

**ZOOM SUR**



**Cuisines**

La restauration collective mobilisée contre les risques professionnels



© Philippe Castano - INRS

Avec un indice de fréquence élevé et une augmentation constante du nombre de maladies professionnelles reconnues, la sinistralité de l'activité de restauration collective est préoccupante. Manutentions manuelles, glissades et chutes de plain-pied, blessures avec outils, tels sont les principaux risques d'accidents rencontrés dans le secteur. Mais c'est surtout l'accroissement du nombre de troubles musculosquelettiques (TMS) des membres supérieurs, constituant les cas de maladies professionnelles les plus fréquents, qui s'avère inquiétant. Une prise de conscience émerge néanmoins et différents acteurs ont lancé des actions visant à réduire l'exposition aux risques professionnels.

► Lire la suite

-  Dossier *Travail & Sécurité*  
La restauration collective
-  Dossier  
Webzine Carsat SE
-  Publication  
La restauration collective, aide au repérage des risques professionnels, brochure ED 6075
-  Publication  
Conception des cuisines de restauration collective, brochure ED 6007

**ACTUALITÉS**

Rapport Badinter  
Une première pierre à l'édifice de la réforme du Code du travail



La commission Badinter a retenu dans son rapport 61 « principes essentiels » devant constituer les fondements du futur Code du travail. Parmi ces principes

**EN QUESTION**

Quelles bonnes pratiques permettent d'éviter la propagation des virus dans les entreprises ?

La saison froide revient chaque année accompagnée de son cortège de maladies : gripes, gastro-entérites ou simples rhumes. Les virus hivernaux peuvent se transmettre par la toux, les éternuements, voire lors du contact avec les mains d'une personne infectée ou par l'intermédiaire d'objets contaminés. Au travail, adopter

destinés, selon les termes de la commission, à constituer « un système de référence », cinq ont directement trait à la santé et à la sécurité au travail et ont été retenus après analyse par la commission des dispositions actuelles du Code en ce domaine :

- l'obligation de l'employeur d'assurer la sécurité et de protéger la santé de ses salariés, en adoptant les mesures nécessaires pour les informer, les former et prévenir les risques ;
- le droit d'alerte et de retrait du salarié placé dans une situation dont il estime qu'elle présente un danger grave et imminent pour sa santé ou sa vie ;
- l'accès à un service de santé au travail pour tout salarié ;
- la suspension du contrat de travail en cas d'incapacité médicalement constatée ;
- le bénéfice de garanties spécifiques pour tout salarié en cas d'accident du travail ou de maladie professionnelle.

► [Consulter le rapport Badinter \[PDF\]](#)

## Fiches toxicologiques

### La collection complète dans une base de données



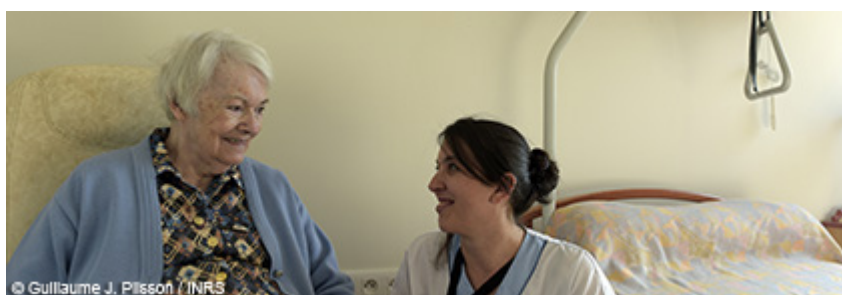
L'INRS a mis en place une base de données dans laquelle sont regroupées toutes les fiches toxicologiques. Créées il y a plus de 50 ans, ces fiches abordent tout ce qu'il est nécessaire de savoir pour prévenir efficacement les risques liés aux substances chimiques les plus fréquemment utilisées en entreprise. La base de données offre une plus grande souplesse de consultation sur tout support de lecture (tablette, smartphone...) et de nombreux compléments. À l'occasion de sa mise en ligne, toutes les fiches (311 à ce jour) ont été actualisées selon le règlement CLP. Un sommaire dynamique est proposé, ainsi que la possibilité d'effectuer des recherches par nom chimique, numéro de fiche, numéro CAS, numéro CE ou par mots-clés. Un guide d'aide à la lecture est disponible ainsi que, pour chaque substance, la version PDF de la fiche et une fiche toxicologique synthétique conçue pour une utilisation lors de visites d'entreprise ou pour l'affichage au poste de travail.

