

Les partenaires sociaux des cafés, hôtels, restaurants recommandent la mise en œuvre de ces 8 solutions dans tous les établissements (Recommandation R 493 adoptée le 5/10/2016).



SOLUTION N° 3

SÉCURISEZ LES ESCALIERS D'ACCÈS AUX RÉSERVES

Dans les réserves, les escaliers sont sûrs.

POURQUOI SÉCURISER LES ESCALIERS ?

Chaque année, dans la restauration traditionnelle, **2100** accidents du travail sont dus à des chutes dans les escaliers conduisant aux réserves ou en salle. Ces accidents génèrent plus de **140 000** journées de travail perdues. Pourtant, des aménagements peu coûteux suffisent à rendre les escaliers plus sûrs.

COMMENT SÉCURISER LES ESCALIERS D'ACCÈS AUX RÉSERVES ?

En prenant conseil auprès de professionnels :

- ▶ modifiez le revêtement des marches afin qu'elles soient non glissantes, ou installez des nez de marche antidérapants et visibles (couleur très différente de celle des marches elles-mêmes) ;
- ▶ assurez-vous que les escaliers sont en bon état et toujours dégagés ;
- ▶ installez un système d'éclairage suffisant (au moins 200 lux) ;
- ▶ installez au moins une main courante (une de chaque côté si possible), qui doit être :
 - continue, rigide, facile à saisir,
 - prolongée horizontalement, de la longueur d'une marche, au-delà de la première et de la dernière marche,
 - posée à une hauteur comprise entre 80 cm et 1 m.

POUR ALLER PLUS LOIN

Un système d'éclairage automatique à détecteur de présence facilite les déplacements dans les escaliers d'accès aux réserves, où l'on a souvent les mains prises. Les détecteurs de présence doivent être positionnés de manière à ce que l'éclairage soit effectif au moment où l'on pose le pied sur la première marche (du haut comme du bas) et assuré dans les zones de circulation.

Pour les escaliers en salle, consultez la fiche solution n° 2 (ED 6212).

Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur www.inrs.fr/restauration