Fiche Technique / DT 56
Restauration collective

Equipements de travail pour les opérations de manutention dans la restauration collective

Cette note technique, à destination des professionnels de la restauration collective, des maitres d'ouvrage, des chefs d'entreprise, des préventeurs, des instances chargées de la santé au travail, a été rédigée dans le cadre du plan d'action régional (PAR) initié par la Carsat Sud-Est.
Elle s'appuie sur l'analyse de l'activité de la restauration collective, des bonnes pratiques rencontrées et des offres fournisseurs.
Ce travail en amont avec les fabricants et/ou fournisseurs pourra faire progresser la profession de la restauration collective sur les équipements (liste non exhaustive) d'aide à la manutention adaptés aux différentes tâches rencontrées dans les activités.

Il convient d'utiliser des équipements d'aide aux transferts des matières premières et des plats en cours d'élaboration, et ce, jusqu'à la production et la distribution des produits finis :

- **en conformité à la norme NF X35-109 « Ergonomie - Manutention manuelle de charge pour soulever, déplacer et pousser/tirer - Méthodologie d'analyse et valeurs seuils »**
- **tenant compte des évolutions technologiques**
- **adaptés à la tâche à effectuer**
- **en bon état**
- **faisant l'objet de modes opératoires**
- **pour lesquels une sensibilisation/formation doit être dispensée**

Attention : les exemples de matériel au travers des photos ou mentions de noms de fabricants dans la présente fiche sont donnés à titre exclusivement indicatif et non exhaustif

Equipements de travail «à éviter»

Transpalette manuel

Chariot à plateau bas

Diable à plateau bas fixe

Chariot socle à 4 roues et à timon non adaptable en hauteur

Ces équipements génèrent des efforts de poussée ou de traction et/ou des postures contraignantes.

Equipement motorisé d'aide à la manutention — A PRIVILEGIER

Transpalette électrique

- ✓ Les aides à la manutention électrique permettent de réduire notablement le port de charge lors de la réception des matières premières,
- ✓ Les personnels amenés à utiliser un moyen de manutention électrique à conducteur accompagnant doivent au préalable suivre une formation,
- ✓ L'utlisation des moyens de manutention électriques à conducteur accompagnant doit respecter les dispositions de la recommandation R366 de la CNAM.

Gerbeur électrique embarqué

Matériel particulièrement bien adapté aux petites livraisons :

1. Le gerbeur charge la palette dans le véhicule,
2. Les longerons, traditionnellement fixes, s'escamotent,
3. Le gerbeur remonte électriquement. Une fois à niveau, les longerons sont replacés,
4. Le gerbeur s'embarque tout naturellement avec la charge qu'il a manutentionnée !

Transpalette électrique embarqué

Matériel adapté aux livraisons en post-allotissement :

- ✓ Capacité 500 kg,
- ✓ Roues motrices,
- ✓ Passage de trottoir jusqu'à 70 mm,
- ✓ Poids de seulement 95 kg,
- ✓ Changement de batterie instantanée.

Minis gerbeurs semi-électriques

- ✓ Ces gerbeurs semi-électriques peuvent soulever des charges jusqu'à 400 kg pour une hauteur maxi de 1,50 m,
- ✓ Une pompe électrique hydraulique permet de lever les fourches (option plateau amovible sur les fourches),
- ✓ Cette spécificité permet de travailler à hauteur lors de la dépote et améliore les conditions de travail, limite les TMS liées au port de charges.

Equipement motorisé d'aide à la manutention

Tracteur-pousseur

Adaptable directement sur rolls, containers isothermes et autres chariots manuels, ce tracteur supprime des étapes de manutention de charges lourdes et réduit les déplacements lorsque plusieurs chariots sont associés.

Roue motorisée

rolls équipé d'une roue motorisée centrale

✓ Autre aide à la manutention, adaptable au parc existant, la roue motorisée permet de faciliter les déplacements de charges,

✓ Fonctionne avec batterie intégrée à la roue, avec régénération lors du tractage. Elle est conçue pour les milieux agroalimentaires (étanche !).

Table élévatrice électrique

Permet un travail à hauteur lors du dépotage et du rangement en réserve, facilite les déplacements et les translations de marchandises.

