



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

Agir ensemble, protéger chacun

Caisse régionale
Île-de-France



MÉMOPREV

RESTAURATION COLLECTIVE

ASSEMBLAGE DES PLATEAUX

DTE 286-8

SOMMAIRE

01

P. 4 LES RISQUES MAJEURS

LE RISQUE TMS

LE RISQUE DE CHOC / HEURT / PINCEMENT

02

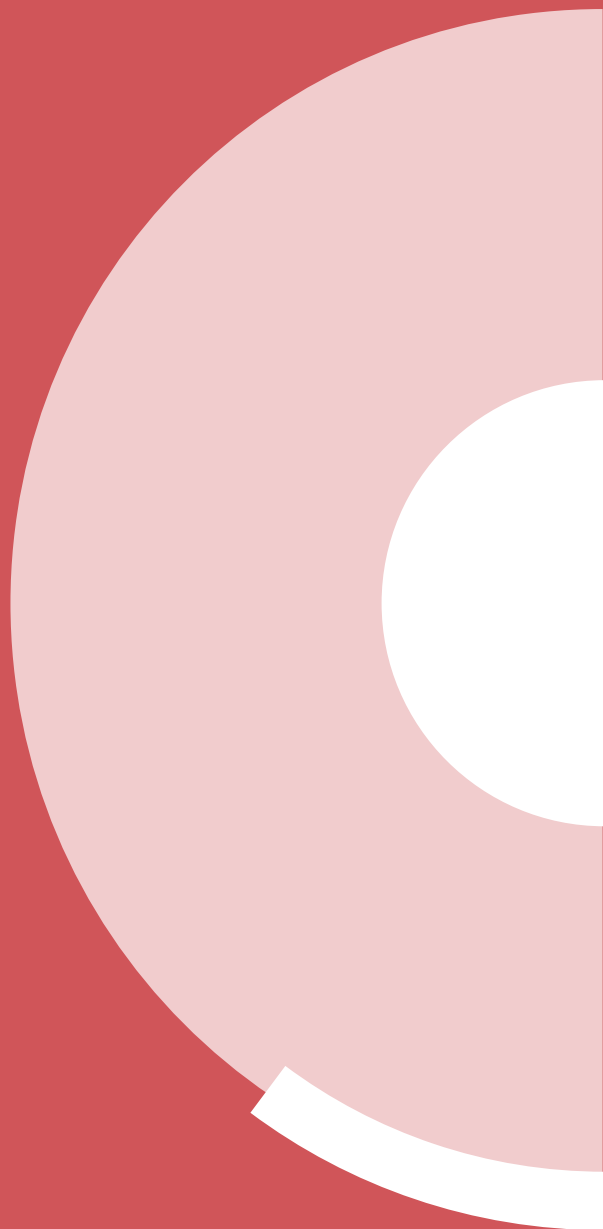
P. 7 MESURES DE PRÉVENTION

ÉVITER LE RISQUE TMS

ÉVITER LE RISQUE DE CHOC / HEURT / PINCEMENT

01

LES RISQUES MAJEURS





DESCRIPTIF DE L'ACTIVITÉ

L'activité d'assemblage des plateaux consiste à préparer en amont de la distribution au client, les denrées et ustensiles sur un plateau conformément à un menu élaboré spécifiquement pour chaque destinataire.

Cette activité se retrouve principalement dans le secteur du soin, du catering aérien ou ferroviaire.

L'approvisionnement des postes d'assemblage se fait en utilisant des échelles, des racks et/ou des étagères dynamiques. Dans certains cas, on peut observer des configurations de postes le long d'un convoyeur.

OBJECTIFS DE PRÉVENTION

- Limiter le port de charges, les postures contraignantes et le travail répétitif.
- Prévenir les risques de choc, heurt ou pincement.



