

Etude de poste : Cuisine de collectivité

Guide de concertation Déparis

Dr Raphaëlle Leroy
Candidat spécialiste en médecine du travail

Promoteur : Prof. Malchaire

Synthèse

Analyse des postes dans la cuisine de collectivité

1. Introduction

Objet : analyse des postes dans une cuisine de collectivité employant 7 travailleurs, suite à une visite annuelle de locaux ayant mis en évidence des conditions de travail largement améliorables.

Méthode utilisée : Le guide de concertation DEPARIS (groupe de travail de 5 travailleurs dont la chef-cuisinière + le médecin du travail).

2. Mesures à prendre en urgence

- Améliorer le fonctionnement de la hotte.
- Remplacer la sauteuse.
- Réparer les fuites de gaz et s'assurer de la dangerosité de l'installation électrique (organismes agréés).

3. Mesures à prendre

- Réparer les fuites de gaz existantes et les témoins d'allumage des douches.
- Procurer une escabelle stable, conforme aux normes actuelles (CE – 5 marches avec barre d'appui).
- Empêcher les fuites d'eau en amont des robinets et revoir le débit de ces robinets.
- Fournir des gants isolant à la chaleur, couvrant l'entièreté du bras et permettant une préhension aisée pour sortir des plaques du four.
- Placer des thermomètres adéquats dans les réfrigérateurs et congélateurs.
- Faire nettoyer le container d'ordures extérieur.
- Fournir des chariots pour le nettoyage.
- Remplacer les luminaires dont les néons sont actuellement introuvables dans le commerce.
- Améliorer le fonctionnement des bacs dégraisseurs.
- Remplacer la grille d'évacuation d'eau.
- Placer une extinction automatique aux friteuses.
- Revoir la disposition de la cuisine et des annexes (réserves) (en tenant compte des remarques ci-après : section aspects à étudier).
- Installer un lave-mains.
- Prévoir des vestiaires pour le personnel.
- Installation électrique et du gaz à faire revoir par des organismes agréés.
- Eclairage à modifier (voir ci-après) pour optimiser la visibilité à chaque poste.
- Evacuation des eaux usées à revoir.
- Le sol doit être antidérapant : revêtement de sol à modifier.
- Cuisinière au gaz à remplacer.
- Robot à légumes à remplacer.
- Eplucheuse à légumes à remplacer.
- Revoir la hauteur et la profondeur des bacs de lavage des évier.
- Envisager une formation des travailleurs à la manutention.
- Désigner une personne de confiance dans l'établissement, conformément à la loi sur le harcèlement moral et sexuel au travail.
- Etudier la possibilité de créer un système de rappel des travailleurs en cas d'absence de collègues.

4. Etudes complémentaires à réaliser

- Mesure du CO dégagé par l'utilisation de la cuisinière à gaz dans de mauvaises conditions.
- Attente du rapport de l'asbeste contenue dans le plafond de la cuisine (analyse réalisée par le propriétaire).

- La seule porte double permettant le déchargement du camion donne accès à la cuisine. Les marchandises et palettes sont donc déposées au milieu de la cuisine. Ceci pose un problème d'hygiène. De plus, l'évacuation de ces denrées doit se faire rapidement et nécessite de nombreuses manutentions.
- Le local lave-vaisselle est étroit et est donc constamment encombré, les chariots gênent les travailleurs, les travailleurs à l'évier et au lave-vaisselle se gênent les uns les autres. De plus, cette configuration ne permet pas de circuit qui empêcherait le croisement de la vaisselle propre et de la vaisselle sale.
- Dans la cuisine, des emplacements pour ranger les chariots auprès des postes de travail le nécessitant ne sont pas prévus. Les chariots sont donc toujours mal placés et encombrent l'accès aux postes de travail.
- Accès au self-service problématique.
- On se rend compte que l'ouverture simultanée du four et de la chambre froide est impossible, les portes ouvertes se trouvant en vis-à-vis.



Lors de la visite des locaux, d'autres insuffisances sont rapidement détectables :

L'éclairage :

Les luminaires se trouvent exclusivement au plafond, disposés de manière régulière sans tenir compte de l'emplacement des postes de travail. Les plans de préparation, de cuisson des viandes ou des légumes ne sont pas éclairés par des luminaires. De plus, de nombreux néons sont manquants car introuvables dans le commerce. Ces luminaires doivent être remplacés.



L'air ambiant :

Dès que l'on met en route la cuisson des aliments, il est aisé de comprendre les plaintes travailleurs. L'air est humide, les odeurs de cuisson restent présentes, l'eau se condense les fenêtres en les rendant opaques, sur les plans de travail et le sol, ce qui le rend dangereusement glissant. La hotte est d'ailleurs elle-même corrodée. Des morceaux de peinture écaillée doivent parfois se retrouver dans l'huile des friteuses.



des
sur

L'évacuation des eaux usées :

Les canalisations d'égout ne reprennent plus les eaux usées, probablement sont-elles brisées dans le sol. L'eau souillée remonte donc principalement par les sterfputs et parfois par les éviers.

Manutentions (risque de TMS) :

- Les nombreuses manutentions dues aux réserves disjointes et à l'arrivée des marchandises dans la cuisine ont déjà été relevées en voyant le plan des cuisines.
- Les bacs des éviers de lavage pour la vaisselle et les légumes sont trop profonds ce qui entraîne une position du tronc penché en avant de manière prolongée.
- Le robot à purée est très peu maniable. Il peut tomber sur l'utilisateur et le blesser, le déplacer demande des efforts importants au niveau des bras et du dos.



Le matériel utilisé :

Le matériel est ancien et devrait être remplacé pour diverses raisons :

- La cuisinière comporte trop peu de becs. La porte du four se referme automatiquement et ne peut être bloquée en position ouverte. De nombreuses brûlures aux bras ont été occasionnées par ce four. Les becs sont trop petits par rapport aux casseroles de collectivité nécessaires. Le gaz s'étend lors de leur utilisation et cette combustion incomplète du gaz pourrait permettre un dégagement de CO.



- Le revêtement de la sauteuse au gaz est noirci par des matières brûlées et irrécupérable au nettoyage. L'allumage de cette sauteuse est très dangereux. La travailleuse doit s'accroupir et utiliser une longue pince pour introduire une allumette près du brûleur. La flamme se projette à 20-30 cm vers l'extérieur de la sauteuse pendant une fraction de seconde. Le risque de brûlure est important.