Diable électrique monte-escalier

Particulièrement utile lors des livraisons des containers en satellites, ces derniers n'étant pas toujours équipés de monte-charges ou même d'ascenseurs (écoles).

Equipement d'aide à la manutention manuelle

Gerbeur manuel

Les avantages de ce gerbeur manuel :

- Son plateau amovible qui permet la manutention de tous les types de charges,
- Sa commande par pédale à levée rapide,
- La longueur de ses fourches (600mm) qui permet une très bonne maniabilité même en espace réduit.

Diable élévateur ALU

- Pratique pour le chargement et le déchargement des produits dans un véhicule utilitaire,
- En aluminium, ce diable est léger et sa base est repliable (Capacité : 120 kg).

Table élévatrice

Cette table élévatrice, non motorisée, peut convenir lors d'utilisation plus occasionnelle. Elle permet de maintenir une charge à un niveau variable et réglable par simple poussée avec le pied. Ses roulettes facilitent les translations de charges.

Socle rouleur 6 roues

Timon amovible pour socle rouleur

✓ Franchissement facilité grâce à sa conception exclusive basée sur 6 roues fixes, dont 2 roues centrales décalées, permet de s'affranchir des contraintes mécaniques liées au franchissement des seuils,

✓ A utiliser avec timon amovible :

- adaptable sur l'ensemble des gammes de socles 4 et 6 roues,
- facilite la manutention des charges lourdes et les déplacements sur des sols irréguliers avec franchissements de seuils,
- utilisable en traction et en poussée et adaptable à la taille de l'utilisateur.

Chariots à niveau constant

Chariot ouvert à niveau constant pour charges lourdes

- Un plateau qui se baisse automatiquement au chargement et remonte au déchargement pour diminuer notablement les postures contraignantes des opérateurs,
- Chariot ouvert pouvant supporter des charges lourdes,
- Six roues permettent une plus grande maniabilité.

Un frein centralisé commandé par une pédale permet d'immobiliser rapidement le chariot.

Chariot à niveau constant

Idéal pour le «picking», ce chariot peut être utilisé lors des transferts de marchandises du stockage vers les secteurs de production.

Chariot élévateur à niveau constant inox

Permet le travail à hauteur et facilite les déplacements et transferts de charges (marmites/ gastros/ cuviers…)

Chariots à niveau constant

Chariot à casiers à niveau constant

- Châssis autoportant avec bac de rétention intégré,
- Quatre roulettes pivotantes inoxydables en polyamide dont deux sont munies d'un système de frein (diam.125 mm, interchangeables, supportant chacune une charge de 100 kg).

Distributeur d'assiettes à niveau constant

Il existe des versions avec module chauffant.

Distributeur de plateaux à niveau constant

Chariots à niveau constant prévus pour la «récupération» des plateaux propres, le stockage et la distribution. De nombreuses versions sont disponibles….

Chariot manipulateur de bassine

permet la manipulation de marmites volumineuses …

… et le transvasement de préparations chaudes

Pompe de transfert pour soupes chaudes et liquides

- La manipulation de préparations bouillantes est éliminée (diminution des risques d'accidents, économie de temps et conditions d'hygiène améliorées),
- Le transfert est direct du cuiseur aux conteneurs de service,
- Les quantités délivrées par la pompe sont ajustables (par exemple pour l'allotissement).

Marmite basculante avec agitateur

- Les pales de brassage assurent un mélange continu remontant les éléments les plus lourds du fond vers la surface,
- Les températures de cuisson et les phases de brassage sont programmables,
- Le basculement automatique permet de vider la marmite en sécurité.

Equipements ergonomiques

Four mixte traversant

✓ Un four mixte qui permet de transférer des racks de la zone de préparation à la zone froide de distribution par son intégration physique entre ces 2 zones.

✓ Cette «barrière» chaude garantit une hygiène parfaite aux aliments. En sus de la cuisson, ce four peut également servir de module de remise en température rapide entre zone froide et distribution chaude.

Piano suspendu

Cuves basculantes

Facilitation des étapes de nettoyage grâce à la structure suspendue du piano (sans pied) et au basculement des cuves.

