



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

Agir ensemble, protéger chacun

Caisse régionale
Île-de-France



MÉMOPREV

RESTAURATION COLLECTIVE

ZONE D'ALLOTISSEMENT, RÉPARTITION ET EXPÉDITION

DTE 286-6

SOMMAIRE

01

P. 3 LES RISQUES MAJEURS

LE RISQUE TMS

LE RISQUE DE HEURT ET D'ÉCRASEMENT

LE RISQUE DE CHUTE DE HAUTEUR

02

P. 7 MESURES DE PRÉVENTION

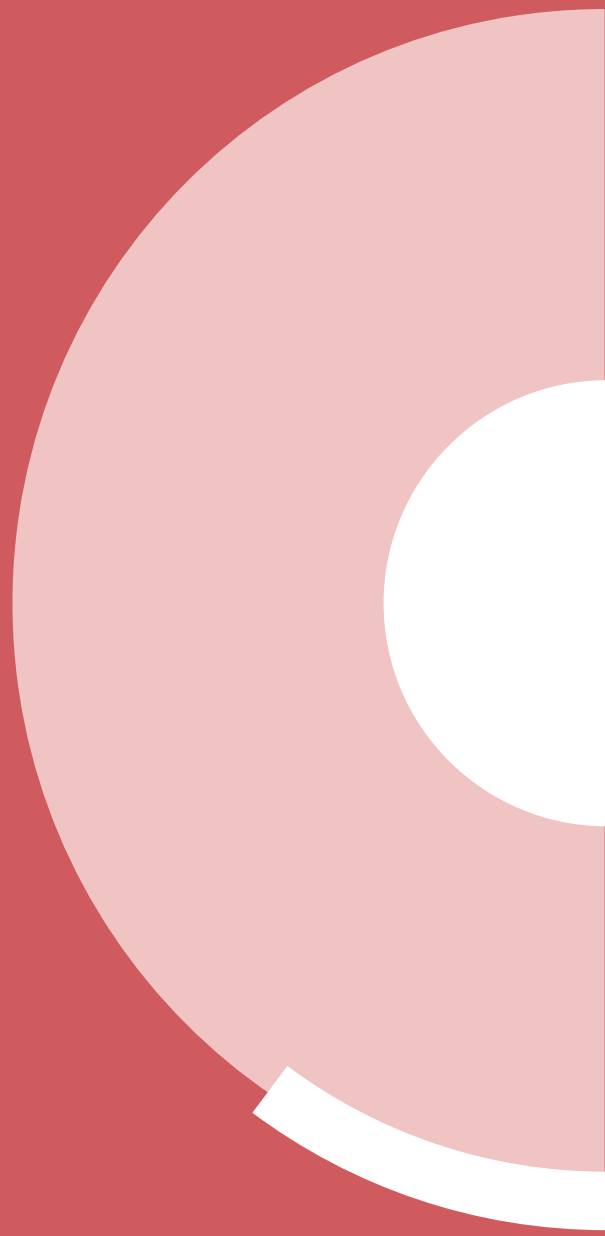
ÉVITER LE RISQUE DE TMS

ÉVITER LE RISQUE DE HEURT ET D'ÉCRASEMENT

ÉVITER LE RISQUE DE CHUTE DE HAUTEUR

01

**LES RISQUES
MAJEURS**





DESCRIPTIF DE L'ACTIVITÉ

Avant d'être livrés chez les clients, consommateurs finaux, les produits élaborés et les produits non transformés sont assemblés par clients en zone de répartition. Ils sont ensuite acheminés vers les satellites, communément appelés offices, restaurants d'entreprises ou établissements de santé en véhicules utilitaires légers (VUL) réfrigérés au départ de la zone de chargement.

Ces préparations conditionnées en barquettes plastiques ou contenants réutilisables et progressivement en bacs gastronormes sont réparties dans des caisses, au sein des locaux à des températures inférieures à 10°C. En fonction de la configuration des locaux et de l'organisation en place, les préparations sont souvent manutentionnées à plusieurs reprises. C'est dans cette zone que peuvent être préparés les « paniers repas » du portage à domicile.