- La trancheuse est ancienne et les lames insuffisamment coupantes. Pour trancher du jambon par exemple, le travailleur doit exercer une force importante. Dans ce cas, le garant est peu utilisable.
- La grille de récupération d'eau au sol ne couvre pas toutes les sorties des douches, sauteuses... et est brisée, ce qui augmente le risque de chute ou de torsion de pied.



Méthode utilisée et déroulement de l'analyse des risques

1. La décision de cette analyse de poste a été prise lors de la visite périodique réalisée avec l'employeur, les représentants des syndicats et le représentant du propriétaire des bâtiments. Nous avons constaté les nombreux problèmes que présente cette cuisine et les travailleurs ont insisté sur le mauvais fonctionnement de la hotte qui rend leurs conditions de travail mauvaises.

Le propriétaire accepte de remplacer le système d'aspiration des vapeurs à condition que toute la disposition de la cuisine soit revue, évitant ainsi qu'une fois l'installation réalisée, de nouvelles demandes aient lieu qui nécessitent des modifications de cette installation.

J'ai proposé de réaliser cette analyse avec Le guide de concertation DEPARIS, à laquelle les travailleurs doivent participer pour déterminer leurs besoins et les modifications à réaliser par rapport à la situation actuelle.

Le propriétaire et l'employeur s'engagent à tenir compte des résultats de cette analyse de poste.

2. Nous avons déterminé avec l'employeur que la cuisine ainsi que ses annexes doivent faire partie du travail.
3. Nous avons convenu d'un rendez-vous avec les travailleurs. Ils m'ont désignée comme coordinateur.
4. Avant le rendez-vous, j'ai relu Le guide de concertation et décidé de petites adaptations au questionnaire. J'en ai réalisé peu d'emblée car il me semblait possible de modifier sur place certaines questions qui seraient peu appropriées à la situation. En fin de réunion, peu de changements avaient été nécessaires.

5. Cinq travailleurs avaient accepté de participer, dont la chef-cuisinière. (La cuisine emploie 7 travailleurs au total).
6. Nous nous sommes réunis un mercredi car les travailleurs préparent les repas à venir mais n'en servent pas ce jour-là. Ils étaient donc plus disponibles. La discussion a eu lieu dans le restaurant adjacent à la cuisine. Nous avons ainsi eu la possibilité de nous rendre régulièrement sur les postes de travail pour étayer les remarques des travailleurs.
7. Je leur ai expliqué l'origine et le but de notre travail ainsi que la procédure consistant à examiner les aspects du poste de travail un à un. Les travailleurs ont exprimé leurs doutes quant à la possibilité d'un réel changement, les demandes précédentes n'ayant pas abouti.
Je leur ai fait part des promesses du propriétaire et de leur employeur et ils ont décidé qu'un essai en valait la peine.
8. Nous avons donc envisagé successivement chaque rubrique en essayant de déterminer :
 - ce qui peut être fait pour améliorer la situation.
 - ce qui doit être analysé plus en détails.Nous ne nous sommes pas attelés à déterminer le coût de ces modifications pour différentes raisons :
 - Nous ne savons pas si les travaux seront de rénovation ou s'ils évolueront vers une nouvelle construction.
 - Il s'agit de travaux importants donc de coûts élevés.
 - Déterminer qui est responsable du financement (le propriétaire ou le locataire) est difficile.
 - Etant donné le nombre de postes réellement analysés et le nombre de problèmes détectés, la réunion a duré 3 heures, ce qui a déjà écarté les travailleurs de leur fonction suffisamment longtemps.
9. Après la réunion, j'ai réalisé la synthèse de la réunion :
 - synthèse par rubrique des principaux problèmes identifiés et relevés par les travailleurs.
 - relevé de la liste des solutions concrètes envisagées.
 - identification des aspects à étudier plus en détails.
10. Le rapport élaboré a été envoyé à la chef-cuisinière, à ses supérieurs hiérarchiques et au propriétaire des bâtiments. Je suis ensuite retournée sur les lieux pour prendre des photos illustrant ce rapport et réaliser le dosage de CO à l'aide d'un appareil à tubes DRÄGER.
Nous avons discuté du rapport ce jour avec la chef-cuisinière. Elle n'a pas émis d'objection ou correction à ce rapport. J'ai téléphoné au supérieur hiérarchique pour discuter du rapport et demander qu'il me fasse parvenir les déclarations d'accidents des cinq dernières années survenus dans la cuisine.
Le prélèvement de la matière du plafond a été analysé par un organisme mandaté par le propriétaire. La présence d'asbeste a été confirmée, mais le résultat n'est toujours pas parvenu aux occupants des lieux.
11. Finalisation du rapport en fonction de ces nouveaux éléments (asbeste, CO, remarques,...).
12. Les études supplémentaires nécessaires seront réalisées par le propriétaire des bâtiments (organisme qui emploie des architectes, conseillers en prévention, électriciens, ergonomes,...).

Bilan:

1. Les locaux et zones de travail	☹
2. L'organisation technique entre postes de travail	☹
3. Les accidents de travail	☹
4. Les risques électriques et d'incendie	☹
5. Les commandes et signaux	☹
6. Le matériel de travail, les outils, les machines	☹
7. Les positions de travail	☹
8. Les efforts et les manutentions	☹
9. L'éclairage	☹
10. Le bruit	☹
11. L'hygiène atmosphérique	☹
12. Les ambiances thermiques	☹
13. Les vibrations	☹
14. Le contenu du travail	☹
15. L'organisation du travail	☹
16. Les contraintes de temps	☹
17. Les relations de travail au sein du personnel et avec la hiérarchie	☹
18. L'environnement psychosocial	☹

Inventaire des propositions d'amélioration et des études complémentaires à réaliser

