

<https://esst.ac-normandie.fr/spip.php?article326>



Enseignement de la Santé
et de la Sécurité au Travail

Restauration rapide

- Ressources utiles - Ressources spécifiques par secteurs professionnels - Hôtellerie Restauration Alimentation -



Date de mise en ligne : mardi 27 avril 2021

Copyright © Enseignement de la Santé et de la Sécurité au Travail - Tous

droits réservés

Ce dépliant de sensibilisation, destiné aux TPE-PME, présente les principaux **risques professionnels** liés au secteur de la **restauration rapide** ainsi que les chiffres-clés en matière d'accidents du travail et de maladies professionnelles. Il rappelle également les principales situations à l'origine d'accidents du travail et les solutions de prévention incontournables.

<https://www.inrs.fr/dms/inrs/CataloguePapier/ED/TI-ED-6399/ed6399.pdf>



Fiches d'analyse de situations professionnelles liées aux risques biologiques :

- Secteur de la restauration collective : [épluchage et taillage de légumes](#)
- Secteur de la restauration collective : [nettoyage désinfection du siphon](#)