

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Sources potentielles de départ de feu

- Goulotte de passage pour les câbles électriques dans les panneaux isothermiques
- Présence de produits inflammables en cuisine (alcool, aérosols, …)
- Présence d'un système d'extinction automatique au-dessus de la friteuse (à défaut un couvercle ou une couverture ignifugée)
- Détection de température du bain d'huile < 180 °C
- Eloignement de la friteuse d'un feu vif
- Installations gaz et électrique conformes

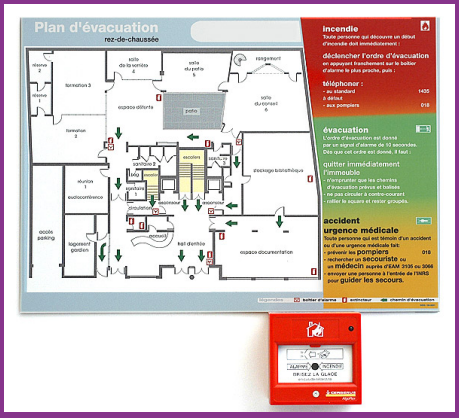
Procédure en cas d'incendie

- Matériels de lutte contre l'incendie : extincteur, RIA, couverture anti-feu, …
- Evaluation du risque ATEX
- Formation des personnels
- Plan d'évacuation affiché

Commentaire libre

Exemples de bonnes pratiques

Plan d'évacuation



10.Les risques chimiques

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Stockage sauvage des produits chimiques de nettoyage et de désinfection
- ✓ Transvasement manuel des bidons
- ✓ Mélange de produits incompatibles entre eux émettant des vapeurs toxiques
- ✓ Pulvérisation de produits sur surfaces chaudes
- ✓ Méconnaissance des Fiches de Données Sécurité et des étiquetages…

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Stockage adapté des bidons

- Positionné sur bacs de rétention _____
- Séparant les produits incompatibles _____

Stockage dans local spécifique et/ou une armoire

- Dédié et identifié _____
- Fermé à clé _____
- Disposant d'une ventilation mécanique _____

Manipulation des produits

- En réduisant au maximum les expositions: fours auto-nettoyants, pompes doseuses de micro-chlore, centrale de dilution et distribution produits lessiviels… _____
- Limitation de la javel ou produits chlorés liquides (privilégier le microdosage du chlore) _____

Mise à disposition des EPI

- Adaptés aux produits manipulés : gants, lunettes, masques, bottes, tablier…
- En s'assurant qu'ils soient portés

Salariés formés

- Ayant connaissance des Fiches de Données Sécurité
- A l'utilisation des produits chimiques
- Au port des EPI adaptés
- Vérifier la présence des moyens de premiers soins (rince-œil, ...)

Exemples de bonnes pratiques

11.Les risques liés au nettoyage et à la désinfection

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Manipulation de produits pouvant entrainer irritation, intoxication, allergies
- ✓ Glissade, chute de plain-pied pendant ou après nettotage des sols
- ✓ Chute de hauteur depuis un marche-pied pour nettoyage des filtres de hotte
- ✓ Branchements électriques au contact de l'eau
- ✓ Manipulation de contenants entraînant des atteintes dorsolombaires ou autres TMS

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Matériaux / matériels

- Equipements spécifiques au nettoyage,type monobrosse,conformes
- Lors du débranchement des équipements pour le nettoyage, présence de risques d'électrocution
- Sol encombré par des tuyaux flexibles
- Présence de caniveaux de grandes dimensions judicieusement positionnés

Activité

- Nécessité de travailler en hauteur (nettoyage des filtres et conduits de la hotte, des luminaires,…)
- Utilisation de nettoyeur haute pression générant des aérosols

Activité

- Utilisation de plusieurs centrales autonomes de désinfection (manutention manuelle des bidons)

- Le déplacement des équipements de travail occasionne des efforts importants et/ou des postures contraignantes (plan de travail suspendu ou sur roulettes)

Commentaire libre

Exemples de bonnes pratiques

12.Les risques liés au chargement/déchargement

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Chute de hauteur et d'écrasement lors des livraisons / expéditions sur quais nus
- ✓ Croisement de flux dans une zone de livraisons/expéditions où circulent conjointement engins et piétons
- ✓ Présence de pente et dénivelé
- ✓ Manutentions manuelles avec reprises de charges...