1. ACTIONS CONCRETES SUSCEPTIBLES D'ETRE PRISES DIRECTEMENT

1.	Réparer les fuites de gaz existant sur les arrivées de gaz des douches ainsi que les témoins d'allumage de ces douches
2.	Procurer une escabelle stable, conforme aux normes actuelles (CE - 5 marches avec barre d'appui)
3.	Empêcher les fuites d'eau en amont des robinets pour éviter une fermeture des vannes générales à chaque utilisation
4.	Fournir des gants isolant à la chaleur, couvrant l'entièreté du bras et permettant une préhension aisée pour sortir les plaques du four
5.	Placer des thermomètres adéquats dans les réfrigérateurs et congélateurs pour assurer une température adéquate à la conservation des aliments
6.	Faire nettoyer le container d'ordures extérieur
7.	Fournir des chariots supportant et surélevant les seaux amovibles et le matériel de nettoyage avec presse-torchons
8.	Remplacer les luminaires dont les néons sont actuellement introuvables dans le commerce
9.	Améliorer le fonctionnement des bacs dégraisseurs
10.	Remplacer la grille d'évacuation d'eau située le long des douches au sol, qui est endommagée
11.	Placer une extinction automatique aux friteuses

2. ASPECTS A ETUDIER



1.	<p><u>Disposition de la cuisine à revoir en tenant compte de plusieurs éléments:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• On devra disposer d'un <u>local</u> pour installer un <u>self- service chaud</u>• Les <u>voies de circulation</u> doivent être suffisamment larges pour passer sans encombre avec les chariots, sans gêner les autres travailleurs• Les <u>chariots</u> peuvent être placés à proximité des postes de travail pour pouvoir transférer facilement les assiettes, plats,... mais ne doivent pas être changés de place sans arrêt, ne peuvent être gênants• Le <u>lave-vaisselle</u> doit être accessible avec les chariots à l'emplacement de mise en place de la vaisselle sale et à celui de reprise de la vaisselle propre. Ces chariots ne peuvent être gênants pour le passage. Il faut créer un circuit qui empêche le croisement de la vaisselle sale et propre. Les chariots doivent pouvoir accéder également à proximité des éviers de vaisselle. Si le poste de travail au lave-vaisselle est exposé au soleil, placer des stores aux fenêtres• Les travailleurs doivent disposer d'un <u>vestiaire</u> (hommes et femmes séparés) avec des armoires individuelles par travailleur (armoire à 2 compartiments pour que les vêtements de travail et civils ne se touchent pas. Ce vestiaire doit être chauffé et ventilé (présence de fenêtre). Si ce local est à la réserve actuelle, la cause d'humidité des murs doit être déterminée (suffit-il de chauffer pour la supprimer ?)• Les <u>réserves</u> doivent se trouver dans des locaux adjacents pour diminuer les va-et-vient, et où les chariots et le palan peuvent circuler. La réserve doit disposer d'une sortie sur l'extérieur avec porte double et plan incliné, pour permettre le dépôt des palettes directement à l'intérieur dès déchargement du camion• Les différents <u>postes de travail</u> doivent être <u>accessibles</u> (ici : le four vertical et la chambre froide se gênent mutuellement). Les chariots doivent pouvoir être poussés à l'intérieur de la chambre froide pour diminuer les manutentions → disposition d'un plan incliné, amovible ou non selon la nécessité de passage devant la chambre froide• Etudier l'emplacement idéal pour un <u>lave-mains</u> actionnable au genou ou au pied et accompagné de distributeurs de savon liquide et de papiers essuie-mains à usage unique
2.	<p><u>Les installations suivantes doivent être revues et leur fonctionnement doit être adapté à l'usage d'une cuisine de collectivité</u></p> <ul style="list-style-type: none">• L'<u>installation électrique</u> doit être suffisante pour l'usage demandé, doit permettre une utilisation de plusieurs appareils électriques en même temps, sans disjoncter, doit comporter suffisamment de prises de courant sans utilisation de multiprises. Le tableau électrique de l'installation doit être déclaré conforme par un organisme agréé (les fusibles sans disjoncteur doivent être remplacés)• L'<u>éclairage</u> doit être étudié pour être suffisant à chaque poste de travail. Des luminaires généraux doivent être remplacés car les néons sont introuvables dans le commerce et d'autres doivent être installés au-dessus des éviers, du poste de préparation des légumes, des sauteuses et friteuses, et des postes de préparation des aliments• L'<u>installation de gaz</u> doit être suffisante pour le fonctionnement d'une cuisine de collectivité. Elle ne doit pas permettre la détection de fuites et ne doit pas nécessiter l'utilisation des vannes sans arrêt. Elle doit permettre l'obtention d'eau chaude peu de temps après l'ouverture du robinet. Cette installation doit être vérifiée par un organisme agréé• La <u>pression d'eau</u> aux robinets doit être suffisante• Le fonctionnement des <u>bacs dégraisseurs</u> doit permettre l'élimination complète de la graisse (pas d'accumulation)• L'<u>évacuation d'eau</u> usée doit être possible sans reflux par les différents sterfputs au sol et éviers. L'évacuation d'eau des casseroles et du nettoyage doit être facile à partir de tout endroit de la cuisine (grille le long des plans de cuissons, plane et sans possibilité de s'y prendre les pieds)• Le <u>système d'extraction d'air</u> (hottes) doit être suffisant pour ne pas permettre de ruissellement d'eau sur les surfaces plus froides (ex. : fenêtre) et pour que l'humidité ambiante reste confortable pour les travailleurs• Le <u>compartimentage des locaux</u> avec murs et portes Rf doit être vérifié par le service incendie et être adapté à des cuisines de collectivité• Le sol doit être antidérapant même humide et doit quand même permettre aux chariots de rouler sans vibrations intenses (revêtement de sol à modifier)
3.	<p><u>Le matériel à la disposition des travailleurs</u></p> <p>Certains éléments doivent être remplacés :</p> <ul style="list-style-type: none">• La sauteuse à gaz (dangereuse lors de son allumage + revêtement de cuisson vieilli et noirci)

	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisinière au gaz (6 becs seraient préférables + les becs sont non adéquats à l'utilisation de grandes casseroles et ne permettent pas une combustion complète du gaz → dégagement possible de CO) • La trancheuse doit pouvoir être stoppée en urgence. Elle doit couper correctement et permettre l'utilisation d'un garant. Actuellement, une force intense doit être exercée sur le matériel à trancher par les mains et bras de l'utilisateur • Le robot à légumes (purée, découpes,...) est très peu maniable, de poids important et risque de basculer sur l'utilisateur • L'éplucheuse à pommes de terre est rouillée et verser les pommes de terre dans l'appareil n'est pas aisé. Voir la possibilité d'adopter un système où les pommes de terre, une fois pelées, sont déversées directement dans l'évier, à hauteur du travailleur • Etudier les éviers pour que la profondeur des bacs ne nécessite pas une flexion du tronc en avant continuellement
4.	<ul style="list-style-type: none"> • Envisager une formation des travailleurs à la manutention
5.	<ul style="list-style-type: none"> • Désigner une personne de confiance dans l'établissement, conformément à la loi sur le harcèlement moral et sexuel au travail
6.	<ul style="list-style-type: none"> • Etudier la possibilité de créer un système de rappel des travailleurs en cas d'absence de collègues

