

## 5. PLONGE, NETTOYAGE

### QU'OBSERVER ?

### QUE FAIRE ?

#### RISQUE SANTÉ

#### Postures

#### PISTES D'AMÉLIORATION



- Le bac de plonge semble-t-il mal adapté au travail à effectuer ?
  - Le salarié se plaint-il du dos, des épaules ?
- Le lave-vaisselle est-il implanté à même le sol ?

- Adapter la hauteur et la profondeur des bacs aux salariés et au travail à effectuer.

18

#### Manutentions

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le salarié a-t-il mal au dos ?
- La hauteur des plans de travail est-elle différente entre la zone d'arrivée de la vaisselle,

le chargement de la machine, la zone de stockage de la vaisselle propre ?

- Trouver une hauteur moyenne facilitant la manutention.
- Adapter la hauteur des plans de travail aux salariés.

- Le salarié porte-t-il la vaisselle ?
- Le local est-il encombré ?

- Utiliser des dessertes à roulettes pour le transport de la vaisselle, avec des poignées à hauteur du buste.
- Ménager des espaces pour charger et décharger ainsi que des espaces de rangement.

#### RISQUE SANTÉ

#### Glissades, chutes

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Le sol est-il gras ? mouillé ?
- Le sol est-il abîmé ?
- Les chutes sont-elles fréquentes ?
- Existe-t-il un système d'évacuation des eaux de lavage ?
- L'eau a-t-elle du mal à s'écouler ?

- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser.
- Utiliser un balai-raclette pour éliminer l'eau ou, mieux, un balai-aspirant.
- Réparer les zones dégradées.
- Choisir un sol antidérapant (coefficient de frottement > 0,3). Faire particulièrement attention à la pose.
- Faire porter des chaussures antidérapantes adaptées au sol et à l'activité.
- Revoir ou concevoir un système efficace d'évacuation des eaux (légère pente vers les siphons, sol plan sans zone de rétention...).
- S'assurer que les siphons et caniveaux ne sont pas bouchés, les nettoyer régulièrement.

2

3

4

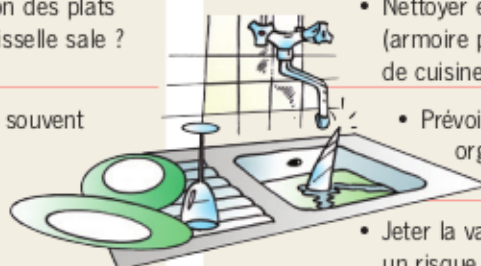
#### RISQUE SANTÉ

#### Coupures

#### PISTES D'AMÉLIORATION

- Les bacs sont-ils encombrés d'objets coupants, tranchants ?
- Les couteaux servant pour la préparation des plats sont-ils mélangés avec le reste de la vaisselle sale ?
- La vaisselle tombe-t-elle, se casse-t-elle souvent à ce poste ?
- La vaisselle est-elle parfois ébréchée ?

- Prévoir des bacs ou rangements spécifiques à ces objets et couteaux en attente, pour le lavage et leur rangement.



- Nettoyer et ranger les couteaux à part (armoire pour les couteaux de cuisine, par exemple).
- Prévoir des zones d'attente organisées et des moyens de rangement pour la vaisselle.
- Jeter la vaisselle dès qu'elle présente un risque de coupure.