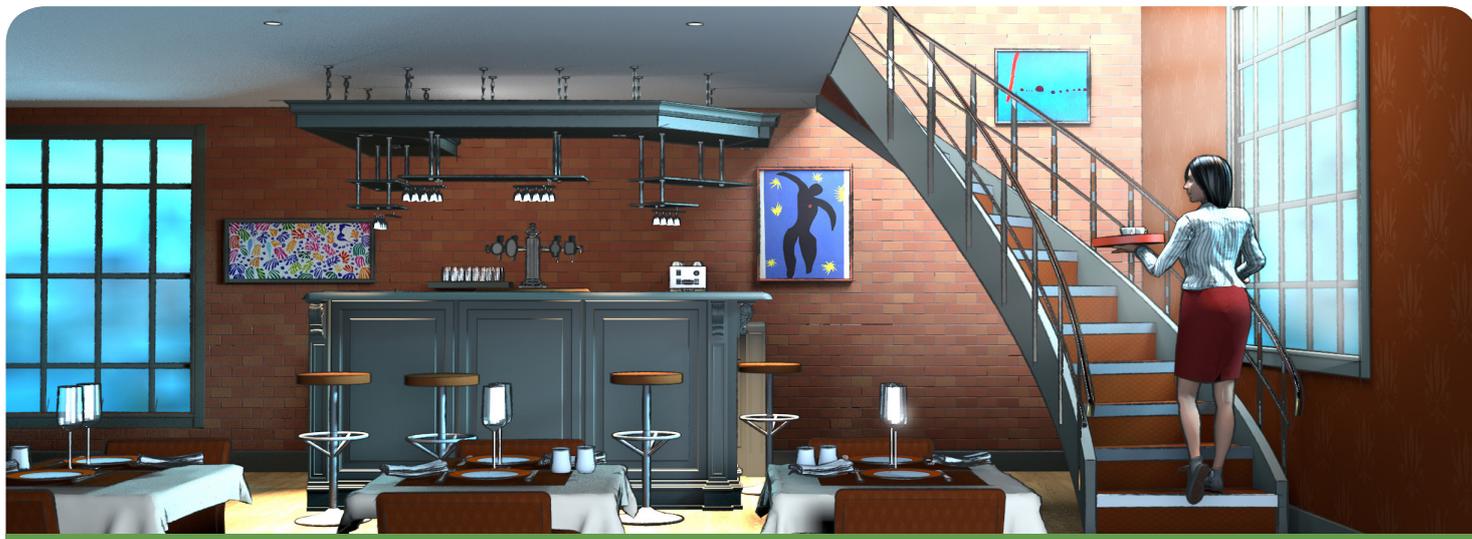


Les partenaires sociaux des cafés, hôtels, restaurants recommandent la mise en œuvre de ces 8 solutions dans tous les établissements (Recommandation R 493 adoptée le 5/10/2016).



SOLUTION N°2

SÉCURISEZ LES ESCALIERS EN SALLE

En salle, les escaliers sont sûrs.

POURQUOI SÉCURISER LES ESCALIERS EN SALLE ?

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 en salle plus sûrs, pour les clients comme pour les salariés.

COMMENT SÉCURISER LES ESCALIERS EN SALLE ?

En prenant conseil auprès de professionnels :

- ▶ modifiez le revêtement des marches afin qu'elles soient non glissantes ;
- ▶ installez un système d'éclairage suffisant (au moins 150 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.

Ces solutions de prévention sont cohérentes avec vos obligations en matière d'accessibilité.

POUR ALLER PLUS LOIN

Pour les escaliers conduisant aux réserves, consultez la fiche solution n° 3 (ED 6213).

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