Conclusions :

1. La méthode est-elle adéquate à ce type de situation :
 - Tous les points problématiques détectés lors de la visite des locaux ont été soulevés ainsi que de nombreux autres, qui n'auraient pas pu être relevés sans la participation des travailleurs. La présentation en rubriques encourage des mises en évidence de problèmes par les travailleurs auxquels ils n'auraient pas pensé spontanément.
 - Même lors de notre deuxième entrevue, les travailleurs n'avaient relevé aucun problème qui n'ait été abordé lors de l'analyse participative.
 - Le guide de concertation est facile à utiliser et à comprendre pour les travailleurs. Le délai de réflexion avant l'exposé des difficultés est court.
 - Les différents points abordés sont clairs et précis, mais peuvent être facilement adaptés à la situation présentée. Peu d'adaptations des questions ont été nécessaires pour ce poste. Pour une cuisine collective, il serait opportun d'ajouter des questions spécifiques à l'hygiène alimentaire (ex. : thermomètres dans les congélateurs et frigo, présence d'un circuit prévu pour la vaisselle propre et sale).
2. Probabilité d'évolution des conditions de travail après cette analyse :
 - Dans ce cas, le propriétaire des bâtiments n'est pas l'occupant. Or, le financement de cet organisme-propriétaire est connu pour être très problématique. Cet état de choses explique pourquoi les conditions de travail liées au bâtiment se sont à ce point dégradées.
 - De plus, l'analyse des plafonds de la cuisine a montré la présence d'asbeste. Des éventuels travaux sont donc plus compliqués et plus coûteux à réaliser.
 - La volonté du propriétaire semble actuellement être de construire une nouvelle cuisine plutôt que de réaliser d'importantes modifications à celle en place.
 - Ces travaux seraient mis au programme pour juillet-août 2007. Etant donné le long délai avant une possibilité d'amélioration, j'ai soulevé l'urgence de certaines modifications (le remplacement de la trancheuse, de la cuisinière et de la sauteuse à gaz et l'amélioration du fonctionnement des hottes).
 - Actuellement, la trancheuse a été remplacée par une nouvelle (ceci était à charge du locataire).

ANNEXE

<h3>1. Les locaux et zones de travail</h3>	
Principaux problèmes identifiés: <ul style="list-style-type: none">• Les voies de circulation (pour personnes et véhicules):<ul style="list-style-type: none">✧ accès à la réserve difficile, demande aux personnes occupées au nettoyage des légumes et aux pommes de terre de se déplacer pour libérer le passage✧ cet accès est impossible avec le palan• Les accès aux zones de travail:<ul style="list-style-type: none">✧ lave-vaisselle: accès encombré par des chariots✧ local self: porte simple et non battante trop étroite pour l'accès aisé avec les chariots✧ accès au four et à la chambre froide en même temps impossible car les deux portes se gênent l'une l'autre• L'encombrement:<ul style="list-style-type: none">✧ lave-vaisselle et toute la cuisine (postes cuissons): pas d'endroit prévu pour l'emplacement des chariots. Ces chariots encombrant sans cesse le passage et sont sans cesse changés de place• L'entretien technique et ménager:<ul style="list-style-type: none">✧ les locaux devraient être repeints• Les déchets:<ul style="list-style-type: none">✧ les bacs dégraisseurs fonctionnent mal, la graisse s'accumule donc et refoule• Les sols:<ul style="list-style-type: none">✧ le sol est irrégulier ce qui crée une vibration des chariots✧ le sol est recouvert de carrelages antidérapants qui n'assurent pas leur fonction car une fois le sol mouillé, il est très glissant• Les locaux sociaux:<ul style="list-style-type: none">✧ pas de vestiaire pour les travailleurs de cette cuisine✧ pas de douche	
Que faire de <u>concret</u> pour améliorer la situation ? <ul style="list-style-type: none">- fonctionnement des bacs dégraisseurs à faire améliorer	
Aspects à étudier plus en détails: <ul style="list-style-type: none">- modifier l'emplacement des murs ou <u>déplacer la réserve</u> vers une pièce accessible avec le palan- déplacer l'emplacement du lave-vaisselle- la direction demande un local adjacent au restaurant pour y installer un self-service de plats chauds- modifier l'emplacement du four vertical ⇒ toute la disposition de la cuisine doit être revue <ul style="list-style-type: none">- carrelages de sol à remplacer par un revêtement plus antidérapant même mouillé et si possible moins crénelé- profiter de la modification de fonction de certaines pièces pour créer un vestiaire avec armoires-vestiaires individuelles pour chaque travailleur.- installer une douche	
	
<h3>2. L'organisation technique entre postes de travail</h3>	
Principaux problèmes identifiés: <ul style="list-style-type: none">• La planification du travail: est assurée une fois pour toute par la chef cuisinière et satisfait tous les travailleurs• L'approvisionnement des postes:<ul style="list-style-type: none">✧ difficulté pour se procurer les denrées qui se trouvent dans les différentes réserves → augmente les déplacements✧ lave-vaisselle: insuffisamment de place pour entreposer la vaisselle propre et sale sans avoir à se déplacer sans arrêt. De plus la vaisselle propre et sale se croisent ce qui pose des problèmes d'hygiène	
Que faire de <u>concret</u> pour améliorer la situation ?	
Aspects à étudier plus en détails: <ul style="list-style-type: none">- modifier l'emplacement des réserves et les rassembler dans un local ou un groupe de locaux adjacents les uns aux autres- déplacer le lave-vaisselle. Créer un circuit vaisselle propre et sale ne leur permettant pas de se croiser	
	

3. Les accidents de travail

Principaux problèmes identifiés:

- **Les vêtements de travail et Equipements de protection individuelle (EPI)**
 - ✦ pour la sortie des aliments du four, les travailleurs devraient disposer de gants isolants qui couvrent tout le bras, et si possible moins épais pour permettre une bonne préhension des plateaux
 - ✦ les vêtements de travail sont mis à la disposition des travailleurs et entretenus par l'employeur
 - ✦ les travailleurs disposent de chaussures renforcées aux orteils et antidérapantes
- **Les chutes de hauteur:** escabelle instable à remplacer
- **Les chutes de plain-pied:**
 - ✦ sol glissant malgré le carrelage antidérapant
 - ✦ sterfput brisé → risque de chute et de torsion de pied
- **Les chutes ou projections d'objets:**
 - ✦ le robot à purée est très lourd et très difficile à manipuler → bascule facilement
- **Les risques mécaniques:**
 - ✦ heurt : passage vers la chambre froide à partir de la cuisine
 - ✦ écrasement et brûlure au niveau des mains: la porte du four de la cuisinière se referme seule. Cette porte est relativement lourde
 - ✦ brûlures:
 - four vertical: préhension difficile des plaques du four, surtout de la plaque supérieure
 - projection de gouttelettes de graisse lors de la cuisson de la viande
 - douches: voyant d'allumage non fonctionnel
 - sauteuse: à l'allumage, projection de flamme de 20 à 30 cm !

Que faire de concret pour améliorer la situation ?

- se procurer des gants isolants pour la sortie du four moins épais et permettant une préhension sans danger mais couvrant les bras en entier
- se procurer une escabelle stable et conforme (CE)
- remplacer la grille de protection du sterfput

Aspects à étudier plus en détails:

- carrelages au sol à remplacer (voir point 1)
- remplacer le robot à purée par un plus léger et plus maniable
- heurt : disposition de la cuisine à revoir
- remplacer la cuisinière ou permettre un blocage en position ouverte de la porte de son four
- faire réparer le voyant d'allumage des douches
- remplacer l'ancienne sauteuse au gaz par une nouvelle aux normes de sécurité



4. Les risques électriques et d'incendie

Principaux problèmes identifiés:

Les risques électriques

- **L'installation électrique générale:**
 - ✦ semble insuffisante → les plombs sautent quand plusieurs appareils électriques sont utilisés
 - ✦ on dispose d'insuffisamment de prises de courant d'où l'utilisation de multiprises
 - ✦ tableau électrique: anciens fusibles sans disjoncteur

Le risque incendie et explosions

- **Les sources:**
 - ✦ flamme projetée lors de l'allumage de la sauteuse à gaz
 - ✦ installation de gaz problématique : pas de pression suffisante pour pouvoir allumer ensemble le chauffe-eau, la sauteuse et les douches par exemple → s'éteint
 - ✦ il y aurait présence de fuites de gaz au niveau des douches → quand non utilisées, on ferme la vanne de gaz
 - ✦ cuisinière: becs trop petits par rapport aux casseroles → les flammes s'éteignent par manque d'oxygène mais le gaz risque de continuer à s'échapper sans être brûlé + risque de formation de CO
- **Les moyens de lutte:**
 - ✦ pas d'extinction automatique des friteuses
 - ✦ couverture anti-feu présente et à proximité friteuses
 - ✦ EPI dans l'établissement mais non formés
 - ✦ extincteurs en ordre
- **Le compartimentage des locaux, escaliers:** cuisine dans un RTG (cloisons non résistantes au feu)
- **Les consignes en cas d'incendie:** oui
- **La signalisation:** signalisation des sorties de secours en ordre

Que faire de concret pour améliorer la situation ?

- installer une extinction automatique aux friteuses
- réparer la fuite de gaz au niveau de l'arrivée de gaz des douches
- formation des EPI à prévoir

Aspects à étudier plus en détails:

- faire revoir l'installation électrique générale (tableau électrique – conformité – suffisance de l'installation par rapport aux nombreux appareils électriques utilisés,...) et la renforcer si nécessaire
- installation de prises de courant supplémentaires
- remplacer la sauteuse à gaz
- revoir le compartimentage des locaux (portes Rf, résistance au feu des cloisons,...)
- installation de gaz à faire revoir
- cuisinière à remplacer ou à adapter à l'utilisation de grandes casseroles



5. Les commandes et signaux

Principaux problèmes identifiés:

- **Les ordres de travail:** chacun sait ce qu'il doit faire. Travail organisé une fois pour toute par la chef cuisinière. Ordres donnés oralement à l'équipe
- **Les signaux** (écrans, lampes...) **et les commandes**
 - ✦ difficulté d'allumage de la sauteuse à gaz
 - ✦ chauffe-eau:
 - insuffisamment de pression d'eau
 - débit de gaz irrégulier → nécessité de manipuler les vannes de gaz sans cesse
 - on remplit d'abord deux seaux d'eau froide avant que l'eau ne coule chaude
 - ✦ robinets: fuites → nécessité d'ouvrir et fermer à chaque utilisation la vanne en amont du robinet d'eau
 - ✦ douches: témoins d'allumage ne fonctionnent plus
- **Leur localisation:**
 - ✦ témoin de la sauteuse à gaz : mal placé - à 50 cm du sol et on doit regarder dans la sauteuse → difficilement visible
 - ✦ vanne de gaz de la sauteuse : se trouve derrière la sauteuse → difficulté d'accès
 - ✦ vanne de gaz des douches : idem
- **Leurs caractéristiques:**
 - ✦ ancienne sauteuse de manipulation dangereuse

Que faire de concret pour améliorer la situation ?