Cette activité est en pleine évolution ; les zones de répartition ont tendance à s'externaliser des cuisines pour se transformer en plateforme logistique. Cette nouvelle organisation expose toujours les salariés aux risques liés à la manutention mais également au risque machine quand l'activité est semi-automatisée.



- ⌚ La prévention des risques professionnels doit être prise en compte dès la conception de ces nouveaux sites d'exploitation.

OBJECTIFS DE PRÉVENTION

- Limiter le port de charges, les postures contraignantes et le travail répétitif.
- Supprimer le risque de heurt et d'écrasement.
- Supprimer le risque de chute de hauteur.
- Supprimer les chutes de plain-pied (cf. risques transverses).
- Supprimer l'exposition aux produits chimiques (cf. risques transverses).



© Claude Almodovar pour l'INRS



© Fabrice Dimier pour l'INRS



© Claude Almodovar pour l'INRS



© Vincent Nguyen pour l'INRS

L'allotissement et la répartition ne sont pas « standardisés », une vigilance doit être assurée dans cette zone d'activité afin de se prémunir de tout risque d'accidents du travail ou de survenue de maladies professionnelles.





LES RISQUES MAJEURS



LE RISQUE DE TMS

Les contraintes de temps et les températures basses sont des facteurs aggravants d'apparition des TMS (troubles musculosquelettiques).

> ZONE D'ALLOTISSEMENT

• Vers les lieux de restauration

Suivant l'organisation des lieux de réception et du moyen de transport, les caisses peuvent être déplacées grâce à des socles rouleurs, des transpalettes voire à la main si l'espace est encombré. Lors de l'allotissement des produits finis sur socles rouleurs ou bien sur palettes au moment de la prise des produits non transformés (yaourts, fruits, etc.), les salariés sont exposés à des contraintes posturales (dos courbé) particulièrement lors de la prise ou dépose des premières caisses mises au sol. De même, lors de l'assemblage des produits dans les caisses empilées, les salariés ont les membres supérieurs au-dessus des épaules et les membres inférieurs en extension.

Selon la configuration de l'espace et de l'organisation choisie pour l'activité, les salariés peuvent être amenés à manutentionner plusieurs fois le même produit générant de la répétition de port de charges. Les salariés sont parfois exposés à la réalisation de préparation en urgence lors de plats manquants dans les commandes réceptionnées.



© Vincent Nguyen pour l'INRS

• Portage à domicile

Les salariés préparent chaque colis/repas individuel dans un espace réduit, sur des convoyeurs à rouleaux, au sol ou face à du mobilier à multiples niveaux. Les particularités des divers régimes alimentaires demandent une vigilance accrue des salariés lors de cette activité.

Cette activité impose aux salariés de multiples déplacements, une charge mentale élevée et des postures contraignantes lors de l'optimisation du remplissage des colis/repas.

> ZONE DE CHARGEMENT

• Vers les lieux de restauration

Les salariés chargés de la livraison vont récupérer les piles de caisses de chaque client pour les amener au plus près du VUL sur une distance plus ou moins longue, sur des sols présentant des dénivelés. Le « tiré-poussé » est rendu plus contraignant lorsque les roues des socles rouleurs sont usées, dégradées voire freinées par des résidus d'emballage. Suivant la configuration des locaux, les salariés posent les cagettes sur des palettes en lieu et place des socles rouleurs. Cette organisation impose de multiples manutentions des cagettes lors du chargement du véhicule de transport.

Le contrôle des températures, dans le respect de la réglementation Hasard Analysis Critical Control Point (HACCP), impose aux salariés de réaliser des relevés sur plusieurs contenants répartis dans les caisses. Ils sont contraints au port de charge et postures contraignantes lors du dépilage de chaque caisse remplie pour accéder aux différents contenants dans un laps de temps court.



© Claude Almodovar pour l'INRS

• Portage à domicile

Les véhicules utilisés pour ce type de livraison sont de petits véhicules utilitaires ne pouvant être chargés depuis un quai de livraison. Suivant le type de contrat, les salariés peuvent devoir déposer les repas dans le frigo des clients. Les salariés peuvent être amenés à manutentionner plusieurs fois le même produit générant de la répétition de port de charges.