► [L'accès à la base de données](#)

► [Classification et étiquetage des produits chimiques](#)

## Ehpad

### Vers l'amélioration de la prévention des risques professionnels



L'hébergement et l'accueil des personnes âgées est un secteur en pleine croissance, qui emploie plus de 200 000 salariés, dont une part importante de salariés vieillissants. Tous sont exposés à de nombreux risques : chutes de plain-pied, risques liés aux manutentions des personnes, risques psychosociaux, troubles musculosquelettiques. L'INRS met à disposition de nombreuses ressources destinées à améliorer la prévention de risques

quelques gestes simples peut parfois suffire à se protéger et à protéger ses collègues. Le premier d'entre eux consiste à se laver les mains plusieurs fois par jour avec du savon liquide - notamment après s'être mouché, avoir toussé ou éternué ou après être allé aux toilettes (le séchage doit se faire de préférence avec un essuie-mains en papier à usage unique) -, ou à défaut avec une solution hydroalcoolique. En cas de toux ou d'éternuement, il est recommandé de se couvrir la bouche et le nez avec sa manche et en cas d'écoulement nasal, d'utiliser des mouchoirs en papier à usage unique. L'aération régulière des locaux de travail aide au bon renouvellement de l'air. Enfin, il ne faut pas oublier la vaccination contre le virus de la grippe saisonnière. Elle est notamment recommandée aux salariés les plus fragiles (sur avis médical), aux femmes enceintes (quel que soit l'état d'avancement de la grossesse) et dans certains secteurs professionnels tels que les milieux de la santé et ceux des voyages.

► [Bien se laver les mains, une vidéo pédagogique](#)

► [Risques biologiques, le dossier de l'INRS](#)



## AGENDA

8 mars – Lille

Colloque - Les nanotechnologies et nano-objets à l'épreuve des droits, de la santé et de l'éthique  
Organisateur : Istnf

18 mars – Paris

La santé au travail en temps de crise(s) [PDF]  
Organisateur : Evrest

16 au 18 mars – Bordeaux

Pratique de l'ergonomie  
Organisateurs : Université de Bordeaux, Aract Aquitaine

16 au 18 mars – Rotterdam, Pays-Bas

6<sup>e</sup> Congrès de la Fédération des infirmiers de santé au travail dans l'Union Européenne  
Organisateur : Fohneu

24 mars – Paris

Débats d'Eurogip – Pathologies psychiques et travail en Europe [PDF]  
Organisateur : Eurogip

20 mai – Paris

Les coopérations du médecin du Travail avec quatre spécialistes médicaux (généraliste, psychiatre,

professionnels dans les Ehpad : articles d'information, formations professionnelles... Récemment, une convention de trois ans a été signée entre DomusVi (l'un des grands groupes d'accueil et de services aux personnes âgées en France), la CnamTS et l'INRS afin de mieux comprendre la sinistralité de ces établissements et de favoriser l'élaboration de solutions de prévention adaptées aux situations locales.

- ▶ [Des formations dédiées pour le secteur](#)
- ▶ [Lire le reportage sur l'hébergement et accueil des personnes âgées \(Hapa\) dans \*Travail & Sécurité\*](#)
- ▶ [La convention](#)

## PME

### Les bénéfices des interventions en santé et sécurité au travail



67 % des travailleurs européens travaillent dans des petites et moyennes entreprises (PME). Mais c'est aussi dans ces entreprises qu'ont lieu 82 % des accidents du travail et 90 % des décès sur le lieu de travail. Des études recensées par l'EU-OSHA démontrent que des investissements rentables en termes de productivité peuvent souvent largement améliorer les conditions de travail. La formation et les modifications organisationnelles, en particulier, constituent d'importants vecteurs d'amélioration de la performance de l'entreprise.