- réparer les fuites en amont des arrivées d'eau
- réparer les témoins d'allumage des douches
- réparer les fuites de gaz sur les tuyaux des douches

Aspects à étudier plus en détails:

- ancienne sauteuse à remplacer
- installation de gaz à faire revoir par un organisme agréé



6. Le matériel de travail, les outils, les machines

Principaux problèmes identifiés:

- **Le matériel, outils et machines, ...:**
 - ✦ pas de lave-mains dans la cuisine
 - ✦ sauteuse ancienne:
 - revêtement noirci
 - difficulté à l'allumage (allumette tenue par une longue pince)
 - danger et risque de brûlure à l'allumage (propulsion de flamme à l'extérieur de la sauteuse)
 - ✦ trancheuse dont les lames sont usées → augmentation de risque de coupure vu la position adoptée pour son utilisation → augmentation de la force nécessaire à son utilisation
 - ✦ robot à légumes et purée: très lourd, ancien, râpes usées, ... → difficulté pour le manipuler, risque de chute sur le manipulateur (est déjà arrivé)
 - ✦ peuleuse de pommes de terre: rouillée et demande une élévation des charges au-dessus des épaules
 - ✦ hottes: rouillées et très insuffisamment fonctionnelles → ruissellement d'eau sur les fenêtres, sol, ... (→ sol glissant !) → morceaux de peinture et de métal rouillé tombent dans l'huile des friteuses
 - ✦ eau:
 - pression insuffisante (on ne peut faire couler de l'eau par deux robinets à la fois)
 - eau chaude: très long temps nécessaire pour l'obtenir
 - ✦ bacs dégraisseurs: n'assurent plus leur fonction → accumulation de graisse et refoulement
 - ✦ bacs des éviers vaisselle et légumes:
 - trop profonds
 - malgré tout impossible de placer une casserole dans l'évier de vaisselle
 - ✦ escabelle non stable
 - ✦ cuisinière:
 - rouillée
 - la porte de son four se referme car ne sait être maintenue ouverte
 - manque de becs (il semblerait idéal d'avoir six becs) mais manque de place à cet endroit
 - les gaz brûlés ne peuvent s'échapper car les becs sont trop étroits par rapport aux casseroles utilisées → odeur de gaz et les flammes s'éteignent (actuellement on résout ce problème en surélevant les casseroles) → danger de dégagement de gaz et de formation de CO lors d'une mauvaise combustion de ces gaz

Que faire de concret pour améliorer la situation ?

- remplacer la trancheuse
- se procurer une escabelle stable et conforme aux normes

Aspects à étudier plus en détails:

- installer un lave-mains dans la cuisine avec commande au pied ou au genou et accompagné de distributeurs de savon liquide et de papiers essuie-mains à usage unique
- sauteuse à remplacer
- remplacer le robot à purée par un plus léger et plus maniable
- envisager le renouvellement de l'éplucheuse de pommes de terre (système où les pommes de terre épluchées sont déversées automatiquement dans l'évier de lavage à étudier)
- tout le système d'aspiration d'air par des hottes est à revoir ou à remplacer
- revoir les arrivées d'eau pour permettre un écoulement plus aisé
- fonctionnement des bacs dégraisseurs à rendre plus efficace
- profondeur des bacs des éviers vaisselle et légumes à étudier
- remplacer la cuisinière ou l'adapter à l'utilisation des grandes casseroles + système de maintien de la porte du four en position ouverte



7. Les positions de travail	
Principaux problèmes identifiés: <ul style="list-style-type: none"> • La répétition des mêmes gestes: pelage des pommes de terre, nettoyage des légumes, cuisson de la viande,... • Les positions de travail: <ul style="list-style-type: none"> ✦ vaisselle et légumes: nuque fléchie pendant la plus grande partie du travail ✦ trancheuse: position d'utilisation inconfortable (tronc penché et pression importante exercée car lames usées) • Les hauteurs de travail: bacs des éviers trop profonds → demandent un fléchissement du tronc • Le travail assis ou assis/debout <ul style="list-style-type: none"> ✦ Position debout : <ul style="list-style-type: none"> - appui des hanches et des avant-bras semble satisfaire les travailleurs - gêne quand quelqu'un doit passer vers les réserves car les travailleurs occupés à la préparation des légumes doivent se déplacer pour le laisser passer • Les aides: <ul style="list-style-type: none"> ✦ escabelle non stable 	
Que faire de concret pour améliorer la situation ? <ul style="list-style-type: none"> - remplacer les lames de la trancheuse ou remplacer la trancheuse si elle n'est plus fonctionnelle - escabelle stable et conforme à se procurer 	
Aspects à étudier plus en détails: <ul style="list-style-type: none"> - profondeur des bacs des éviers à étudier - réserves à déplacer – disposition entière des locaux à revoir 	

8. Les efforts et les manutentions	
Principaux problèmes identifiés: <ul style="list-style-type: none"> • Les gestes et efforts: <ul style="list-style-type: none"> ✦ par à-coups quand le camion de livraison arrive ✦ rapides car cela vient s'ajouter au travail habituel • Les efforts des mains: <ul style="list-style-type: none"> ✦ torsion des poignets: <ul style="list-style-type: none"> - nettoyage: pas de chariot avec presse-torchons - trancheuse: fonctionne mal → pression sur mains – poignets en hyper extension - charge des sacs de pommes de terre: préhension pour les placer dans l'éplucheuse • Les charges: <ul style="list-style-type: none"> ▪ lourdes et difficiles à prendre (ex.: sacs de pommes de terre, conserves enveloppées ensemble, sacs de légumes...) (bacs de viande: poignées adéquates) ▪ inclinaison du tronc pour chaque préhension du sol vers le chariot et ensuite du chariot vers la planche de rangement (courtes distances) ▪ distances avec le chariot : cuisine vers les réserves (≠ réserves) • Les aides mécaniques: <ul style="list-style-type: none"> ✦ chariots poussés ✦ réserves inaccessibles par le camion de livraison sinon les palettes pourraient être déposées à l'intérieur ✦ palan avec plateau montant disponible mais inutilisable car ne sait parcourir le dédale de couloirs étroits vers les réserves ✦ chambre froide: marche ne permettant pas de pousser le chariot à l'intérieur • La formation: formation à la manutention: non. • La fatigue en fin de journée: lombalgies fréquentes 	
Que faire de concret pour améliorer la situation ? <ul style="list-style-type: none"> - fournir un chariot avec système de nettoyage et presse-torchons pour l'entretien des sols - remplacer les lames de la trancheuse ou la trancheuse 	
Aspects à étudier plus en détails: <ul style="list-style-type: none"> - formation des travailleuses à la manutention à envisager - livraison des marchandises directement dans la réserve → adapter la porte et l'accès à la réserve pour que les palettes puissent y être entreposées + réserves dans des pièces adjacentes et accessibles au palan avec montée du plateau - étudier une position idéale pour l'éplucheuse de pommes de terre + aide à la manutention ? - chambre froide : plan incliné à installer à l'entrée pour permettre d'y pousser le chariot (peut-être plan incliné déplaçable si gêne le passage ?) 	