De manière générale, la configuration des quais, le type de véhicule avec ou sans hayon, peuvent exposer les salariés à multiplier les manutentions manuelles et les postures contraignantes.



LE RISQUE DE HEURT ET D'ÉCRASEMENT

Les salariés peuvent être exposés à un risque d'écrasement au niveau du quai :

- entre le quai et un véhicule en recul ;
- entre la porte du quai et un véhicule qui recule pour se mettre en position.

Les salariés peuvent être exposés au risque d'écrasement dans la cour, lié au croisement de flux des piétons, véhicules et marchandises.



LE RISQUE DE CHUTE DE HAUTEUR

Les salariés sont exposés à un risque de chute de hauteur lorsque l'ouverture de la porte n'est pas asservie à la mise à quai du véhicule ou depuis le quai.

En l'absence de quai de chargement, les salariés sont exposés à un risque de chute de hauteur lors du chargement des caquettes dans un véhicule uniquement équipé de marches d'accès.



© Claude Almodovar pour l'INRS

02

MESURES DE
PRÉVENTION





MESURES DE PRÉVENTION

- Éviter le risque de TMS
- Éviter le risque de heurt et d'écrasement
- Éviter le risque de chute de hauteur



ÉVITER LE RISQUE DE TMS



MANUTENTIONS EN ZONE D'ALLOTISSEMENT

Avec l'utilisation des bacs gastronormes (bacs gastro) comme substitut aux barquettes plastiques, il est nécessaire de mener une étude ergonomique globale de l'activité afin de limiter le nombre de reprise de charge, les postures contraignantes et l'impact sur l'organisation d'autres unités (satellites, etc.).



- Organiser les différents postes de préparation de commandes ainsi que le stockage afin de réduire la reprise de charge et les postures contraignantes.
- Organiser l'empilage des cagettes de telle sorte que la pose de la dernière cagette en partie supérieure soit à une hauteur inférieure ou égale à 1,80m. Porter une attention particulière aux commandes contenant des bacs gastro de grand volume afin de réduire la charge globale d'une pile de cagettes.
- Mettre à disposition du matériel d'aide à la manutention et à hauteur variable qui permette de prendre et de déposer les repas préparés dans les cagettes.
- Pour les matières premières non transformées, telles que les fruits ou les gâteaux, s'assurer auprès du fournisseur que les palettes soient à une hauteur inférieure ou égale à 1,80m. Faire réduire le poids des colis à 8kg maximum.



© Claude Almodovar pour l'INRS



DÉPLACEMENTS DE LA ZONE DE RÉPARTITION VERS LES ZONES DE CHARGEMENT

- Privilégier les circulations rectilignes et les cheminements les plus directs possibles.
- Réduire les efforts de tiré-poussé des piles de cagettes en fournissant des équipements de manutention motorisés, adaptés à l'environnement de travail.
- Privilégier l'utilisation d'une aide à la manutention pour le déplacement des socles rouleurs ou palettes ainsi que pour le chargement des véhicules.



STOCKAGE DANS LA ZONE DE RÉPARTITION

- S'assurer de la propreté et de l'absence de résidus au sol afin de faciliter le déplacement des commandes.
- Organiser les espaces de travail de telle sorte à laisser de l'espace suffisant pour la préparation des commandes.
- Réduire les efforts de prise en pince liés aux ouvertures de cartons en choisissant des contenants à ouverture facile, comme des cartons prédécoupés par exemple.
- Définir des espaces de stockage de matériels (caissettes, socles roller, etc.) et d'aide à la manutention au plus proche des postes de travail.
- Picking : le rechargement doit pouvoir se faire par l'arrière. Le plus lourd doit se situer en partie basse.



© Claude Almodovar pour l'INRS

Les gros volumes, type lait, jus de fruit, bouteilles d'eau peuvent être livrés directement vers les locaux de restauration occasionnant ainsi moins de manutentions. Ces produits seront livrés sur palette et camion.





