



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

Agir ensemble, protéger chacun

Caisse régionale
Île-de-France



MÉMOPREV

RESTAURATION COLLECTIVE

PLONGE

SOMMAIRE

01

P. 4 LES RISQUES MAJEURS

LE RISQUE TMS

FATIGUE ET LÉSIONS AUDITIVES

LE RISQUE LIÉ AUX AMBIANCES THERMIQUES

02

P. 7 MESURES DE PRÉVENTION

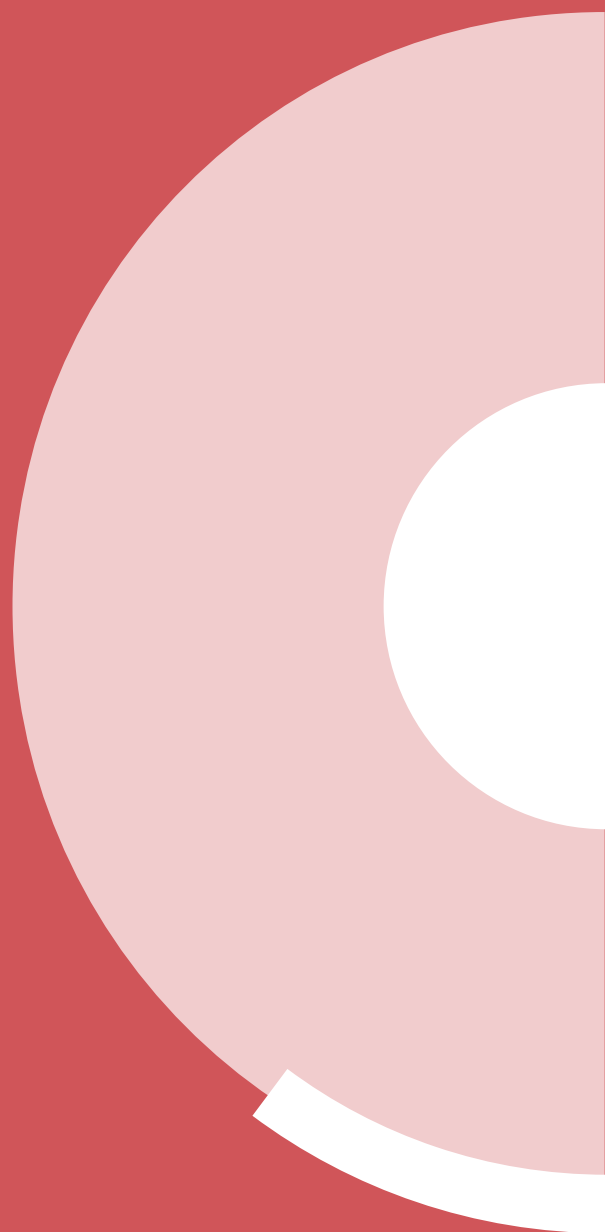
ÉVITER LE RISQUE TMS

ÉVITER LA FATIGUE OU LÉSION AUDITIVE LIÉES AU BRUIT

RÉDUIRE L'EXPOSITION AUX AMBIANCES THERMIQUES

01

LES RISQUES MAJEURS





DESRIPTIF DE L'ACTIVITÉ

Les ustensiles et récipients ayant servi directement ou indirectement à la conception et au service des repas sont acheminés vers la plonge batterie pour nettoyage.

Les plateaux, vaisselle et restes alimentaires sont acheminés vers la zone plonge vaisselle pour tri, mise aux déchets et nettoyage. De retour des satellites ou autres locaux annexes, les bacs gastro et cagettes doivent passer par la plonge retour avant réintroduction en cuisine.

OBJECTIFS DE PRÉVENTION

- Limiter le port de charges, les postures contraignantes et le travail répétitif.
- Supprimer le risque lié aux équipements de travail (bruit).
- Supprimer le risque lié aux ambiances thermiques.