© Vincent Nguyen pour l'INRS



© Philippe Castano pour l'INRS



© Vincent Nguyen pour l'INRS



© Fabrice Dimier pour l'INRS



LES RISQUES MAJEURS



LE RISQUE DE TMS

Pendant l'activité d'assemblage, les salariés exécutent de nombreuses manipulations lors des différentes étapes de préparation, de confection des plateaux et de chargement des chariots de distribution.

- En phase de préparation, les opérations représentatives sont la mise à disposition des plateaux empilés, des bacs gastronomiques et des portions sur différents supports tels que des étagères, chariots, plans de travail, convoyeur, etc.

Pendant cette phase, les salariés peuvent être amenés à positionner, à des hauteurs et à des profondeurs contraignantes, différents éléments présentant des caractéristiques de préhension difficiles (par exemples : humidité des plateaux, contenants chauds/froids) et des poids significatifs.

- Lors de la confection des plateaux, les configurations de travail amènent les salariés à adopter des postures contraignantes. Par exemples, des torsions du tronc apparaissent lors de la récupération de denrées situées de chaque côté ou derrière le salarié ; des flexions répétées de la nuque peuvent être observées lors de la lecture des cartes repas.



© Grégoire Maisonneuve pour l'INRS

Par ailleurs, on peut retrouver une forte sollicitation des membres supérieurs, par exemples sur des opérations de récupération de denrées en partie haute d'échelles ou de prises répétées en pince de petits conditionnements tels que les barquettes.

Selon l'activité, le personnel maintient une posture debout relativement statique pendant une durée allant de 2 heures jusqu'à la journée entière.

- Lors du chargement des chariots de distribution, on relève notamment :
 - des efforts qui peuvent être conséquents lors de la mobilisation des chariots selon leur poids, la qualité de roulement des roues ou l'état de la surface du sol ;
 - des sollicitations au niveau des mains lors de l'insertion des plateaux sur les glissières des étagères du chariot.
- Différents facteurs vont augmenter le risque d'apparition de troubles musculo-squelettiques tels que :
 - la charge mentale inhérente notamment à la mémorisation des différents menus possibles ou à la structure même des cartes repas (taille des caractères, choix de la police pour une meilleure lisibilité, fluctuation de l'ordonnement des plats, etc.) ;
 - les contraintes temporelles et structurelles, liées par exemple aux horaires contractuels de distribution dans les étages, au contrôle qualité réalisé sur place par le client ou encore à l'interdépendance des postes de travail au flux de production ;
 - les ambiances sonores, thermiques (environ 11°C) et lumineuses.



LE RISQUE DE CHOC / HEURT / PINCEMENT

L'organisation du travail, les configurations des locaux et des postes de travail peuvent induire des expositions à des risques de heurts et de pincements pendant les différentes activités d'assemblage. Les situations spécifiques à l'activité sont notamment :

- Des heurts et des coups liés à la configuration et à l'exiguïté des postes de travail (par exemple : nécessité de rapprocher au plus près les denrées composant les plateaux).
- Des risques de chutes d'objets : plateaux, ustensiles, etc.
- Des pincements principalement lors de la phase de préparation : mise en place des bacs gastro sur échelles ou supports roulants, etc.
- Des contacts avec des denrées chaudes lors du transfert des denrées des bacs gastro à d'autres contenants : contact direct, éclaboussures, etc.



© Fabrice Dimier pour l'INRS



© Philippe Castano pour l'INRS

02

MESURES DE PRÉVENTION



MESURES DE PRÉVENTION



ÉVITER LE RISQUE DE TMS



AMÉNAGER LES POSTES DE TRAVAIL ET METTRE À DISPOSITION DES MATÉRIELS OU ÉQUIPEMENTS AFIN DE MINIMISER LES POSTURES CONTRAIGNANTES

- Intégrer des hauteurs de travail comprises entre 0,75 m et 1,10m. Par exemples : plans de travail à hauteur réglable en fonction de la taille de l'utilisateur, support inclinable, etc.
- Déployer des échelles permettant des manipulations de plateaux ou de bacs gastro à des hauteurs inférieures à 1,80 m et supérieures à 0,40 m.
- Aménager les postes de manière à limiter les torsions de buste et les déplacements répétés (mobilier et plans de travail modulaires).
- Agencer les postes pour permettre l'alternance des positions et ainsi réduire les phénomènes de travail statique.
- Mener une réflexion sur la structuration de la carte repas et son positionnement au niveau des plateaux.