ÉVITER LE RISQUE DE HEURT ET D'ÉCRASEMENT

- Séparer les activités dans le temps en les planifiant.
- Limiter la poly-activité dans la zone de chargement.
- Séparer physiquement les cheminements piétons des zones d'évolution des véhicules.
- Définir et matérialiser les zones de stockage dédiées aux poubelles/déchets, de manœuvres, de stationnement, etc.
- Adapter l'aménagement de la zone de chargement aux types de véhicules utilisés pour simplifier et limiter les manœuvres.
- Installer des éclairages adaptés dans toutes les zones pour une bonne visibilité à tout moment de la journée.
- Maintenir les allées de circulation dégagées et exemptes de résidus aux sols afin de supprimer les risques de collisions ou heurts.

Si vous n'êtes pas propriétaire des locaux, la prise en charge de la maintenance et de l'entretien, entre le propriétaire ou le prestataire, des dispositifs de sécurité et équipements de mise à niveau (niveleur de quai, monte-charge, alarme chambres froides, etc.) doit être définie dans le plan de prévention.



ÉVITER LE RISQUE DE CHUTE DE HAUTEUR

> SUR LES QUAIS

Éviter les chutes de hauteur par la mise en place de protections périphériques continues et adaptées sur les zones spécifiques et veiller notamment à :

- Sur les quais fermés : asservir l'ouverture de la porte à la présence du véhicule.
- Sur les quais ouverts : installer des ponts de liaison motorisés, verrouillés en position relevée, empêchant l'accès au vide.
- Avec une plateforme élévatrice : asservir le fonctionnement à la fermeture de garde-corps.
- Avec des rampes (moyen d'accès au quai) : installer des garde-corps sur toute la longueur du quai.

RAPPEL SUR L'UTILISATION DES HAYONS

Le hayon doit être utilisé comme un moyen de déplacement vertical de charges et non un moyen de liaison entre le véhicule et le quai.



© Claude Almodovar pour l'INRS

> EN RÉSERVE

- Favoriser la préhension des marchandises de plain-pied en limitant la hauteur de stockage à 1,80m.
- À défaut, fournir une plateforme sécurisée et prévoir la surface au sol nécessaire à son utilisation et son stockage.
- Positionner les palettes au sol lors du prélèvement des marchandises qui y sont contenues.



© Gael Kerbaol pour INRS

POUR UNE RÉDUCTION DU RISQUE DE CHUTE DE HAUTEUR



Se référer au guide des choix des équipements de travail en hauteur - DTE 246

Mettre en œuvre les moyens nécessaires pour garantir un fonctionnement permanent de chaque équipement : planifier la maintenance préventive et garantir la maintenance curative afin de garantir un délai court d'immobilisation des matériels nécessaires à l'activité.



> DANS LES ESCALIERS

- Proscrire le port de charges dans les escaliers.
- Équiper les escaliers de mains-courantes, de gardes corps, les sols de revêtements antidérapants, et les marches de nez de marche antidérapant.
- Assurer une bonne visibilité à tout moment par l'installation d'un éclairage adapté (de 100 à 300 lux en évitant les contrastes trop importants avec les autres locaux).



Document à consulter en complément :

- INRS Dossier [entreprises extérieures](#)

Dans la même collection, liste des autres fiches consultables :

- Contexte (DTE 286-1)
- Réception et stockage (DTE 286-2)
- Préparations chaude et froide (DTE 286-3)
- Service en salle (DTE 286-4)
- Plonge (DTE 286-5)
- Préparation et service dans les satellites (DTE 286-7)
- Assemblage des plateaux (DTE 286-8)
- Risques transverses (DTE 286-9)





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

Fiche Mémoprev - Restauration collective - Zone d'allotissement,
répartition et expédition - DTE 286-6
Cramif - Direction de la communication - Février 2024

Cramif - Direction de la communication - 21123 - Février 2024 - ©Istock - ©INRS - Photo de couverture © Claude Almodovar pour l'INRS



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

Caisse régionale
Île-de-France