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Zone de déchargement

- Dédiée et matérialisée _____
- Signalisation appropriée _____
- Eclairage adapté _____
- Protégée des intempéries _____
- Quai niveleur ou pont de liaison conforme à la ED 6059 _____
- Quai avec zone de refuge *(tampons de 500 mm)* _____
- Protection collective chute du quai en l'absence de camion _____
- Dispositif anti départ intempestif _____

Matériel de déchargement

- Transpalette électrique et manuel _____
- Hayon (garde-corps latéraux) _____
- Diable ou rolls (état du matériel) _____

Protocole de sécurité pour chaque fournisseur

- Visite commune préalable _____
- Validé, signé par les deux parties _____
- A jour et adapté au site _____

Commentaire libre

Exemples de bonnes pratiques

PROTOCOLE DE SÉCURITÉ POUR
LES OPÉRATIONS DE CHARGEMENT
ET DE DÉCHARGEMENT DE MARCHANDISES

(Art. 4515-1 et suivants du Code du travail).

cachet de l'entreprise

Site

Nature de l'opération

Type d'opération

ponctuelle ☐ répétitive ☐

Entreprise de transport

Nom

Adresse

Tél.

INDICATIONS FOURNIES PAR LE CLIENT

Consignes de sécurité propres au site et accès aux installations d'hygiène

Lieu de livraison ou de prise en charge

Modalités d'accès et de stationnement

13.Les risques lors des livraisons dans les satellites et unités

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Configuration des sites et problèmes d'accessibilité générant le port de charges lourdes
- ✓ Croisement de flux où circulent conjointement piétons et véhicules de livraison
- ✓ Présence de pente et dénivelé
- ✓ Absence d'outil d'aide à la manutention adapté

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Transport : chargement, déchargement

- Manutentions sources d'opérations inutiles (port de charges, déplacements…)
- Utilisation de timon lors de l'utilisation des socles rouleurs
- Moyens de manutention embarqués adaptés
- Hayon, adapté aux charges, muni d'une commande mobile, d'un système de blocage de rolls, contrôlé annuellement
- Zones de stockage avant départ identifiées selon les livraisons
- Allées de circulation bien identifiées et accès adapté

Transport : circulation routière

- Véhicule adapté aux livraisons : arrimage des charges, …
- Véhicule entretenu : carnet d'entretien, vérification des pneumatiques, …
- Organisation des tournées : itinéraires les plus sûrs, délais adaptés,…

Commentaire libre

Exemples de bonnes pratiques

14.Les risques présents dans les locaux et zones à déchets

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Absence de locaux dédiés au stockage des déchets (risque biologique)
- ✓ Compacteur à déchets non conforme
- ✓ Accessibilité difficile jusqu'aux zones d'évacuation des déchets

Eléments à observer / Mesures à prévoir

Activité	
▪ Organisation des locaux/zones à déchets	
▪ Zone dédiée pour le nettoyage des conteneurs et chariots	
▪ Fréquence de nettoyage du local	
▪ Espace suffisant par rapport aux volumes	
▪ Accès (E/S) facilités pour l'amenée et l'évacuation des conteneurs	
▪ Equipements appropriés disponibles (gants, tablier, lunettes,….)	
▪ Stockage des fûts d'huiles de friture à recycler	

Matériaux / matériels

- Sol antidérapant _____
- Conteneurs faciles à déplacer _____
- Présence de caniveau d'évacuation _____
- Utilisation d'un nettoyeur générant des aérosols _____
- Utilisation d'une presse à cartons et/ou compacteurs à déchets conformes _____

Commentaire libre

Exemples de bonnes pratiques

15.Les risques psycho-sociaux

Exemples de situations de travail dangereuses

- ✓ Relations conflictuelles entre collaborateurs
- ✓ Contraintes de rythme et de cadence élevés
- ✓ Absence d'autonomie dans la tâche à réaliser
- ✓ Contact avec le public ou avec résidents agressifs voire violents