© Vincent Nguyen pour l'INRS



LIMITER LES PORTS DE CHARGES

- Rechercher des plateaux et ustensiles plus légers.
- Utiliser des bacs gastro ou caisses d'approvisionnement plus petits.
- Transférer les contenants d'approvisionnement à l'aide d'équipements de manutention à niveau constant ou à hauteur réglable : porte cuvier, desserte, chariot distributeur d'assiettes, etc.



© Vincent Nguyen pour l'INRS

Déplacements des équipements de manutention, du type chariots et échelles :

- Sélectionner des équipements en intégrant le poids total à manutentionner (poids du chariot et poids de marchandises), leur encombrement, leur maniabilité, leur aisance aux déplacements.
- Motoriser les chariots au regard des déplacements à effectuer (distances, dénivelés) et former le personnel à leur utilisation.
- Garantir des équipements en bon état de fonctionnement. Prévoir un plan de maintenance de ces équipements.
- Veiller à un sol propre et plan sans dénivelé, ni ornière, ni bosse.
- Matérialiser des zones d'attente et de stockage pour ces différents équipements.
- Adapter les caractéristiques des roues à la nature des sols. Roues en bande caoutchouc avec dimension adaptée.





ÉVITER LE RISQUE DE CHOC / HEURT / PINCEMENT

- Supprimer ou à défaut protéger les angles saillants et autres parties proéminentes (exemples : ébavurer les éventuelles parties métalliques, protecteurs plastiques, etc.).
- Utiliser du matériel en bon état (non déformé).
- Dimensionner les postes de travail afin de limiter les reprises de charges.
- Aménager les espaces permettant une facilité d'évolution au sein des postes de travail.
- Dédier des espaces de préparation et de stockage pour les différents ustensiles (couverts, plateaux, etc.).
- Équipements de protection individuelle (EPI) : utiliser des vêtements de travail et des chausses couvrant le corps.
- Prendre en compte les caractéristiques des contenants (par exemples : récipients en porcelaine avec fermeture par papier doré) afin de faciliter la prise en mains et limiter l'instabilité du système de fermeture des contenants.



© Arturo Peña Romano Medina pour iStock



CONTACT DENRÉES CHAUDES

- Privilégier les repas froids.
- Conditionner en barquettes dès la production.
- Transférer quand les denrées sont à température d'environ 40°C.

Dans la même collection, liste des autres fiches consultables :

- | | |
|---|---|
| • Contexte (DTE 286-1) | • Plonge (DTE 286-5) |
| • Réception et stockage (DTE 286-2) | • Zone d'allotissement, répartition et expédition (DTE 286-6) |
| • Préparations chaude et froide (DTE 286-3) | • Préparation et service dans les satellites (DTE 286-7) |
| • Service en salle (DTE 286-4) | • Risques transverses (DTE 286-9) |





Pour en savoir plus, rendez-vous sur
cramif.fr

Fiche Mémoprev - Restauration collective
Assemblage des plateaux - DTE 286-8
Cramif - Direction de la communication - Février 2024

Cramif - Direction de la communication - 21123 - Février 2024 - ©iStock - ©INRS - Photo de couverture © Philippe Costaro pour l'INRS - Photo 4^e de couverture © Vincent Nguyen pour l'INRS



**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS
Agir ensemble, protéger chacun

Caisse régionale
Île-de-France