

ORGANISATION DES LIEUX DE RESTAURATION ET DE PRÉPARATION DES REPAS

Prendre en considération les risques dus à la co-activité et les inscrire dans le plan de prévention pour éviter les interférences entre le personnel de restauration et les professionnels travaillant sur le tournage ou le spectacle.

Quelques points de vigilance relatifs aux lieux de restauration : salle de restauration mise à disposition, barnum, tables de régie ou lieux improvisés

Hygiène	<p>Prévoir un point d'eau pour l'hygiène des mains (ex : mise à disposition d'un car loge sanitaire).</p> <p>Respecter la chaîne du froid (vitrine réfrigérée entre 2 et 4°C), éviter l'utilisation de projecteurs dégageant de la chaleur au-dessus de denrées périssables.</p> <p>S'assurer de la propreté des lieux (nettoyage du sol avant et après chaque service).</p>
Environnement	<p>Prévoir une quantité suffisante de matériel (tables, chaises, couverts, portes-manteaux, etc.).</p> <p>Garantir la sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prévoir des issues de secours, - privilégier un éclairage naturel, - en cas de sol meuble, prévoir un plancher pour éviter les risques de chute (barnum), - suivre les recommandations du fabricant pour l'arrimage du barnum. <p>Prendre en compte les conditions climatiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - maintenir une température convenable, - s'assurer de la ventilation des lieux, - chauffer les lieux en hiver, - proscrire l'utilisation d'appareils de chauffage à combustion directe et toujours respecter la notice du fabricant (barnum), - choisir un emplacement adapté (barnum).
Information / sensibilisation des salariés	<p>Afficher le menu pour prévenir les allergies alimentaires.</p> <p>Sensibiliser les salariés : aux règles d'hygiène, à la diététique</p>

Organisation des lieux de préparation des repas : cuisine équipée mise à disposition, camion cuisine

Les conseils d'hygiène cités précédemment à propos des lieux de restauration s'appliquent également aux lieux de préparation des repas.

Il convient en plus d'organiser le lieu et les postes de travail pour que le circuit des denrées vers les lieux d'entreposage, de préparation, de distribution ou de consommation soit bien distinct de celui des déchets.

Conseils spécifiques aux camions cuisine

- Choisir un camion agencé et équipé pour l'activité de restauration.
- Stationner le camion cuisine à proximité du lieu de restauration (refroidissement des plats, intempéries, hygiène, chutes).
- Équiper le camion afin que la température intérieure soit compatible avec la bonne conservation des denrées et produits, quelle que soit la température extérieure.
- Prendre en compte les risques d'incendie ou d'explosion :
 - brancher le camion à la terre,
 - vérifier la présence d'extincteurs et la date de la dernière vérification,
 - informer les salariés des mesures à prendre en cas d'incendie et s'assurer de l'affichage obligatoire de ces mesures,
 - en cas de présence de bouteilles de gaz butane ou propane, veiller aux règles de sécurité suivantes : éviter de stationner le camion dans une cour, vérifier la date de validité du tuyau de gaz (indiquée sur le tuyau en caoutchouc), stocker les bouteilles dans un endroit ventilé à l'écart de toute source de chaleur (attention aux camions-cuisine stationnant en plein soleil l'été ou complètement fermé l'hiver).

Pour aller plus loin : www.cmb-sante.fr

- Rubrique Espace pratique / Prévention pratique : articles relatifs à la nutrition, fiche nutrition, dépliant pour les salariés «Risque alcool»

Parlez-en à votre médecin du travail...

Si vous avez besoin de conseils, une équipe de préventeurs du CMB peut intervenir sur le lieu de travail pour des conseils personnalisés.

SIST CMB
26 rue Notre-Dame des Victoires 75086 Paris cedex 02 - Tél. : 01 49 27 60 00 - www.cmb-sante.fr

SISTCMB - 03/2014 - Conception et réalisation : Yves BEAUMONT (CCHSCT de la production de films), Dr CACHAT, Dr DEVINEAU, C. DUVAL, Dr LAUMOND, Dr MARKUS, Dr NEUHOFF, Dr OUTIN, Dr ROUGERON, C. ROUX, A. SERIEYS, Dr THIBAUT et service communication, validé par la CMT - Photos : © iStockphoto

CMB

Médecine et santé au travail

La prévention avant tout!

CATERINGS, LOGES ET TABLES DE RÉGIE

**Au menu : hygiène, diététique
et conditions de travail**



En participant à la cohésion d'équipe entre professionnels travaillant à un projet commun, les moments de restauration et de collations sont réputés être une des clés de la réussite d'un spectacle.

Les équipes du CMB vous proposent quelques conseils de prévention pour que ces bons moments ne virent pas au « cauchemar en cuisine » !

