

2. STOCKAGE

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

Manutentions

PISTES D'AMÉLIORATION

- Les colis sont-ils empilés les uns sur les autres ?
- Les salariés doivent-ils déplacer un colis pour accéder à un autre ?
- Les lieux sont-ils encombrés avec des cartons ou des aliments en attente ?
- Les objets lourds sont-ils placés trop haut ou trop bas ou à même le sol ?

- Prévoir des rayonnages adaptés et des moyens d'accès sécurisés.
- Organiser les rangements, utiliser des bacs colorés à des emplacements dédiés et par catégorie.
- Aménager si possible des stockages supplémentaires.
- Placer les charges lourdes à hauteur de taille d'homme.

8

RISQUE SANTÉ

Glissades, chutes

PISTES D'AMÉLIORATION

État du sol

- Le sol est-il gras ? mouillé ?
- Le sol est-il abîmé ?
- Existe-t-il des dénivelés entre les différents locaux de stockage (chambre froide, local emballage, etc.) ?

- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser.
- Réparer les zones dégradées.
- Choisir un sol antidérapant (coefficient de frottement > 0,3). Le faire poser par un professionnel.
- Préférer des chaussures antidérapantes spécifiques à la restauration (coefficient de frottement > 0,15).
- Supprimer si possible les dénivelés, le cas échéant signaler clairement le danger.

2

3

Chute de hauteur

- Les produits sont-ils stockés en hauteur ?

- Proscrire l'emploi d'échelles.
- Préférer un escabeau avec garde-corps et mains courantes.
- Remplacer tout escabeau en mauvais état (ne pas réparer les escabeaux abîmés, les jeter).
- Ne pas utiliser de cageots, de cartons, de bidons pour atteindre les objets en hauteur.

9

Chute d'objets

- Les produits sont-ils stockés en hauteur ou avec un accès difficile ?

- Organiser les rangements.
- Placer les charges lourdes à hauteur de taille d'homme.

8

Éclairage

- L'éclairage est-il bien positionné ?
- L'éclairage est-il géré par une minuterie ?

- Organiser l'installation des meubles de rangement de manière à éviter les zones d'ombres.
- Régler le temps de la minuterie en fonction de la tâche à effectuer.

7

RISQUE SANTÉ

Basses températures

PISTES D'AMÉLIORATION

- Le salarié passe-t-il du chaud au froid ?
- Le salarié manipule-t-il les surgelés ?

- Fournir des vêtements de travail adaptés à l'activité physique du poste et aux températures.
- Faire porter des gants spéciaux pour la manipulation de produits surgelés.

6

