



## Prévenir les risques de brûlures dans les métiers de bouche et la restauration

L'utilisation de feux, plaques, fours ou friteuses et la manipulation de contenants ou d'ustensiles chauds sont à l'origine de nombreuses brûlures par contact ou projection de liquide chaud. Ces brûlures peuvent être bénignes mais aussi parfois très graves. Il est possible de prévenir ces risques par l'aménagement de l'espace de travail, le choix des équipements et la formation du personnel.

### + Aménagez l'espace de travail

- Dédiez les zones de cuisson à cette seule activité.
- Organisez les zones de circulation à l'écart des zones de cuisson.
- Aménagez et identifiez dans l'espace de plonge, les zones de dépôt des contenants chauds.

### + Choisissez des équipements adaptés

- Choisissez des équipements sûrs (marquage CE) et respectez les instructions prescrites par le fabricant (réglage, thermostat, procédures de nettoyage, maintenance, etc.).
- Choisissez du matériel de cuisson (fours, rôtisserie, etc.) équipé de doubles parois.
- Privilégiez la cuisson par induction à la cuisson au gaz.
- Choisissez des outils équipés de poignées isolantes (pinces plats chauds, queues de casseroles, poêles, ustensiles, etc.).
- Mettez à disposition des moyens de manutention (chariot, desserte) pour déposer et transporter les pièces chaudes.
- Assurez-vous que la température de l'eau chaude sanitaire ne dépasse pas 55°C.



## + Utilisez les friteuses en sécurité

- Choisissez une friteuse avec vidange automatique de l'huile et équipez-la d'un dispositif anti-débordement tel que « bague » ou « anneau ».
- Installez la friteuse suffisamment loin des tables de cuisson et des points d'eau.
- Placez les sectionneurs d'énergies (gaz ou électricité) de façon qu'ils soient accessibles et situés en dehors des zones à risque d'inflammation.
- Installez un système d'extinction automatique. À défaut, équipez-vous d'un couvercle ou d'une couverture ignifugée pour couvrir la friteuse en cas de début d'incendie.
- Veillez à ce que la friteuse ne fonctionne pas sans surveillance.
- Effectuez les vérifications réglementaires et opérations de maintenance prescrites par le fabricant dans la notice d'instructions.

## + Formez les salariés et faites porter les équipements de protection individuelle

- Formez les salariés aux bonnes pratiques : queues de casserole positionnées à l'intérieur des plans de travail et pas au-dessus d'un « feu », casseroles remplies au  $\frac{3}{4}$  au maximum, choix des huiles en fonction des températures de cuisson, égouttage des aliments avant de les plonger dans la friteuse.
- Affichez au poste de travail les instructions de nettoyage à chaud des plaques de cuissons, salamandres, plancha, etc.
- Mettez à disposition et faites porter des gants de protection anti-brûlures et des tabliers de protection adaptés à l'activité lors de la manipulation des plats chauds, broches, etc.
- Formez les salariés aux conduites à tenir en cas de brûlures et mettez à disposition une trousse de secours adaptée aux soins des brûlures thermiques. Votre médecin du travail peut vous conseiller.

### POUR ALLER PLUS LOIN

Documents INRS disponibles sur [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr) :

- La restauration traditionnelle. Prévention des risques professionnels, ED 880

- La restauration rapide. Aide au repérage des risques, ED 933

- La restauration collective. Aide au repérage des risques professionnels, ED 6075

Sites web : [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)  
[www.ameli.fr](http://www.ameli.fr)