Table surbaissée pour trancheuse

Permet de positionner à hauteur de travail les pièces à trancher.

Réhauseur de fond de bac de plonge

Occultant de bac de plonge

Le rehausseur permet de réduire les postures courbées lors du nettoyage des pièces de faible hauteur et l'occultant de traiter les éléments plats.

Table de travail à hauteur variable entre 700 mm et 1000 mm

Bandeau de commande

Permet d'adapter la hauteur du plan de travail à la morphologie du salarié par commande de vérin électrique

Polycuiseur multifonction, simple ou double bac, inclinable pour le nettoyage

Appareil «tout-en-un» permettant de pocher, sauter, frire, cuire sous vide avec :

- Assistance informatique,
- Remplissage et vidange intégrés,
- Moins de port de charge,
- Moins de place au sol.

Nettoyage – Lavage des locaux et des matériels

Dispositif de dilution et distribution centralisées des produits lessiviels

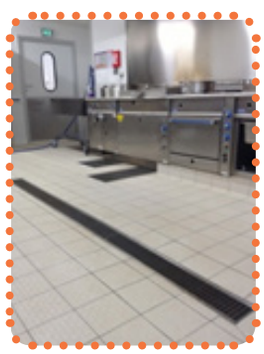
Postes de désinfection sur enrouleur à rappel automatique

- La centrale, alimentée en gros contenants, distribue les produits dilués automatiquement par un réseau en combles ou faux plafond. Ces réseaux alimentent les postes «satellites»,
- Ce dispositif supprime les manutentions de plusieurs petits bidons de produits lessiviels et le risque associé de contacts cutané et alimentaire.

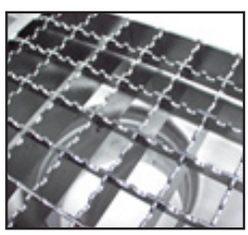
Différentes configurations d'équipements, avec ou sans pied, posés sur socle

Les socles maçonnés, recevant des meubles sans ou avec pieds, permettent de supprimer ou réduire le nettoyage dessous.

Caniveaux de gandes dimensions



Les caniveaux de grandes dimensions réduisent les distances de raclage et les postures courbées lors de l'opération.



Les grilles doivent être totalement crantées (dans les 2 sens : barres transversales et porteuses).

Bacs avec réhausse de plonge en amont du tunnel de lavage

Laveuse sous hotte aspirante

ou avec condenseur de buées

Les lave-batteries et lave-ustensiles suppriment toutes les manipulations liées aux lavages manuels.

- Machine double-capot à dérochage automatique : remplace le prélavage manuel réduisant ainsi le temps et la répétition du geste pour le plongeur.
- Options : démarrage automatique, fermeture et ouverture motorisées du capot, condenseur de buées.

- Machine à capot intégrant l'évacuation automatique des déchets : suppression de la douchette, élimination du prélavage manuel, récupération des déchets dans un tiroir, simplification importante du travail, économie d'eau et de temps.
- Options : réduction de 90 % des vapeurs s'échappant de la machine, relevage automatique du capot.

Tiroir-filtre réceptacle des déchets

Bandes de protection haute et basse sur les murs

Châssis vitrés avec huisseries nettoyables (PVC…) sans angle franc avec les murs

Afin d'améliorer l'ergonomie de nettoyage des surfaces, prévoir :

- des protections murales contre les chocs des engins (création de trous et bosses,…),
- remontée de résine sur les murs,
- plinthes à gorge arrondie (carrelage).

Contact

Par courrier

Carsat Sud-Est
Direction des Risques Professionnels
Promotion de la préention
35, rue George
13386 Marseille Cedex 20

Par téléphone

3679 Service gratuit + prix appel

Par internet

www.carsat-sudest.fr
Espace ‘Entreprises’

Sur rendez-vous

Carsat Sud-Est
Direction des Risques Professionnels
Centre de documentation
Immeuble George - 1er étage
Du lundi au vendredi de 9h à 12h
documentation.prevention@carsat-sudest.fr

DT 56 - Edition février 2021 / Carsat Sud-Est / DRP / Graphisme : Stéphanie COSTE / Document non contractuel - Ne pas jeter sur la voie publique