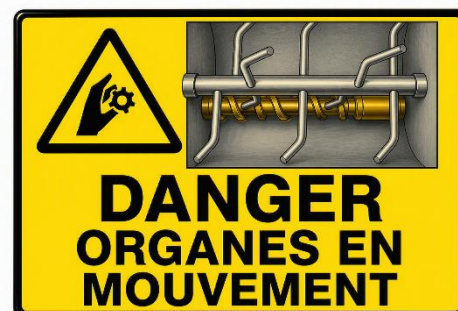
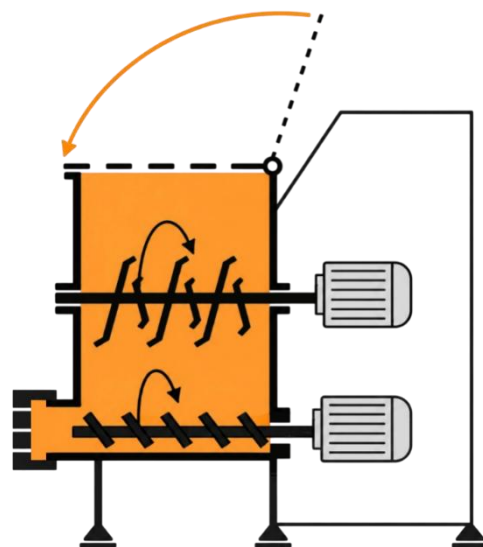




>> Fiche pratique
Prévention des risques professionnels

Machines utilisées pour la préparation d'aliments

Restauration

Pourquoi cette fiche pratique ?

La Carsat Bourgogne-Franche-Comté souhaite informer les employeurs sur les mesures de prévention à mettre en œuvre pour éviter les accidents liés aux organes en mouvement sur les machines utilisées pour préparer des aliments.

La plupart de ces machines expose à des risques graves d'accident du travail comme en atteste les récits d'accidents survenus dans notre région :



Machine à pâtes

Un intérimaire se fait arracher le pouce gauche en engageant la main dans la cuve pour décoller la pâte.

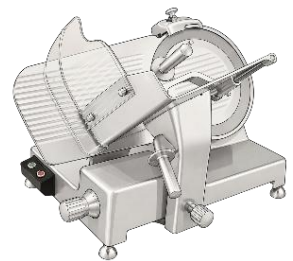
Une serveuse se fait arracher l'extrémité de l'index gauche en engageant sa main dans la cuve pour pousser la pâte.

Dans les 2 cas le contact de sécurité du couvercle était défectueux.



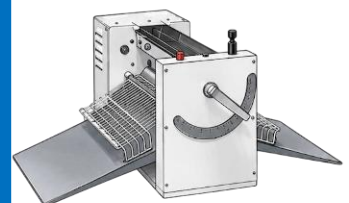
Trancheur

Une vendeuse se fait entailler la paume de la main lors de l'utilisation d'une trancheuse à jambon. La formation au poste était insuffisante.



Laminoir

Un commis se fait écraser la main entre les rouleaux d'un laminoir à pâte en voulant dégager un pâton coincé. L'interrupteur de sécurité de la grille de protection était inopérant.



Hachoir à viande

Un apprenti se fait sectionner 4 doigts en poussant la viande à l'intérieur de la goulotte d'alimentation.

Un commis boucher poussant la viande dans la goulotte d'alimentation est amputé de la main et d'une partie de l'avant-bras.

Dans les 2 cas le dispositif de sécurité était inopérant.



Comment maîtriser le risque d'accident lié aux organes en mouvement ?

Bien choisir les machines

Pour choisir la machine la mieux adaptée, l'utilisateur formalisera ses besoins et ses exigences dans un document écrit (cahier des charges), qu'il soumettra à ses fournisseurs.

