

A l'occasion de la **Journée Mondiale de la sécurité et de la santé au travail** (28 avril), **Meiko**, spécialiste des solutions de lavage, nettoyage et désinfection pour les professionnels, propose un focus sur la **pénibilité des tâches** et le **risque de TMS (troubles musculosquelettiques)** dans le secteur de **la restauration**, et plus particulièrement dans **l'arrière-cuisine**.

Les [troubles musculosquelettiques constituent la première maladie professionnelle reconnue en France](#) (plus de 87 %) et leur nombre a augmenté de 60 % en 10 ans.

Le secteur de la restauration est lourdement frappé : selon la Cramif, **les TMS touchent 715 000 salariés de la restauration**. En arrière-cuisine, notamment, les conditions de travail sont contraignantes et pénibles : station debout, nombreuses manutentions manuelles, port de charges lourdes, gestes répétitifs, coupures, brûlures, glissades, bruit, atmosphère humide ou surchauffée... TMS et accidents sont la cause directe de **près de 1,7 million de jours d'arrêt de travail par an** !

Il existe de nombreuses solutions pour limiter les risques, du plus simple au plus technologique, par exemple :

- Optimiser les rangements pour limiter la manutention et le port de charges lourdes
- Organiser l'ensemble du processus de lavage de la vaisselle, des verres et des différents contenants sur une ligne horizontale pour limiter les sollicitations du dos et des muscles
- Adapter les installations aux utilisateurs (pieds réglables pour ajuster la hauteur, écrans de contrôle au niveau du champ de vision...)
- Opter dès que possible pour des équipements automatisés pour éviter les gestes répétitifs (par exemple : ouverture et fermeture des capots des machines)
- Mettre en place un système d'extraction des vapeurs afin de réduire l'humidité ambiante
- Etc.