- ▶ [Le rapport complet \(en anglais\)](#)
- ▶ [Une présentation en français \[PDF\]](#)

## JURIDIQUE

### Santé au travail

La loi du 26 janvier 2016 de modernisation de notre système de santé contient une série de mesures concernant la médecine du travail. L'article 36 prévoit une dérogation à l'exigence de qualification en médecine du travail pour exercer les fonctions de médecin du travail, au bénéfice des collaborateurs médecins, médecins non spécialistes en médecine du travail et engagés dans une formation en vue de l'obtention de cette qualification auprès de l'ordre des médecins. Les conditions d'exercice de ces fonctions seront précisées par décret.

Les autres dispositions du texte concernent notamment : la mention expresse de la prévention des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs parmi les missions dévolues au comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (art. 37) ; l'introduction de données selon le sexe dans le rapport annuel d'activité, établi par le médecin du travail, pour les entreprises dont il a la charge (art. 38) ; l'interdiction de vapoter dans les lieux de travail fermés et couverts à usage collectif (art. 28) et la possibilité pour le médecin du travail de prescrire aux travailleurs des substituts nicotiques (art. 134).

- ▶ [Le texte de loi 2016-41 \[PDF\]](#)

rhumatologue, consultant de pathologie professionnelle) du point de vue de la santé au travail d'un patient

Organisateur : E-Pair

27 mai – Paris

Journée nationale des IPRP

Organisateur : Afisst

1<sup>er</sup> au 3 juin – Paris

Symposium INRS/AISS –

Perturbateurs endocriniens et

substances sensibilisantes

Organisateurs : INRS et AISS

21 au 24 juin – Paris

34<sup>e</sup> Congrès national de médecine et de santé au travail

Organisateurs : la Société française de médecine du travail et les trois sociétés de médecine du travail d'Île-de-France (Metranep, SMTE et SMTIOF)

6 au 8 juillet – Biarritz

Ergo'IA 2016

Organisateur : École supérieure des technologies industrielles avancées

[CONSULTER L'AGENDA COMPLET](#) ▶

## VIENT DE PARAITRE

### Brochure



### Consignes de sécurité incendie (ED 6230)

Chacun, dans l'entreprise, doit savoir ce qu'il faut faire pour donner l'alarme, évacuer les locaux en sécurité, enrayer un début d'incendie et participer à la lutte contre le feu. Cette brochure fait le point sur les consignes de sécurité incendie qui, dans un établissement, font partie intégrante des mesures de prévention à mettre en place par l'employeur.

- ▶ [La brochure ED 6230](#)

## Produits phytopharmaceutiques

Un arrêté du 6 janvier 2016 fixe la liste des certificats devant être présentés par un acheteur de produits phytopharmaceutiques de la gamme d'usage professionnel et qui permettent de justifier de sa qualité d'utilisateur professionnel.

► [L'arrêté \[PDF\]](#)

## Travaux interdits aux jeunes

Une circulaire du 21 janvier 2016 présente la procédure de dérogation permettant aux jeunes âgés d'au moins quinze ans et de moins de dix-huit ans, en situation de formation professionnelle dans la fonction publique de l'État, d'effectuer des travaux qui leur sont en principe interdits (travaux réglementés) : contenu de la déclaration de dérogation à adresser à l'inspecteur en santé et en sécurité au travail (ISST), renouvellement tous les 3 ans, actualisation des informations, saisine possible de l'ISST par le CHSCT en cas notamment de risque grave pour la santé ou la sécurité du jeune dans l'exercice des travaux... La circulaire revient également sur les travaux interdits aux jeunes qui ne sont susceptibles d'aucune dérogation.

► [La circulaire \[PDF\]](#)

## SUR LE WEB

### Un nouveau site pour la revue technique de l'INRS

Un nouveau site internet a été mis en place pour Hygiène & Sécurité du travail (HST), la revue technique de l'INRS. S'adressant à tous les professionnels de la prévention, HST leur propose des informations techniques et opérationnelles : articles de prévention sur des sujets émergents ou d'actualité, documents de synthèse... Sur la page d'accueil du nouveau site, le sommaire du dernier numéro et quelques articles sont proposés, ainsi que l'agenda des congrès, une sélection de formations INRS, le dernier focus normalisation. Actuellement, une étude de cas publiée à *la une* sur l'exposition à l'amiante chrysotile lors de travaux sur chaussées amiantées permet notamment de présenter des recommandations de prévention établies à partir d'analyses menées sur plusieurs chantiers. Le site permet également une navigation simplifiée par rubrique et l'accès à des articles plus anciens en proposant une recherche par mots-clés.