9. Le bruit	
Principaux problèmes identifiés: <ul style="list-style-type: none"> • L'emplacement des postes de travail: <ul style="list-style-type: none"> ✦ la plupart des postes se trouvent bien sûr sous la hotte • Les machines ou installations bruyantes: <ul style="list-style-type: none"> ✦ la hotte est très bruyante → nécessité d'élever la voix pour communiquer quand celle-ci fonctionne ✦ le déplacement des chariots sur le revêtement de sol 	
Que faire de concret pour améliorer la situation ?	
Aspects à étudier plus en détails: <ul style="list-style-type: none"> - système d'extraction d'air et de l'humidité (hottes) à remplacer - trouver un revêtement de sol plus antidérapant et moins irrégulier (moins épaisses crénelures) 	

10. L'éclairage

Principaux problèmes identifiés:

- **L'éclairage dans les locaux**
 - ✦ insuffisant (réserves, sauteuses, friteuses) car tous les néons ne fonctionnent pas
- **La lumière du jour et la vue à l'extérieur:** OK
- **Pas d'ombres sur le travail**
 - ✦ pas de luminaire à chaque poste
 - ✦ tous les luminaires sont au plafond et donc non idéalement localisés
 - ✦ problème d'ombre et de non visibilité le plus remarquable: pour le nettoyage et la préparation des légumes et au lave-vaisselle
- **La vue sur l'extérieur:**
 - ✦ fenêtres opacifiées par la condensation
- **Les luminaires:**
 - ✦ nombreux néons manquants car les néons ne peuvent être remplacés (luminaires désuets)

Que faire de concret pour améliorer la situation ?

- remplacer les luminaires là où les néons sont introuvables dans le commerce (réserves, sauteuses, friteuses,...)

Aspects à étudier plus en détails:

- installer des luminaires, au-dessus de chaque poste de travail (lave-vaisselle, douches, préparation des légumes, évier vaisselle, évier des légumes, sauteuses, friteuses,...)
- hotte à remplacer



11. L'hygiène atmosphérique


Risques chimiques (solides, liquides ou gaz) et biologiques (bactéries, virus, liquides corporels...)


Principaux problèmes identifiés:


- **Les risques chimiques et biologiques**
 - ✦ un produit pour le lave-vaisselle (pas de contact)
 - ✦ un produit unique pour le nettoyage
 - ✦ les fiches techniques et toxicologiques sont gardées par la cuisinière en chef qui donne des explications aux autres travailleurs lors que l'on utilise un nouveau produit (produits aux normes HACCP). Actuellement, un nouveau produit de nettoyage est testé car les travailleurs ne sont pas convaincus par l'efficacité de l'ancien
 - ✦ tétanos
 - ✦ intoxication au CO si mauvaise combustion du gaz lors de l'utilisation de la cuisinière
 - ✦ présence d'asbeste dans les plafonds
- **Les procédures**
 - ✦ d'utilisation: connues
 - ✦ en cas d'incident (renversement, éclaboussure...): connues
- **L'étiquetage:** OK
- **Les stocks:**
 - ✦ aliments et produits d'entretien bien séparés
- **Les vapeurs...:**
 - ✦ sont mal évacuées car la hotte fonctionne mal
 - ✦ du CO pourrait être formé par la cuisinière à gaz car les becs sont trop petits par rapport aux casseroles et il y a donc manque d'oxygène disponible au niveau des becs pour une combustion du gaz optimale
- **Les déchets:**
 - ✦ poubelles changées chaque jour
 - ✦ container est très sale → odeur en été
 - ✦ bacs dégraisseurs
- **Les EPI:**
 - ✦ gants portés pour changer le récipient de produit de rinçage du lave-vaisselle
 - ✦ gants portés pour le nettoyage
- **Les vaccinations + suivi de santé:**
 - ✦ les vaccinations sont en ordre
 - ✦ le personnel est vu 1x/an par la Médecine du Travail et revu si protection de maternité, reprise de travail ou demande de consultation spontanée par le travailleur
- **L'hygiène:**
 - ✦ moisissures dans les réserves
 - ✦ odeur et humidité dues au mauvais fonctionnement de la hotte
 - ✦ croisement de la vaisselle propre et sale au niveau du lave-vaisselle et de l'évier car accès étroit et pas de circuit possible
 - ✦ égouts refoulent ! → l'eau souillée du lavage des pommes de terre ressort au niveau du sterput adjacent à 2 m
 - ✦ bacs dégraisseurs fonctionnent mal → accumulation de graisse
 - ✦ pas de thermomètres dans les congélateurs pour arriver à une T° optimale à la conservation des aliments
- **Le renouvellement de l'air:**
 - ✦ insuffisant: hottes non fonctionnelles
 - ✦ odeur d'égouts due à une mauvaise évacuation des eaux usées


Que faire de concret pour améliorer la situation ?

- rendre plus efficaces les bacs dégraisseurs
- placer des thermomètres adéquats dans les réfrigérateurs et les congélateurs pour assurer une T° optimale à la conservation des aliments
- faire nettoyer le container à ordures extérieur

Aspects à étudier plus en détails: - étude d'un produit de nettoyage contentant les travailleurs au niveau de son efficacité et le moins toxique possible - remplacement de la cuisinière ou adaptation à l'utilisation qui lui est demandée (utilisation de casseroles de collectivités) - remplacement du système d'extraction d'air - humidité des murs dans les réserves à étudier + si on installe le vestiaire à cet endroit, installation d'un chauffage - modification de l'emplacement du lave-vaisselle et création d'un circuit ne permettant pas le croisement de vaisselle propre et sale - évacuation des eaux usées à revoir	
--	---

12. Les ambiances thermiques	
Principaux problèmes identifiés:	
<ul style="list-style-type: none"> • La température: <ul style="list-style-type: none"> ✦ trop élevée en été surtout du côté des sauteuses et les fenêtres ne peuvent être ouvertes pour une question d'hygiène (insectes) • L'humidité: <ul style="list-style-type: none"> ✦ cuisine: très importante au point que la vapeur d'eau se condense et ruisselle sur les fenêtres et toutes autres surfaces ✦ réserves : moisissures dues à l'humidité des murs 	
Que faire de <u>concret</u> pour améliorer la situation ?	
Aspects à étudier plus en détails:	
- étudier la possibilité de placer le lave-vaisselle à la place des sauteuses actuelles, ce qui permettrait une ouverture des fenêtres et le placement de stores aux fenêtres de cette façade - système d'extraction d'air à remplacer - humidité des murs dans les réserves à revoir	
	