Retrouvez les conseils de prévention du CMB sur www.cmb-sante.fr

Rappels réglementaires :

Le repas sur le lieu de travail ? Non, un lieu dédié au repas doit être organisé .



L'alcool ? Le vin, la bière, le cidre sont autorisés uniquement lors des repas. Veiller au respect strict de la réglementation sur les lieux de travail et mettre de l'eau à disposition des salariés.

Deux documents obligatoires sur les risques professionnels :

- Le Document Unique : l'employeur doit évaluer les risques professionnels, les retranscrire dans un Document Unique et mettre en place des mesures de prévention adaptées. Il en va de sa responsabilité pénale.
- Lors de l'intervention d'une entreprise extérieure, un plan de prévention doit être rédigé avec la structure de restauration.

HYGIÈNE

Tout employeur est responsable de l'évaluation des risques et de l'organisation de la sécurité de son personnel, dont l'hygiène alimentaire fait partie.

Quelques points d'attention

L'employeur doit :

- mettre à disposition des régisseurs, chargés de production ou toute autre personnes en charge des loges et tables de régie les moyens nécessaires pour garantir l'hygiène des collations : information, formation, réfrigérateurs, électricité, point d'eau,...
- vérifier la conformité des installations et conditions d'hygiène de l'entreprise de restauration.

L'hygiène alimentaire et les conditions de vie au travail des permanents et intermittents du spectacle sont de la responsabilité de l'employeur.

Les producteurs et les directeurs de production, même s'ils sous-traitent les repas et collations, restent responsables de la santé de leurs salariés.

Prévenir les principaux risques

Les différents risques à évaluer	Principes généraux de prévention
Le risque infectieux microbien Il peut être lié à la préparation, la conservation, la contamination des aliments (par le personnel, les consommateurs, des animaux...).	Utiliser des denrées saines en respectant les températures de conservation . Prévoir l'accès à un point d'eau à proximité (hygiène des mains). Respecter la chaîne du froid : <ul style="list-style-type: none">- durée de mise à disposition des denrées périssables : 1 h maximum ;- ne pas décongeler au soleil- vérifier l'état des glacières, pains de glace, des réfrigérateurs et congélateurs et leur branchement ; Vérifier le stockage de l'eau (consommable pour la vaisselle, la cuisine).
La contamination des denrées <ul style="list-style-type: none">par des corps étrangers (emballages...),par des produits chimiques (détergents, insecticides...)	Organiser et respecter un circuit de déchets . Utiliser des denrées préemballées (sucres, céréales...). S'assurer de la propreté de la vaisselle (stockage, lavage,...). Utiliser des plans de présentation propres et de taille suffisante.

Consommation d'alcool : attention danger !

La consommation d'alcool influe sur la qualité du travail et représente un risque pour la sécurité et la santé des salariés. Penser à sensibiliser les salariés.

Taux d'alcool pour un verre standard (10 g d'alcool pur)	0,20 g/l pour un homme 0,30 g/l pour une femme
Taux d'alcoolémie maximum	1 heure après le repas, 1/2 heure à jeun
L'action sur le cerveau commence à 0,30 g/l.	
Elimination	0,15 g par heure

DIÉTÉTIQUE

Une table de régie ou un repas « presque parfait » !

Eau 	A volonté ! <ul style="list-style-type: none">De l'eau avec éventuellement des rondelles de citron, des feuilles de mentheTisanes, théJus de fruits frais ou sans sucres ajoutésEau pétillante ou aromatisée sans sucre
Produits sucrés 	Préférer : <ul style="list-style-type: none">le <u>pain</u> aux gâteaux et viennoiseries (trop grasses)le <u>chocolat noir</u> au chocolat au lait (plus gras)les <u>fruits secs</u> aux barres chocolatées Il est préférable de consommer les biscuits une fois par jour plutôt qu'en grignotage toute la journée.
Féculents	Pain : complet, semi complet, pains spéciaux aux noisettes, noix, fruits secs,...
Fruits et légumes	<u>5 par jour</u> <ul style="list-style-type: none">Tomates cerises, radis, bâtonnets de carottes, chou fleur,...Soupe de légumes et potages en hiverFruits de saisons, compotes sans sucres ajoutés
Produits laitiers	<u>3 par jour</u> : yaourts, fromage blanc, lait, plutôt que fromage.
Protéines 	<ul style="list-style-type: none">Œufs dursJambon maigre, rôti de viandeThon, sardines, maquereaux,

Éviter de consommer en grande quantité et trop régulièrement : café, viennoiseries, pâte à tartiner, et charcuterie.

On évitera les sodas, même light, qui habituent au goût sucré, les boissons alcoolisées, les eaux aromatisées riches en sucre et les sirops.