

E12

TENUE ET EPI POUR LES ACTIVITÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE

L'autorité territoriale définit les équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser en fonction des conditions de travail et des caractéristiques particulières des activités. Ces EPI viennent compléter les mesures de prévention et de protection collectives déjà en place.

Les équipements de protection individuelle utilisés dans la restauration collective poursuivent deux objectifs :

- éviter la contamination des denrées alimentaires,
- protéger l'agent de certains risques.

RÈGLES DE BASE



Les équipements de protection individuelle et les tenues de travail utilisés dans le milieu de la restauration collective doivent être de **couleur claire**.

Ils doivent être dans un **état constant de propreté**. Les tenues et équipements à usage court seront jetés à chaque fin de poste. Les tenues de travail lavables seront changées et lavées chaque jour.

Les visiteurs devront, pour pénétrer dans les zones où de la nourriture est manipulée, être équipés au minimum d'une combinaison, d'une charlotte et de surchaussures jetables.

TÊTE

Il convient d'éviter la contamination des aliments manipulés. Pour cela :

- Le port d'un masque de protection **bucco nasal** est nécessaire. Ce masque a pour but de limiter l'expulsion de bactéries ou de corps étrangers par la respiration, les éternuements... Ces masques ne sont pas des appareils de protection respiratoire. Ils ne protègent pas l'agent des gaz et vapeurs toxiques ou des poussières. L'efficacité de ces masques se mesure à leur « nombre de plis ». Plus ce nombre est élevé, plus le niveau de filtration est important et plus le risque de contamination est maîtrisé. Ces masques dits à « usage court » sont jetables et doivent être changés à chaque prise de poste.
- Le port de la **charlotte** est lui aussi nécessaire. Il a pour but d'éviter la propagation de cheveux, pellicules ou le contact des cheveux longs avec les denrées alimentaires. La charlotte doit englober l'ensemble de la chevelure. La charlotte est un équipement de protection à usage court et doit donc être changée à chaque prise de poste.



Certaines activités entraînent des risques particuliers pour l'agent, c'est le cas par exemple des activités de mise en propreté de la cuisine et des locaux afférents.

Dans ce cadre d'autres équipements de protection peuvent être nécessaires :

- Les **lunettes de protection** doivent être portées dès lors qu'il y a un risque de projection d'un produit chimique dangereux dans les yeux (mélange de produits, nettoyage des hottes...). Les lunettes de protection doivent être couvrantes et garantir une bonne visibilité.
- Dans les environnements rendus bruyants (bruits de vaisselle entrechoquée, jets d'eau, hottes, lave vaisselle...) le port de **protections auditives** peut être nécessaire si aucune solution technique ne peut venir réduire le niveau sonore. Compte tenu de l'ambiance souvent chaude et humide, les protections auditives les plus adaptées sont les bouchons moulés.



CORPS

Le port de vêtements de travail est obligatoire. Ils doivent être de **couleur claire**. La tenue de travail « type » est composée d'un pantalon et d'une tunique en coton et/ou polyester. Il peut aussi être fait usage de combinaisons jetables. Ce type d'équipement est privilégié pour les visiteurs.



Cet équipement devra permettre d'éviter la propagation de bactéries, ainsi les vêtements de ville de l'agent et/ou ses bijoux (colliers, broches...) devront être couverts.

Les tenues de travail devront protéger l'agent de certains risques :

- Les tenues des agents travaillant à proximité de flamme, devront être résistantes au feu ;
- Pour les interventions dans les chambres froides, les agents doivent disposer de vêtements chauds (veste ou gilet matelassé).

MAINS



L'enjeu de la protection individuelle au niveau des mains est double : la protection des produits et la protection de l'agent.

Protection des produits

Les gants ont pour but de limiter la propagation des bactéries vers les produits.

D'un usage court (c'est-à-dire jetables), ces gants doivent être changés régulièrement

Le choix se fait sur les critères suivants :

- Gants prévus pour le contact alimentaire ;
- Taille des gants adaptée à la taille des mains de chacun des agents ;
- Matière : latex ou vinyle (en cas d'allergie au latex préférer des gants en vinyle) ;
- Couleur : bleue ou verte afin de pouvoir être repérés dans les aliments.

Protection des agents

Les gants pour le contact alimentaire ne protègent pas les agents des risques auxquels ils peuvent être exposés.

Produits chimiques : lors des activités de mise en propreté, les mains doivent être protégées des produits chimiques, il convient de fournir des gants en latex, nitrile ou vinyle répondant à la norme EN 374. Ces gants doivent être suffisamment longs (minimum 30 cm) et avoir une épaisseur adaptée au travail à effectuer : pour les activités de ménage courant, une épaisseur de 0,40 mm suffit, par contre pour des travaux plus lourds il convient d'utiliser des gants plus épais (1 mm minimum).

- Chaleur : pour les interventions mettant les mains en contact avec des pièces chaudes, le port de gants résistants à la chaleur s'impose. Ils doivent répondre à la norme EN 407.
- Froid : pour les interventions dans les chambres froides, des gants répondant à la norme EN 511 doivent être mis à disposition des agents.





Les exigences au niveau des chaussures de sécurité se portent :

Sur la semelle :

Elle doit éviter la propagation des bactéries : les chaussures doivent donc être spécifiques au milieu alimentaire.

Elle doit avoir des propriétés antidérapantes afin d'éviter les risques de chute sur les sols mouillés.

Sur la coque :

- Pour les agents amenés à transporter des objets lourds ou pointus, des chaussures coquées doivent être préférées.

Enfin des chaussures maintenant le talon seront privilégiées (pas de sabots).

RÉFÉRENCES

- > Code du travail L4321-1, R4321-1 et suivants
- > [Décret 85-603](#) du 10 juin 1985 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine professionnelle et préventive dans la fonction publique territoriale
- > Fiche Technique E01 : [Choisir des protecteurs individuels contre le bruit](#)
- > Fiche Technique E02 : [Choisir des gants de protection](#)
- > Fiche Technique E03 : [Choisir des lunettes de protection](#)
- > Fiche Technique E04 : [Les appareils de protection respiratoire](#)
- > Fiche Technique E05 : [Choisir des chaussures de sécurité](#)
- > Fiche Technique E07 : [Les tenues de travail](#).
- > Guide : [Bien choisir mes gants de protection](#)
- > Guide : [Bien choisir mes chaussures de sécurité](#)