

POUR EN SAVOIR PLUS

- 1 Ustensiles de cuisine gastronomes : platerie de service et de transport, adaptée pour chariots et fours gastronomes.
- 2 *Guide des revêtements de sol pour les locaux de fabrication de produits alimentaires*, Édition CNAM.
- 3 *Listes des revêtements de sol*, Édition CNAM, 2016.
- 4 *Conception des cuisines de restauration collective*, ED 6007, INRS. Voir § 3.2 *Les sols*.
- 5 *Restauration traditionnelle. Sécurisez les escaliers d'accès aux réserves*, ED 6213, INRS.
- 6 Équipements de protection individuelle à fournir obligatoirement. Voir notamment :
 - *Articles chaussants de protection. Choix et utilisation*, ED 994, INRS.
 - *Restauration traditionnelle. Fournissez des chaussures antidérapantes*, ED 6211, INRS.
- 7 • Éclairage recommandé : 500 lux en cuisine et en plonge, 250 lux en réserves. Recommandations AFE (Association française de l'éclairage). Norme AFNOR NF X 35-103.
 - *Éclairage artificiel au poste de travail*. Fiche pratique de sécurité, ED 85, INRS.
- 8 *Restauration traditionnelle. Organisez le rangement des produits et matériels pour limiter les contraintes et efforts*, ED 6218, INRS.
- 9 Code du travail, articles R. 4323-81 à 88 : Travaux temporaires en hauteur. Échelles, escabeaux et marchepieds.
- 10 *Restauration traditionnelle. Maintenez les couteaux aiguisés et en bon état*, ED 6215, INRS.
- 11 Référence : convention collective des CHR (cafés, hôtels, restaurants). Rapprochez-vous de vos organisations professionnelles.
- 12
 - Voir www.inrs.fr : « Conception et utilisation des équipements de travail ».
 - *Réussir l'acquisition d'une machine ou d'un équipement de travail*, ED 6231, INRS.
 - *Principales vérifications périodiques*, ED 828, INRS.
 - *Sécurité des machines neuves CE. Grille de détection d'anomalies*, ED 4450, INRS.
- 13 Nettoyage des hottes, filtres. Nettoyage une fois par semaine : grilles des hottes aspirantes. Démontage et nettoyage une fois par mois : grilles et bouches aspirantes. Pour le risque incendie, se référer à la réglementation sur les ERP. Pour les risques liés à l'hygiène, se référer au *Guide de bonnes pratiques des restaurateurs*.
- 14 Ventilation de la cuisine : recommandations du règlement sanitaire départemental et arrêté du 9 octobre 1987 complété par l'arrêté du 24 décembre 1993. *Principes généraux de ventilation. Guide pratique de ventilation*, ED 695, INRS.
- 15 Réglementation pour les entreprises recevant du public (ERP). Renseignez-vous auprès de la commission de sécurité de votre ville (mairie) ou auprès des pompiers.
- 16
 - *Vérification des machines et des appareils de lavage. Repères pour préventeurs et utilisateurs*, ED 6067, INRS.
 - *L'habilitation électrique*, ED 6127, INRS.
 - *Principales vérifications périodiques*, ED 828, INRS.
- 17 *Restauration traditionnelle. Sécurisez les escaliers en salle*, ED 6212, INRS.
- 18 *Restauration traditionnelle. Mettez à disposition des plongeurs des rehausses permettant d'adapter la profondeur des becs*, ED 6217, INRS.
- 19 Demandez à votre fournisseur les fiches de données de sécurité des produits utilisés.
- 20 Contactez votre médecin du travail pour obtenir la liste du contenu de l'armoire à pharmacie.