Le cahier des charges précisera notamment :

REDIGER UN
CAHIER DES
CHARGES



- La capacité de production horaire, journalière et annuelle de la machine et les différentes sortes de fabrications.
- Les accessoires nécessaires.
- Les garanties de maintenabilité de la machine : délai de fourniture des pièces de rechange, délai d'intervention en cas de dépannage.
- La formation des utilisateurs.

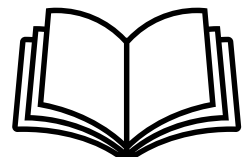


Bon à savoir :

Le fournisseur doit remettre à l'acheteur la **déclaration CE de conformité** et la **notice d'instructions** en français de la machine.

Déclaration CE
de conformité

Notice
d'instructions



Bien former les salariés qui utilisent les machines

Seuls les salariés préalablement formés peuvent être autorisés par leur employeur à utiliser une machine. [C. trav. Article R4323-1](#)

La formation doit s'appuyer sur la notice d'instructions du constructeur et rester très pratique.

Une fiche de poste affichée à côté de la machine rappellera les risques et les instructions à respecter pour les différentes tâches à réaliser.



Code du trav. Article R4323-1 :
L'employeur informe de manière appropriée les travailleurs chargés de l'utilisation ou de la maintenance des équipements de travail :

- 1) De leurs conditions d'utilisation ou de maintenance ;
- 2) Des instructions ou consignes les concernant notamment celles contenues dans la notice d'instructions du fabricant ;
- 3) De la conduite à tenir face aux situations anormales prévisibles ;
- 4) Des conclusions tirées de l'expérience acquise permettant de supprimer certains risques.

Bien entretenir les machines

Une machine doit être maintenue en état pour assurer son fonctionnement dans les meilleures conditions de sécurité. *Code du travail : Article R4322-1*

Il est nécessaire pour cela que l'employeur organise et planifie les vérifications et la maintenance telles que le constructeur les préconise dans la notice d'instructions de la machine.



Code du travail : Article R4322-1
Les équipements de travail et moyens de protection, quel que soit leur utilisateur, sont maintenus en état de conformité avec les règles techniques de conception et de construction applicables lors de leur mise en service dans l'établissement, y compris au regard de la notice d'instructions.



Bonne pratique :

Tenir un carnet de maintenance pour chaque machine, dans lequel les différentes vérifications et interventions de maintenance seront consignées.

Le carnet de maintenance peut prendre la forme d'un classeur Excel avec une feuille pour chaque machine.

Date	Par (nom prénom Sté)	Intervention réalisée	Périodicité	Pièces remplacées	Observation Référence
17/10/2024	Sté AAA	mise en service		néant	rapport Sté AAA n°2024/...
04/03/2025	ROGER M.	réparation câble alimentation		presse-étoupe fiche mâle	essai de fonctionnement OK
10/10/2025	Sté AAA	vérification générale	annuelle	Voyant bouton marche	rapport Sté AAA n°2025/...

> Carnet de maintenance Machine à pâtes Pétrin Laminoin Friteuse ... +



Précautions à prendre :

Les protecteurs (capots, carters, grilles) et les dispositifs de protection (interrupteurs de sécurité, interrupteurs d'arrêt d'urgence), doivent être maintenus en parfait état.

TOUTE ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT OU DÉTÉRIORATION DOIT CONDUIRE À L'ARRÊT IMMÉDIAT DE LA MACHINE, À SA CONSIGNATION ET AU DÉCLENCHEMENT DES RÉPARATIONS.



