



SOLUTION N° 4

SUPPRIMEZ L'ESSUYAGE MANUEL DES VERRES

Les verres ne sont pas essuyés à la main, si besoin l'eau est traitée pour éviter les traces.

POURQUOI SUPPRIMER L'ESSUYAGE MANUEL DES VERRES ?

Chaque année, dans la restauration traditionnelle, **2 300** accidents du travail sont dus à des coupures causées par du verre cassé, le plus souvent lors de l'essuyage manuel des verres. Ces accidents, qui peuvent être graves (entailles profondes, tendons coupés...), génèrent plus de **100 000** journées de travail perdues.

De plus, les coupures sont incompatibles avec les règles d'hygiène alimentaire. En raison de sa répétitivité, l'essuyage manuel est également la cause de nombreuses atteintes des poignets, des bras et des épaules.

Une solution consiste à utiliser des dispositifs de traitement de l'eau. Ils permettent d'obtenir, sans essuyage manuel, des verres propres et sans traces. L'investissement est très vite rentabilisé par le gain de temps généré. De plus, le résultat visuel et hygiénique est bien meilleur.

COMMENT CHOISIR UN SYSTÈME DE TRAITEMENT DE L'EAU ?

- ▶ Plusieurs solutions s'offrent à vous. En prenant conseil auprès de spécialistes, vous pouvez soit :
 - remplacer votre lave-verres classique par un lave-verres intégrant un système d'adoucissement de l'eau ;
 - installer un osmoseur pour déminéraliser l'eau qui arrive au lave-verres ;
 - installer un adoucisseur en tête du réseau d'eau interne à l'établissement. Il adoucira l'eau de tous les appareils.
- ▶ D'autres techniques de traitement existent, comme la purification, l'électrodéionisation, les méthodes chimiques...

POUR ALLER PLUS LOIN

On peut également trouver sur le marché des « armoires » lave-verres ou lave-vaisselle, qui permettent de laver, sécher et stocker dans le même appareil. Elles présentent l'intérêt de limiter encore plus les manipulations.

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