

Les partenaires sociaux des cafés, hôtels, restaurants recommandent la mise en œuvre de ces 8 solutions dans tous les établissements (Recommandation R 493 adoptée le 5/10/2016).



SOLUTION N° 1

FOURNISSEZ DES CHAUSSURES ANTIDÉRAPANTES AU PERSONNEL DE CUISINE

En cuisine, tout le monde porte des chaussures antidérapantes de type SRC.

POURQUOI PORTER DES CHAUSSURES ANTIDÉRAPANTES ?

Chaque année, dans la restauration traditionnelle, **3 400** accidents du travail sont dus à des glissades ou à des trébuchements en cuisine. Ces accidents génèrent plus de **200 000** journées de travail perdues. Un moyen simple de prévenir ces chutes est de porter des chaussures adaptées au travail en cuisine.

COMMENT CHOISIR DES CHAUSSURES ANTIDÉRAPANTES ?

- ▶ Optez pour des chaussures de type SRC répondant à la norme « Équipements de protection individuelle – Chaussures de sécurité » (NF EN ISO 20345).
L'inscription « SRC » doit figurer sur les chaussures, de manière lisible et indélébile.
- ▶ Fournissez ce type de chaussures à tous les salariés qui travaillent en cuisine, y compris les « extras ».
Donnez l'exemple en en portant vous-même.

POUR ALLER PLUS LOIN

À l'occasion des prochains travaux dans votre cuisine, faites poser par un spécialiste un revêtement de sol (carrelage ou résine) antidérapant, répondant aux exigences d'hygiène et de sécurité.

Vous trouverez une liste de revêtements adaptés et des conseils sur www.agrobat.fr

Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur www.inrs.fr/restauration