Eléments à observer / Mesures à prévoir

- RPS identifiés dans le DUER
- Disposez-vous d'indicateurs : absentéisme, turn-over, AT/MP, plaintes…
- Suivez-vous régulièrement ces indicateurs ?
- En cas d'alerte, disposez-vous d'une procédure interne pour remonter les signalements ? Les instances représentatives du personnel ?
- En cas d'alerte, avez-vous identifier vos interlocuteurs externes :
  - Service de Santé au Travail,
  - Service Prévention de la CARSAT
  - Réseau I3R PACA Corse

Commentaire libre

Exemples de bonnes pratiques

Institut National de Recherche et de Sécurité

Prévention des risques professionnels

La lettre d'information

Mai 2014

→ Transmettre à un ami → Archives → RSS → Contact

Zoom sur

Risques psychosociaux

L'évaluation des risques, une étape clé

Comme en témoignent le lancement de la campagne de l'Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail et la parution du nouveau film d'animation « Napo dans... Le stress au travail » (DV 401), les risques psychosociaux constituent aujourd'hui une problématique majeure en santé au travail. L'évaluation des risques constitue un incontournable de la démarche de prévention. Elle conditionne pour partie son succès. Si cette étape s'avère cruciale, elle se révèle parfois compliquée à mettre en œuvre notamment lorsque le climat de l'entreprise est déjà dégradé. Les explications de Sandrine Guyot, pilote de la thématique « risques psychosociaux » à l'INRS.

→ *Lire la suite*

Dossier
Risques psychosociaux

Outils
Faire le point. Une aide pour évaluer les risques psychosociaux dans les petites entreprises (Outil 37)

Publication
Risques psychosociaux et document unique. Vos questions, nos réponses (ED6139)

Fiches
Outils d'évaluation des risques psychosociaux (publiées dans la revue *Références en santé au travail*)

Actualités

Risque chimique

Perturbateurs endocriniens : connaître et maîtriser les risques

© P. Delapierre / INRS

Les perturbateurs endocriniens sont des substances chimiques capables d'altérer le fonctionnement du système hormonal, possiblement à très faible dose. Ils sont ainsi suspectés d'être impliqués dans l'apparition de cancers, de troubles de la fertilité, d'obésité ou d'anomalies congénitales. Une note scientifique et technique de l'INRS (NS 323) pointe le manque de données épidémiologiques sur l'exposition professionnelle aux perturbateurs

En Question

Les travailleurs mineurs peuvent-ils effectuer tous les travaux ?

Non. En raison notamment de leur inexpérience, les travailleurs mineurs doivent faire l'objet de mesures de protection spécifiques. Le Code du travail interdit l'emploi de travailleurs âgés de moins de 16 ans. Cependant, à partir de 15 ans au moins, les jeunes en formation professionnelle peuvent effectuer une formation en alternance en entreprise. Par dérogation, les jeunes de 14

Pour vous accompagner dans votre démarche

✓ AGROBAT
www.agrobat.fr

✓ Solutionsprévention lemag
solutionspreventionlemag.carsat-sudest.fr

✓ Reportages Travail & Sécurité
www.travail-et-securite.fr

✓ Guide INRS ED 6075
La Restauration Collective – Aide au repérage des risques
www.inrs.fr

✓ Guide INRS ED 6007
Conception des cuisines de Restauration Collective
www.inrs.fr

✓ Fiches Bonnes Pratiques Carsat Sud-Est
www.carsat-sudest.fr / Espace Entreprises

Restauration Collective

Vos partenaires

- ✓ Service interne SST
- ✓ Direction opérationnelle
- ✓ Les clients

Vos contacts

- ✓ Médecine du travail
- ✓ Carsat Sud-Est
- ✓ INRS

www.carsat-sudest.fr / Entreprises

3679 Service gratuit + prix appel

DI 119 - Février 2021 / Carsat Sud-Est / DRAPS / Graphisme S.COSTE