**HORS SERVICE
NE PAS UTILISER**

Raison sociale Logo EXEMPLE	FICHE DE POSTE MACHINE À PÂTES	Version / date Rédacteur.....													
Marque / Type / N° série Année de fabrication Caractéristiques principales Documents de référence : ☒ Notice d'instructions du constructeur ☒ Déclaration CE de conformité ☒ Document unique d'évaluation des risques ☒ Protocole de nettoyage de la machine	Arrêt d'urgence Interrupteur de sécurité du couvercle Boutons marche/arrêt 														
Dangers	Électricité	Organes en mouvement	Instabilité de la machine												
 Électrisation	 Arrachement des doigts	 Écrasement													
Risques															
Tâches	Vérifications à faire et instructions à respecter														
Mise en route de la machine à pâtes	Je vérifie que : ☐ La machine est posée sur un plan de travail stable et résistant ☐ Le poste de travail est propre et rangé ☐ Les câbles et connexions électriques sont en parfait état ☐ Le contact de sécurité du couvercle fonctionnement parfaitement ☐ L'arrêt d'urgence fonctionnement parfaitement Si une de ces conditions n'est pas respectée la machine ne doit pas être utilisée et l'employeur doit être averti sans délai														
Remplacement de la filière / Mise en place du coupe-pâte	Je respecte : ☐ Les modes opératoires de la notice d'instructions du constructeur	 CONSIGNATION ELECTRIQUE OBLIGATOIRE													
Nettoyage de la machine	Je respecte : ☐ Le protocole de nettoyage ☐ Le port des EPI obligatoires : lunettes enveloppantes, gants étanches aux produits chimiques														
Maintenance et dépannage de la machine	Je respecte : ☐ Les autorisations délivrées par l'employeur ☐ Les instructions de la notice du constructeur La maintenance et le dépannage de la machine sont interdits sans autorisation écrite de l'employeur (voir tableau ci-dessous)														
Tableau des salariés autorisés par l'employeur à utiliser la machine : L'autorisation est délivrée par l'employeur à l'issue de la formation du salarié. La formation doit s'appuyer sur la notice d'instructions du constructeur et rester très pratique. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 35%;">Nom prénom</th> <th style="width: 15%;">Utilisation en production</th> <th style="width: 15%;">Nettoyage de la machine</th> <th style="width: 35%;">Maintenance Dépannage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>.....</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>				Nom prénom	Utilisation en production	Nettoyage de la machine	Maintenance Dépannage		☐	☐	☐		☐	☐	☐
Nom prénom	Utilisation en production	Nettoyage de la machine	Maintenance Dépannage												
.....	☐	☐	☐												
.....	☐	☐	☐												



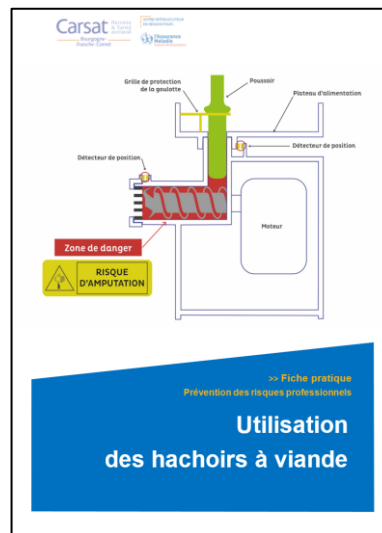
Pour aller plus loin

Constituer des fiches de poste



La fiche pratique de l'INRS ED 126

Utiliser les hachoirs à viande



La fiche pratique de la CARSAT BFC

S'informer sur le risque machine



Le site Sécurité Machines de l'INRS

Des conseils pour :

- ✓ Évaluer la sécurité des machines
- ✓ Choisir une machine et l'installer
- ✓ Réaliser l'entretien des machines
- ✓ Former et informer le personnel

Évaluer les risques



Les outils en ligne de l'INRS

Des outils interactifs pour chaque métier, pour réaliser l'évaluation des risques professionnels et éditer un rapport complet d'évaluation des risques et un plan d'action de prévention.

Obtenir des informations sur son secteur d'activité

2 sites pour accéder à des ressources pour mieux connaître et mieux prévenir les risques spécifiques liés aux différents métiers et secteurs d'activité.



METIERS ET SECTEURS D'ACTIVITES



ameli.fr

DANS VOTRE SECTEUR



prevention@carsat-bfc.fr



www.carsat-bfc.fr >> espace Entreprise

