

La restauration traditionnelle

LA RESTAURATION traditionnelle comprend l'activité de restauration avec service à table, ainsi que les bars et restaurants installés à bord d'un moyen de transport. Les statistiques de la Cnam montrent que les risques les plus fréquents de ce secteur sont ceux liés à la manutention manuelle, à l'outillage à main, aux chutes de plain-pied et de hauteur, et aux produits chimiques.

Les récits d'accidents extraits de la base Epicea illustrent des conditions d'urgence ou de pression suscitées par le service des clients, éléments contributifs à la survenue de sinistres. Les blessures occasionnées peuvent laisser des séquelles à des salariés souvent jeunes, notamment lors de l'utilisation d'appareils coupants ou d'outils tranchants. Par exemple, une apprentie serveuse vérifiait si la machine à couper le pain était bien alimentée. Elle y a introduit la main droite et a eu trois doigts coupés.

L'exemple suivant montre, de plus, la nécessité de maintenir en bon état les machines et de veiller aux conditions de leur utilisation : dans un café-restaurant, un pâtissier préparait une pâte. Il a soulevé le protecteur de la machine à pétrir pour prélever de la pâte sans l'arrêter. Sa main a été coincée par le bras en mouvement et a subi de multiples fractures nécessitant deux mois d'arrêt de travail. L'un des montants du protecteur était cassé, rendant inopérant l'interrupteur de sécurité provoquant l'arrêt de la machine en cas d'ouverture du protecteur.

Les phases de nettoyage sont également sources de risques : un cuisinier ayant terminé la fabrication de pâtes fraîches nettoyait des pales. Il a passé la main sous les pales pour atteindre le trou de déversement de la cuve lorsque la machine a démarré de façon impetive. Son bras, entraîné par les pales, a été amputé.

La prévention de ces accidents repose sur l'utilisation de machines conformes aux normes de sécurité en vigueur, prévenant l'accès aux parties en mouvement des appareils par des protections adéquates, le maintien en l'état la réparation du matériel défectueux, la définition des modes opératoires pour l'utilisation d'outils tranchants en fonction de la nature des produits alimentaires. Des fiches de poste détaillées doivent informer les opérateurs des risques et procédures à suivre en fonction de l'activité.

Différents cas de chutes sont également signalés. Elles peuvent, par exemple, entraîner l'accès à la partie dangereuse d'une machine. Ainsi, une cuisinière préparait des steaks hachés. Elle introduisait la viande dans le hachoir, sur la pointe des pieds, la hauteur de son poste de travail n'étant pas ajustée. Elle a glissé, ses doigts sont entrés dans la goulotte et ont été sectionnés par la vis sans fin du hachoir. Autres conséquences de chutes survenant à proximité d'une source de chaleur : un employé de restauration affecté à la grillade d'aliments va chercher une poêle dans la cuisine lorsqu'il glisse puis chute. En tombant, il s'accroche à la friteuse contenant de l'huile chaude qui se déverse, provoquant de graves brûlures.

La mise en place de revêtements de sol, différenciés selon les locaux, de plans de travail réglables en hauteur, la mise à disposition du personnel de chaussures de sécurité antidérapantes, ainsi que l'analyse de l'activité et des déplacements aux heures de pointe contribueront à éviter les déséquilibres, glissades, chutes et leurs éventuelles aggravations dans un environnement dangereux.

L'utilisation d'appareils de cuisson à gaz ou de chalumeaux peut entraîner des cas d'intoxication au monoxyde de carbone ou des brûlures. Ainsi, un cuisinier réalisait des crèmes brûlées avec un

chalumeau à gaz, lors de son premier jour de travail à ce poste. La recharge de gaz étant vide, il l'a desserrée puis remplacée par une recharge pleine qu'il a serrée. À ce moment, le gaz s'est répandu. Le cuisinier étant à proximité de la flamme d'un piano, le gaz s'est enflammé, le brûlant aux avant-bras et au visage notamment.

Les appareils à gaz doivent être contrôlés régulièrement et réglés ou réparés si nécessaire, les salariés formés à leur utilisation. Une bonne aération des locaux à l'aide de grilles de ventilation et la vérification de l'absence de colmatage des ouvertures permettront l'entrée d'air neuf et favoriseront la sécurité des lieux, notamment en cas de dysfonctionnement des hottes, ou l'hiver quand les fenêtres sont moins souvent ouvertes.

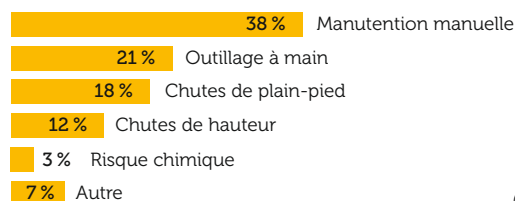
Les risques liés à l'utilisation de produits chimiques et inflammables sont accrus lors des activités de nettoyage. Par exemple, une employée devait nettoyer le couloir d'arrivée des plateaux dans une cafétéria. Pour plus d'efficacité, elle a versé sur le sol un détartrant concentré, puis a arrosé avec une lance restée sur l'arrivée de produit chloré au lieu de l'arrivée d'eau de rinçage. Un important dégagement de chlore s'est produit : il a incommodé l'employée et 18 autres personnes. Un autre cas décrit une personne de la plonge nettoyant une hotte aspirante surmontant deux pianos. Debout sur le plan de travail d'un des pianos, elle dégraissait l'acier inoxydable avec de l'alcool à brûler au lieu de suivre la procédure qui prescrit l'utilisation d'eau chaude et d'un détergent approprié lorsque les feux sont éteints. Le flacon ou le chiffon imbibé lui a échappé des mains et est tombé sur l'un des feux, provoquant un début d'incendie. Ses vêtements se sont enflammés. Brûlé au troisième degré sur l'ensemble du corps, l'homme est décédé.

Le risque électrique peut être amplifié dans l'activité de restauration par la présence d'eau dans les cuisines ainsi que dans des locaux exigus : un commis de cuisine lavait des plats dans un évier en inox, l'un des bacs était rempli d'eau. Deux témoins l'ont entendu crier puis tomber au sol, électrocuté.

La prévention des risques dans cette activité comme dans toute situation professionnelle est fondée sur l'évaluation des risques et l'établissement de fiches de poste précisant les risques encourus et les mesures de prévention à mettre en œuvre. L'accueil et la sensibilisation des jeunes et apprentis, nombreux dans ce secteur, sont essentiels. Le dépliant de la collection « Santé au Travail : passez à l'action! » consacré à la restauration traditionnelle (ED 6410, INRS) propose une sensibilisation aux risques dans ce secteur et la brochure *La restauration traditionnelle. Prévention des risques professionnels* (ED 880, INRS) présente quant à elle des fiches de bonnes pratiques. Différents guides d'actions sont également disponibles sur le site INRS www.inrs.fr/metiers/commerce-service/restaurants.html. ■

Claire Tissot

LES ACCIDENTS DANS LA RESTAURATION TRADITIONNELLE



(Source : Cnam 2019)