13. Les vibrations	
Principaux problèmes identifiés:	
<ul style="list-style-type: none"> • Les engins de transport (chariots) <ul style="list-style-type: none"> ✦ vibrations dues aux chariots roulant sur des carrelages crénelés 	
Que faire de <u>concret</u> pour améliorer la situation ?	
Aspects à étudier plus en détails:	
- rechercher et poser un revêtement de sol plus antidérapant et moins irrégulier	
	

14. Le contenu du travail	
Principaux problèmes identifiés:	
<ul style="list-style-type: none"> • Les procédures de travail: claires et connues • Le niveau d'attention: pourrait être diminué si certaines causes d'accident étaient supprimées (ex.: sauteuse, sol glissant, robot à légumes peu maniable,...) • Les décisions <ul style="list-style-type: none"> ✦ sont prises par la chef cuisinière (remplacement du personnel absent, gestion des besoins en denrées, des commandes et du matériel) • L'intérêt du travail: intéressant et diversifié • Les compétences: OK • Informations et formation: <ul style="list-style-type: none"> ✦ sur les risques et la prévention + sur les nouvelles normes : manque de temps • La charge émotionnelle: pas trop lourde 	
Que faire de <u>concret</u> pour améliorer la situation ?	
Aspects à étudier plus en détails:	
- mettre en ordre les causes d'alourdissement du travail vues ci-avant - envisager des formations sur la prévention des accidents de travail, les nouvelles normes de sécurité,...	
	

15. L'organisation du travail

Principaux problèmes identifiés:

- **L'organisation du travail:**
 - ✦ plan de travail général élaboré par la chef cuisinière en accord avec les autres travailleurs
 - ✦ plan clair et satisfaisant
- **Les circonstances de travail:**
 - ✦ sont mauvaises au niveau des lieux mais très bonne au niveau de l'entente de l'équipe
- **La répartition du travail:**
 - ✦ les imprévus ainsi que la répartition du travail sont gérés par la chef cuisinière
- **Le degré d'initiative:**
 - ✦ semble correct aux travailleurs
- **L'autonomie**
 - ✦ semble correcte aux travailleurs
- **Les responsabilités:**
 - ✦ semblent correctes aux travailleurs
 - ✦ les responsabilités et la charge mentale semblent importantes pour la chef cuisinière. Toutes les décisions doivent être prises par elle (commandes, factures, appel d'un mécanicien, contact avec les représentants et la hiérarchie...)

Que faire de concret pour améliorer la situation ?

Aspects à étudier plus en détails:

- améliorer les conditions de travail (voir ci-dessus) pour diminuer les imprévus potentiels (pannes de matériel)



16. Les contraintes de temps

Principaux problèmes identifiés:

- **Les horaires et le programme de travail**
 - ✦ connus suffisamment à l'avance → permettant d'organiser la journée de travail permettant peu de flexibilité
 - ✦ au moindre imprévu, temps insuffisant et stress
- **Le rythme de travail:**
 - ✦ OK si pas d'imprévu
 - ✦ travail en retard difficile à être résorbé
- **L'autonomie du groupe:**
 - ✦ il s'organise lui-même
 - ✦ les travailleurs ont des difficultés à récupérer les heures supplémentaires. Une absence en dehors des congés scolaires est très difficile (équipe alors pas au complet et insuffisante)
- **Les interruptions dans le travail:**
 - ✦ peu autorisées
- **Les pauses:**
 - ✦ peu nombreuses
 - ✦ absentes si un travailleur est malade

Le travail doit être prêt à une heure précise, quoi qu'il arrive. Cette caractéristique du travail est ce qui crée du stress. En cas de personnel absent, de retard de livraison,... tous les travailleurs sont mis à contribution et la chef cuisinière doit gérer la situation. Les jours de livraison, on doit transporter les denrées dans les réserves et on « perd du temps ».

Que faire de concret pour améliorer la situation ?

Aspects à étudier plus en détails:

- voir la possibilité d'établir une rotation pour prévoir une personne rappelable en cas de problème (absent, retard important,...) (mais cela va augmenter les heures à récupérer qui semblent déjà impossible à prendre)

- déplacer les réserves et permettre l'approvisionnement directement dans ces locaux (double porte - accès camion - ...) pour diminuer le temps imparti au rangement des livraisons

- améliorer les conditions matérielles de travail pour diminuer la potentialité des imprévus



17. Les relations de travail au sein du personnel et avec la hiérarchie

Principaux problèmes identifiés:

- **Les communications pendant le travail:**
 - ✦ sont possibles
- **L'entraide entre travailleurs** pour des problèmes de travail
 - ✦ est nécessaire à la bonne marche du travail
- **La hiérarchie:** connue, appréciée et respectée
- **Les relations avec la hiérarchie:**
 - ✦ en cas de problème, on s'adresse d'abord à la chef cuisinière, puis à l'économiste, puis à la chef d'établissement (voie hiérarchique respectée)
- **Les suggestions et critiques des travailleurs:**
 - ✦ sont entendues et prises en compte
- **Les évaluations:**
 - ✦ sont informelles, orales et peuvent parfois être positives

Que faire de concret pour améliorer la situation ?

Aspects à étudier plus en détails:



18. L'environnement psychosocial

Principaux problèmes identifiés:

- **Les promotions:**
 - ✧ sont très rares
- **Les discriminations:**
 - ✧ pas de discriminations ressenties par les travailleurs (au sein de leur équipe)
- **L'emploi:**
 - ✧ +/- stable
 - ✧ problème pour les remplacements des absents. On rappelle des membres de l'équipe mais concrètement, c'est toujours les 2-3 mêmes personnes qui acceptent les remplacements
- **Les problèmes psychosociaux:**
 - ✧ pas de personne de confiance pour le harcèlement prévu dans l'entreprise
- **Les conditions de vie en entreprise:**
 - ✧ dans cette équipe, les travailleurs semblent globalement satisfaits

Que faire de concret pour améliorer la situation ?

Aspects à étudier plus en détails:

- tourmente à établir pour le remplacement des absents (?)
- désigner une personne de confiance au sein de l'entreprise, accessible à tous les travailleurs, représentant le premier relais en cas de harcèlement

