

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).



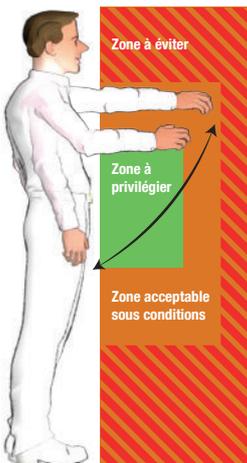
SOLUTION N° 8

ORGANISEZ LE RANGEMENT DE VOS PRODUITS ET MATÉRIELS

Les produits et matériels sont rangés à la bonne hauteur.

POURQUOI ORGANISER LES RANGEMENTS ?

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 manipulations manuelles de charges, génèrent plus de **200 000** journées de travail perdues. Un moyen simple de limiter les risques est de bien organiser le rangement des produits et des matériels. De plus, cela permet de gagner en efficacité et en confort de travail.



COMMENT ORGANISER LES RANGEMENTS ?

- ▶ Organisez, avec vos salariés, le rangement des produits et des matériels en fonction de leur poids et de leur utilisation :
 - **Zone à privilégier** : En particulier pour les charges lourdes et/ou volumineuses et/ou les plus fréquemment utilisées.
 - **Zone acceptable sous conditions** : Limitez les contraintes liées au volume, au poids et à la fréquence de manipulation des marchandises.
 - **Zone à éviter** : Cette zone peut être utilisée de manière exceptionnelle pour des produits légers, peu encombrants et rarement manipulés, aucune charge ne doit être située au-dessus de 1,80 m, et surtout pas des charges lourdes.
- ▶ Débarrassez les réserves des produits ou des matériels qui encombrant le sol pour libérer de la place et installer des rayonnages supplémentaires. De plus, cela réduira les risques de chute.
- ▶ Limitez les stocks, par exemple en vous faisant livrer certains produits en moins grande quantité, mais plus souvent.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Il est important que les réserves, comme les escaliers qui y conduisent, soient bien éclairées (au moins 200 lux), en évitant les zones d'ombre.
- Un système d'éclairage automatique à détecteur de présence facilite les déplacements dans ces lieux où l'on a souvent les mains prises.

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