

 DSAC	Fiche de visite	Restaurant administratif 1606
--	-----------------	----------------------------------

Date de visite	16 mai 2019
Date de la dernière visite	17 mai 2016
Représentant ELIOR	Mme Christine PEYRINAUD
Délégation CHSCT	Mme Maryse LARTIGUE, représentante de l'administration
	M. Yoann PIERRE, représentant du personnel
	Mme Katia RIZET, infirmière
	M. Jean-Pierre ABDALLA, chef de la subdivision logistique
	M. Davy JACQUES, conseiller de prévention

Service	DSAC Nord, Restaurant Administratif, Bâtiment 1606.
Nombre d'agents	10 employés
Horaires	7h-15h 7/7jours

1-Description de l'activité

La DSAC-N met à disposition de la société ELIOR les locaux et le matériel nécessaire à la bonne exécution du marché de restauration de l'ensemble du site d'Athis-Mons (CRNA-N, DSAC-N, DTI, DO, GTA et SNIA).
L'entretien des bâtiments et des équipements est assuré par la DSAC-N.

Les activités du restaurant sont :

- la réception des marchandises
- la préparation des repas
- le service
- la plonge
- le nettoyage des parties cuisine

Effectifs :

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| -1 Directeur de restaurant | - 1 Chef préparatrice |
| -1 Chef de cuisine | - 2 Employées de restauration |
| -1 Second de cuisine | - 1 Plongeur Magasinier |
| -1 Pâtissier | - 1 Plongeur |
| - 1 Cuisinier | |

2-Locaux de travail

Locaux	Commentaires
Réception marchandises	Le personnel d'ELIOR dispose d'un espace pour déconditionner et ensuite répartir les marchandises selon leur stockage. (chambres froides, stockage produits secs) Les produits lessiviels sont stockés dans des armoires de sécurité. Cet espace est propre et dégagé.
Stockage produits secs	Espace destiné au stockage sur étagères. Suite à diverses fuites, des plaques de faux plafond ont été remplacées.
Monte-Charge	Le bâtiment est équipé de 2 monte-charges (gris et noir) permettant de faire monter les marchandises en cuisine et de faire descendre les déchets. Ces équipements sont régulièrement suivis par la société de maintenance A2A
Salle de réception	Cet espace est utilisé pour des réceptions ou comme salon privatif.
Accès PMR	L'étage supérieur est accessible aux PMR par un ascenseur réservé et accessible avec le badge de l'agent, ou un badge disponible à la cafétéria pour un convive extérieur au complexe. Cet équipement est régulièrement entretenu par la société A2A Une rampe d'accès permet l'entrée dans le bâtiment en partie inférieure.
Légumerie et préparation Froide	La partie préparation froide est réfrigérée. L'organisation de ces espaces a été étudiée de façon à respecter le processus dit de « marche en avant dans le temps » des produits.
Chambre Froide « Blanche »	Cette chambre froide est destinée aux produits entamés et produits finis en attente de distribution. Comme pour chaque équipement, un plan de nettoyage et un relevé de températures sont appliqués.

	Fiche de visite	Restaurant administratif 1606
---	-----------------	----------------------------------

Préparation chaude	L'ensemble des équipements est entretenu et vérifié par la société spécialisée FCS.
Zone de distribution	Cette zone doit faire l'objet de travaux de rénovation. De nouveaux équipements ont d'ores et déjà été installés (vitrines) et le seront prochainement (meubles de caisse et 1 dépose-plateau)
Réfectoire	Présence de filtres acoustiques pour limiter la résonance et rendre la salle plus agréable aux convives. Des fontaines à eau réfrigérées, machine à glaçons et micro-ondes sont mis à disposition.
Plonge	Malgré une machine neuve et de nombreux réglages, la propreté de la vaisselle reste aléatoire. Une réflexion sur l'utilisation de la machine sera menée par ELIOR.

3-Sécurité Incendie, Protection et Secours

	Commentaires
Plans d'évacuation	A jour et affichés correctement.
Extincteurs	Extincteurs en nombre suffisant et vérifiés tous les ans, la dernière vérification date d'octobre 2018. Présence de couvertures anti-feu autour de la préparation chaude.
Alarme /détection incendie	L'ensemble du bâtiment est équipé de détection automatique de fumée. Des déclencheurs manuels sont également présents. La centrale incendie et l'ensemble du système est vérifiée semestriellement par la société CMI.
Trousse de premiers soins	Une trousse de secours est présente dans le bureau du gérant. Elle est vérifiée régulièrement par le service médical du site.
Défibrillateur	Un défibrillateur est présent dans le hall au RDC, près de l'escalier descendant et de l'entrée de la cafétéria, à la droite de la centrale incendie.

4-Equipements et locaux sociaux

Equipements	Oui	Non	Commentaires
Vestiaires	X		2 vestiaires (homme et femme).
Sanitaires	x		En nombre suffisant et propres. Rénovés en 2017.

5-Formations/ Habilitations / Autorisations

Habilitations	Oui	Non	Commentaires
Sauveteur secouriste du Travail	x		Géré par ELIOR
Formation Extincteurs	x		Géré par ELIOR

6-Les registres

- Santé sécurité au travail : Pas de registre SST dans ce bâtiment, les agents utilisent les registres de leurs services respectifs.
- Registre « danger grave et imminents » : idem que le registre SST.
- Registre de sécurité : L'ensemble des équipements étant mis à disposition par la DSAC-N, le registre unique de sécurité se trouve dans le bureau du Chef de la subdivision Logistique de la DSAC-N.

7- Evaluation des risques au poste de travail : nuisances et risques d'accident

Risques	Commentaires
Appareils de levage	2 monte-charges
Cadence	Des échelles ont été installées pour suppléer la distribution de la plonge par le carroussel et ainsi adapter le flux de plateaux au rythme du plongeur.
Chute de plain pied	Les sols peuvent être rendus glissant par la présence d'eau au sol. Le personnel est équipé de chaussures antidérapantes.
Chutes d'objets	Stockage produits secs : des armoires charges lourdes devraient être prochainement installées.
Ecran et Ergonomie au poste de travail	Posture des caissières lors du paiement des convives, de nouveaux meubles de caisse sont en commande.

 	Fiche de visite	Restaurant administratif 1606
--	-----------------	----------------------------------

Ambiances thermiques	Vêtements de travail fournis par ELIOR
Machines/outils dangereux	Machine de découpe, coupe-légumes et parmentière aux normes.
Manutention	Tir pal et roule-pratique à disposition.
Objets coupants	EPI fournis par ELIOR.
Risque biologique	Le restaurant est équipé de dispositifs anti-nuisibles entretenus régulièrement dans le cadre d'un marché géré par la DSAC-N.
Risque chimique	Utilisation de produits de nettoyage pouvant être dangereux. La société ECOLAB fournit les fiches de données de sécurité à ELIOR qui les tient à disposition dans un classeur dans le bureau du Gérant.
Risques électriques	L'ensemble des armoires électriques sont fermées. Leur accès est réservé au personnel habilité.
Hygiène des locaux	Le nettoyage de la cuisine est encadré par un plan de nettoyage strict mis en place par ELIOR. Le nettoyage des autres locaux, réception, sanitaires, cafétéria est assurée par la société GRP et pris en charge par la DSAC-N.
Risque sanitaire	Dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire, la société ELIOR fait procéder par la société SILIKER à des prélèvements et contrôles réguliers dans ses cuisines.

NOTES COMPLEMENTAIRES

Les activités de la société ELIOR sont encadrées par un plan de prévention conformément aux articles R.4512-6 et suivant du code du travail.