© Grégoire Maisonneuve pour l'INRS



© Grégoire Maisonneuve pour l'INRS



© Fabrice Dimier pour l'INRS



© Grégoire Maisonneuve pour l'INRS



LES RISQUES MAJEURS

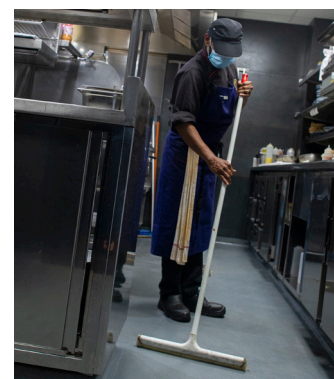


LE RISQUE DE TMS

- Les plongeurs exécutent de nombreuses manipulations en adoptant des postures contraignantes pour assurer le nettoyage de la vaisselle, des plateaux et des éléments de batterie de cuisine.
- Les contraintes organisationnelles, temporelles et structurelles ainsi que l'environnement de travail (ambiances sonore et thermique) contribuent à intensifier le risque d'apparition de troubles musculosquelettiques.
- Sur les activités de plonge, les opérations exposantes les plus représentatives sont :
 - la prise ou la dépose de la vaisselle ou des éléments de batterie à des hauteurs inférieures à 40 cm du sol ;
 - les mouvements de torsion pour déposer la vaisselle ou les éléments de cuisine ;
 - la manutention des chariots, des dessertes ou des socles à roulettes ;
 - le tri des déchets qui multiplie les manipulations ;
 - l'ouverture des capots des machines ;
 - le nettoyage du local au jet d'eau et à la raclette ;
 - le nettoyage des zones situées sous les convoyeurs ou les machines.



© Guillaume J. Plisson pour l'INRS



© Fabrice Dimier pour l'INRS

- Des spécificités sont observables sur la zone plonge vaisselle telles que :
 - la manipulation des plateaux pour libérer des chariots à niveau constant nécessaires à l'évacuation de la vaisselle en sortie de machine à laver ;
 - l'extension des bras au-dessus des épaules pour attraper notamment des casiers rangés au-dessus des convoyeurs de la machine à laver ;
 - le débarrassage des plateaux situés sur des échelles ou des chariots.
- Des spécificités sont observables sur la zone plonge batterie telles que :
 - la manipulation des éléments de batterie notamment dans les bacs de lavage profonds ;
 - les opérations de prélavage et de lavage manuel avec parfois des résidus calcinés en fond d'éléments de batterie.



FATIGUE ET LÉSION AUDITIVES

Les opérations réalisées par les plongeurs génèrent des niveaux sonores qui peuvent avoir des conséquences sur leur santé.

Lors des activités de plonge, les opérations ou situations exposantes les plus représentatives sont :

- les manipulations/chocs des pièces de batterie, bacs gastro, plateaux et vaisselle ;
- le fonctionnement des machines de lavage ;
- la réverbération du bruit sur les parois du local ;
- les opérations de vidage/débarrassage des assiettes, des couverts et des plateaux, plus spécifiquement sur la zone plonge vaisselle.



LE RISQUE LIÉ AUX AMBIANCES THERMIQUES

- Sur les activités de plonge, l'utilisation d'équipements ou d'installations influe sur les conditions de travail des plongeurs notamment :
 - la présence de machines qui émettent de la vapeur d'eau ;
 - l'utilisation manuelle d'eau chaude ;
 - la mise en œuvre de système de ventilation sous-dimensionné.

02

MESURES DE PRÉVENTION





MESURES DE PRÉVENTION



ÉVITER LE RISQUE DE TMS

- Veiller à l'adéquation entre les quantités à nettoyer et le dimensionnement des locaux et équipements.
- Choisir des machines à laver permettant une ouverture assistée des capots.
- Mettre en place des moyens de manutention mécanique permettant de limiter les postures contraignantes en nombre suffisant : poubelles roulantes, convoyeurs, chariots à niveau constant que ce soit pour les casiers, les plateaux, la vaisselle, etc. Faire attention à la configuration du chariot (poids, qualité et nombre de roues, positionnement des poignées, etc.) et à l'entretien préventif de ces équipements.
- Prévoir les espaces de stockage pour ces équipements, tout en préservant la possibilité de circuler.
- Maintenir l'état initial du sol. Évitez les barres de seuil et les différences de niveau.
- Mettre en place un nettoyage par monobrosse en respectant les procédures du fournisseur.
- Installer les machines sur des socles maçonnés si cela est possible. Sinon mettre en place des plinthes en partie basse des équipements de cuisson ou des mobiliers pour limiter la présence de salissures sous les machines.
- Assurer un niveau d'éclairage moyen de 500 lux. Ce niveau d'éclairage devra être maintenu.
- Prévoir un système de dosage et de distribution automatique des produits de lavage, facilement accessible.



