

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°7

METTEZ À DISPOSITION DES REHAUSSES DE FOND POUR LA PLONGE

En cuisine, les bacs de plonge sont équipés de rehausse.

POURQUOI REHAUSSER LES BACS DE PLONGE ?

Dans la restauration traditionnelle, **97 %** des maladies professionnelles reconnues chaque année sont des atteintes des bras, des épaules et du dos. Ces troubles musculosquelettiques (TMS), souvent provoqués par des postures contraignantes, génèrent plus de **200 000** journées de travail perdues. Le poste de plonge est particulièrement concerné par ces problèmes: les bacs sont en général profonds pour pouvoir y laver les grands éléments, ce qui conduit à des positions de travail souvent inconfortables (dos voûté) lors du lavage de petits éléments.

COMMENT ADAPTER LA PROFONDEUR DES BACS DE PLONGE ?

- Mettez à disposition, au poste de plonge, une ou plusieurs rehausse de fond que les plongeurs peuvent utiliser à leur convenance selon la tâche à réaliser. Des bacs gastro retournés, aux bonnes dimensions, peuvent convenir.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Veillez, dans tous les cas, à ne laver à la main que le strict nécessaire.
- Ne mélangez pas les couteaux avec la vaisselle dans le bac de plonge.
- Pour limiter les postures contraignantes lors des chargements et déchargements du lave-vaisselle et du lave-verres, il convient de les positionner à hauteur de taille, et non au sol.
- On trouve sur le marché des « armoires » lave-vaisselle, qui permettent de laver, sécher et stocker dans le même appareil. Elles présentent l'intérêt de limiter les manipulations.

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