



SOLUTION N° 3

SÉCURISEZ LES ESCALIERS D'ACCÈS AUX RÉSERVES

Dans les réserves, les escaliers sont sûrs.

POURQUOI SÉCURISER LES ESCALIERS ?

Chaque année, dans la restauration traditionnelle, **2100** accidents du travail sont dus à des chutes dans les escaliers conduisant aux réserves ou en salle. Ces accidents génèrent plus de **140 000** journées de travail perdues. Pourtant, des aménagements peu coûteux suffisent à rendre les escaliers plus sûrs.

COMMENT SÉCURISER LES ESCALIERS D'ACCÈS AUX RÉSERVES ?

En prenant conseil auprès de professionnels :

- ▶ installez des nez de marche antidérapants et visibles (couleur très différente de celle des marches elles-mêmes) ;
- ▶ assurez-vous que les escaliers sont toujours dégagés ;
- ▶ installez un système d'éclairage suffisant (au moins 200 lux) ;
- ▶ installez au moins une main courante (une de chaque côté si possible), qui doit être :
 - continue, rigide, facile à saisir,
 - prolongée horizontalement, de la longueur d'une marche, au-delà de la première et de la dernière marche,
 - posée à une hauteur comprise entre 80 cm et 1 m.

POUR ALLER PLUS LOIN

Un système d'éclairage automatique à détecteur de présence facilite les déplacements dans les escaliers d'accès aux réserves, où l'on a souvent les mains prises. Les détecteurs de présence doivent être positionnés de manière à ce que l'éclairage soit effectif au moment où l'on pose le pied sur la première marche (du haut comme du bas).

Pour les escaliers en salle, consultez la fiche solution n° 2 (ED 6212).

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