© Gael Kerbaol pour INRS



© Fabrice Dimier pour l'INRS



SPÉCIFICITÉS PLONGE VAISSELLE



© Grégoire Maisonneuve pour l'INRS

- Sensibiliser les clients au rangement des objets et au pré-tri. Organiser la dépose de la vaisselle en casiers par les clients. Installer un dispositif de pré-tri (bouteilles verre, serviettes, déchets alimentaires, etc.) en zone de dépose des plateaux.
- Mettre en place un tunnel de lavage permettant le nettoyage de la vaisselle directement dans les casiers. Assurer la continuité des plans de travail afin de permettre le glissement des casiers depuis la zone de tri vers le convoyeur du tunnel.
- Stocker les casiers à vaisselle pour qu'ils soient accessibles de plain-pied, à portée de main et qu'ils puissent être manipulés sans postures contraignantes.
- Organiser l'évacuation des déchets :
 - soit dans des sacs poubelles : prévoir des supports de sacs et des chariots de transport ;
 - soit, pour les grosses unités, à l'aide de broyeurs à déchets avec évacuation par flux liquide.
- Aménager une zone de tri de la vaisselle propre lavée en casiers (couverts, verres, coupes, etc.), qui permette de limiter les postures contraignantes.
- Prévoir une longueur de convoyeur suffisante en sortie de machine à laver afin de donner des marges de manœuvre au personnel et ainsi limiter la tension éventuellement supportée.



SPÉCIFICITÉS PLONGE BATTERIE

- Mettre en place des bacs de plonge réglables en profondeur (réhausse).
- Prévoir une surface de dépose suffisante et à hauteur d'homme pour la batterie sale : plan de travail, chariot, etc.
- Prévoir des espaces de séchage à proximité du poste de nettoyage manuel afin de limiter les manipulations de batterie et d'ustensiles (étagères, plan de travail, rolls à niveau constant, etc.).
- Installer des systèmes de « passe » direct entre la plonge et la cuisine munis d'un volet de séparation.



© Fabrice Dimier pour l'INRS

- Mettre en place un système de commande des douchettes de lavage au pied limitant ainsi les efforts de la main.
- Mettre en place un godet de réception des couteaux et un bac pour les outils tranchants, à proximité des bacs de plonge batterie, pour passage en machine.

SPÉCIFICITÉS PLONGE VAISSELLE

- Organiser un tri des déchets et de la vaisselle par les clients en amont du convoyeur.
- Mettre en place un tunnel de lavage traité acoustiquement et prévoir des chariots à niveau constant en sortie de machine, en nombre suffisant et en bon état de fonctionnement.
- Choisir une chaîne de lavage permettant de limiter les manipulations de vaisselle par les salariés à la fois en entrée et en sortie de lave-vaisselle.

SPÉCIFICITÉS PLONGE BATTERIE

- Prévoir des espaces de séchage à proximité du poste de nettoyage manuel afin de limiter les chocs liés aux manipulations de batterie et d'ustensiles.



RÉDUIRE L'EXPOSITION AUX AMBIANCES THERMIQUES

- Mettre en place des systèmes de captage des vapeurs émises par les machines. Par exemple, pour le lave-batterie, placer une hotte centrée à l'avant de la machine (au-dessus de la porte).
- Mettre en place un système de reprise d'air des machines de lavage lorsque celles-ci sont équipées d'un système de rejet.
- Rejeter à l'extérieur l'air capté au niveau des machines.
- Prévoir un réseau adapté au transport de vapeurs d'eau (pente, points de purge, etc.).
- Mettre en place une compensation mécanique à hauteur de 70 % des débits d'air extraits, qui soit conditionnée en température à 18° C environ.

Pour rappel, d'autres fiches sont à consulter :

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| • Contexte | • Satellites |
| • Préparation chaude et froide | • Réception et stockage |
| • Service en salle | • Fiche transverse |
| • Livraison allotissement | • Préparation des plateaux |





Pour en savoir plus, rendez-vous sur
cramif.fr

Fiche Mémoprev - Restauration collective - Plonge
Cramif - Direction de la communication - Juin 2023

Cramif - Direction de la communication - 21123 - Juin 2023 - © INRS - Photos de couverture et 4^e de couverture : © Grégoire Maisonneuve pour l'INRS



**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

Caisse régionale
Île-de-France