## Brochure



### Installation de traitement thermique des déchets non dangereux et déchets d'activités de soins à risques infectieux (DASRI) (ED 6222)

Cet outil de prévention destiné aux acteurs de la filière de traitement thermique des déchets non dangereux et déchets d'activités de soins à risques infectieux (DASRI) ainsi qu'aux organismes de contrôle accrédités a un double objectif. D'une part, faire réaliser une évaluation des expositions aux agents chimiques et biologiques présents dans les installations de traitement thermique des déchets non dangereux ; et d'autre part, guider les professionnels dans la mise en place des bonnes pratiques et des moyens de prévention dans ces unités de traitement.

► [La brochure ED 6222](#)

## Cancérogènes

Fiche d'aide à la substitution <b>FAS 35</b>	Produit à substituer <b>DIISOCYANATO-DIPHÉNYLMÉTHANE (MDI)</b>
	Cancérogène suspecté (1)
Activité : Fabrication de vitrages isolants	

### Quatre nouvelles fiches d'aide à la substitution

4 nouvelles fiches d'aide à la substitution (FAS) de produits cancérogènes ont été publiées, notamment celles sur la silice cristalline utilisée en décapage ou le noir de carbone en plasturgie. 17 fiches ont par ailleurs été actualisées. Une liste complète de 93 fiches (fiches d'aide au repérage (FAR) et des fiches d'aide à la substitution (FAS)) des produits cancérogènes est mise à disposition par l'INRS et la CnamTS.

► [La fiche FAS 35](#)

► [La fiche FAS 36](#)

► [La fiche FAS 37](#)

► [La fiche FAS 38](#)

## Napo s'invite à l'école



Il n'est jamais trop tôt pour parler prévention. Utilisant Napo, héros éponyme d'une série de films d'animation mettant en scène les pérégrinations du personnage dans le monde du travail, l'Agence européenne pour la santé et la sécurité au travail a conçu, avec un consortium d'acteurs européens de la prévention des risques professionnels, un ensemble d'outils pédagogiques en matière de santé et sécurité au travail (SST) destinés aux enseignants. Des vidéos de Napo sont proposées dans des boîtes à outils d'éducation, conçues pour les 7-9 ans ou les 9-11 ans, afin de permettre aux enseignants d'intégrer dans les programmes existants les premiers messages en matière de SST de façon ludique et innovante.

### ZOOM SUR



#### Cuisines

La restauration collective mobilisée contre les risques professionnels



© Philippe Castano - INRS

Avec un indice de fréquence élevé et une augmentation constante du nombre de maladies professionnelles reconnues, la sinistralité de l'activité de restauration collective est préoccupante. Manutentions manuelles, glissades et chutes de plain-pied, blessures avec outils, tels sont les principaux risques d'accidents rencontrés dans le secteur. Mais c'est surtout l'accroissement du nombre de troubles musculosquelettiques (TMS) des membres supérieurs, constituant les cas de maladies professionnelles les plus fréquents, qui s'avère inquiétant. Une prise de conscience émerge néanmoins et différents acteurs ont lancé des actions visant à réduire l'exposition aux risques professionnels.

-  Dossier *Travail & Sécurité*  
[La restauration collective](#)
-  Dossier  
[Webzine Carsat SE](#)
-  Publication  
[La restauration collective, aide au repérage des risques professionnels, brochure ED 6075](#)
-  Publication  
[Conception des cuisines de restauration collective, brochure ED 6007](#)

La restauration collective représente aujourd'hui près de 50 % des repas pris hors domicile. Gestes répétitifs, cadences soutenues, port de charges, travail au froid sont quelques-uns des facteurs pouvant contribuer à l'apparition de troubles musculosquelettiques (TMS) des membres supérieurs dans l'activité de restauration collective. Les actions de prévention à mettre en oeuvre sont d'autant plus complexes que l'organisation de ce secteur est très hétérogène : les activités sont diverses et les acteurs multiples, avec des responsabilités à différents niveaux. La restauration collective englobe l'approvisionnement des matières premières (déchargement des produits en palettes puis leur stockage), la préparation des repas, le service, la livraison et le nettoyage. On la retrouve sur trois grands marchés : les entreprises et les administrations, les établissements scolaires et universitaires, le secteur sanitaire et social.

