

—— Notre équipe au cœur de vos métiers ! ——

SERVEUR, SERVEUSE... QUELS SONT MES RISQUES PROFESSIONNELS ?

PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

DANS LA RESTAURATION



RISQUES PROFESSIONNELS

RISQUES POSTURAUX ET RISQUES LIÉS AUX MANUTENTIONS



- Je suis toujours debout, je piétine beaucoup, je monte des escaliers, je porte de vaisselle à bout de bras, des bouteilles, des assiettes...
- Je fais de nombreux aller-retours entre la salle et la cuisine.

RISQUES DE GLISSADES ET DE CHUTES

- Le sol est parfois abîmé, encombré...
- L'espace est exigü, avec des obstacles...



RISQUES DE COUPURES, DE BLESSURES, DE BRÛLURES



- Je ramasse parfois de la vaisselle brisée, j'utilise un percolateur, un lave-vaisselle...
- Je porte des plats chauds.

RISQUES LIÉS À L'ENVIRONNEMENT

- Il y a beaucoup de bruit (musique, discussions...), l'atmosphère de la salle est confinée...



RISQUES LIÉS AU STRESS

- Je dois mémoriser beaucoup de choses, le « coup de feu » est important, j'ai des horaires atypiques...



RISQUES LIÉS AUX PRODUITS CHIMIQUES / DENRÉES ALIMENTAIRES

- J'utilise des produits de nettoyage, je manipule des denrées alimentaires...



MOYENS DE PRÉVENTION

Favoriser la proximité entre les cuisines et les réserves et la salle. Éviter au maximum les dénivelés (salles et cuisines de préférence au même niveau) ou utiliser des monte-plats.

Utiliser des moyens de manutention par exemple, des dessertes à roulettes. Prévoir des tables d'appoint...

Rendre le matériel facilement accessible : Favoriser la prise et la dépose des charges à hauteur d'homme (hauteur recommandée des plans de prise et dépose : 90 à 100 cm). Organiser le rangement : proximité du matériel et des équipements utilisés.

Prévoir des espaces de circulation suffisants : dégager des zones de passage entre les tables...

Prévoir des chaussures anti-dérapantes et des vêtements de travail confortables.

Maintenir un sol en bon état.

Prévoir des espaces de circulation suffisants et veiller à ce qu'ils ne soient pas encombrés.

Prévoir un sens de circulation pour éviter les collisions et équiper de préférence les portes de hublots.

Éviter les dénivelés ou en cas d'impossibilité, les signaler (marquage sur les marches par exemple).

Utiliser du matériel adapté : des balais et pelles adaptés pour ramasser les bris de vaisselle...

Établir des procédures d'utilisation des machines : Qui les utilise ? Est-il formé ? Quelles sont les règles de sécurité applicables ?...

Veiller à l'**insonorisation** de la salle.

Prévoir une **ventilation** générale des locaux.

Veiller à une bonne organisation du travail : favoriser le travail d'équipe et une bonne coordination avec la cuisine, prévoir un nombre suffisant de serveurs compte tenu du nombre de couverts, gérer les plannings afin de favoriser une certaine régularité de vie...

Identifier tous les produits chimiques utilisés. Lire attentivement les consignes sur les fiches de données de sécurité des produits. **Ne pas déconditionner les produits.**

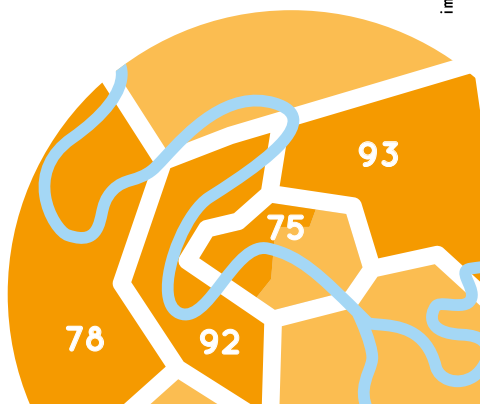
Porter des gants de protection adaptés et à manches longues lors de la manipulation de certains produits ou denrées.

L'équipe de l'**association Horizon Santé Travail** est à votre disposition pour vous accompagner dans toutes vos démarches de **prévention** en santé au travail.

VOTRE MÉDECIN DU TRAVAIL

NOTRE ZONE D'INTERVENTION

78 - Yvelines
92 - Hauts-de-Seine
93 - Seine-St-Denis
Paris - 7^e - 8^e - 15^e - 16^e - 17^e



Siège social :
17 Av. du Maréchal Joffre - 92022 Nanterre Cedex
Tél. : 01 41 37 82 82 - Fax : 01 47 25 52 41
www.horizonsantetravail.fr
SIREN N° 775 724 123 00234 - APE 8621Z