#### Des situations hétérogènes

Les effectifs dans les cuisines sont également très variables : les plus petites comptent moins de cinq salariés, et jusqu'à une cinquantaine pour les plus grandes. Tout au long de la durée des contrats, majoritairement signés pour trois ou cinq ans, les locaux et le matériel sont mis à disposition de l'entreprise intervenante par l'entreprise utilisatrice (donneuse d'ordres). Celle-ci a la responsabilité de mettre à disposition et d'entretenir des locaux conformes et adaptés à l'activité, ainsi que d'initier la mise en oeuvre de documents réglementaires (plans de prévention, documents uniques...).

L'entreprise intervenante doit pour sa part assurer l'utilisation adéquate et en sécurité des outils et du matériel ainsi que garantir

la sécurité de ses salariés et celle de ses propres intervenants extérieurs (document unique, protocoles de sécurité...). Face à la diversité des intervenants et à la grande hétérogénéité des situations, une approche globale de la prévention des risques s'impose pour améliorer durablement les conditions de travail dans la restauration collective.

### **Multiplication des initiatives locales**

Une prise de conscience des enseignes émerge depuis quelques années et les acteurs du secteur commencent à évoluer sur ces questions. Des initiatives en région voient le jour : les Carsat Languedoc-Roussillon et Sud-Est ont par exemple lancé des plans d'action régionaux auprès des acteurs locaux pour la période 2014-2017. Les grandes enseignes sont en cours de mise en œuvre et/ou d'amélioration de leur politique de sécurité et santé au travail.

Dans ce contexte, l'intervention des Carsat vise à orienter leur démarche vers une meilleure intégration de la prévention des risques professionnels. Il s'agit notamment de présenter les exigences, d'étudier et partager ensemble les retours d'expériences, d'échanger sur de potentiels axes de travail communs. Parmi les pistes de travail, l'ergonomie et la prévention en conception commencent à être prises en compte : sols antidérapants, traitement thermo-acoustique des lieux, organisation des flux... sont autant de facteurs réduisant les sollicitations physiques, améliorant le quotidien des salariés et réduisant ainsi leur charge mentale.

### **Tous les acteurs mobilisés**

En matière d'équipements, les fournisseurs jouent eux aussi un rôle de premier plan, avec la mise sur le marché de nouvelles générations de matériels intégrant plus d'ergonomie : outils multifonctions programmables, cuiseurs et sauteuses ergonomiques, aides à la manutention aux différentes étapes, pompes de transfert automatiques à la répartition. Le mobilier contribue également à améliorer les conditions de travail : tabourets assis-debout, chariots à niveau constant, meubles sur roulettes (par exemple des échelles pour transporter la vaisselle ou les bacs gastronomes réduisant les manutentions).

Enfin, de plus en plus de formations aux bonnes pratiques en matière de santé et sécurité au travail sont délivrées au personnel, des cadres dirigeants au personnel de cuisine en passant par les managers de proximité. Si les évolutions s'annoncent progressives, tous les ingrédients sont ainsi réunis pour parvenir à des résultats : les différents acteurs du secteur prennent désormais en compte à leur niveau les problématiques en santé et sécurité et s'impliquent dans la recherche de solutions.

La Lettre d'information est éditée par le département *Information communication* de l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS). Directeur de la publication : Stéphane PIMBERT, directeur général de l'INRS. Rédacteur en chef : Grégory BRASSEUR. Routage : logiciel SYMPA. Copyright INRS. Tous droits réservés. Conformément à la loi 2004-801 du 6 août 2004 (...) modifiant la loi 78-17 du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernent. Pour l'exercer, adressez-vous à l'INRS - 65 boulevard Richard Lenoir - 75011 Paris ou écrivez à [contact@kiosque.inrs.fr](mailto:contact@kiosque.inrs.fr)