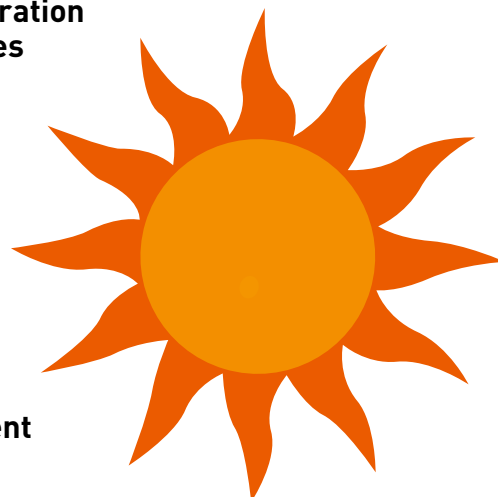


Commerce et restauration

Les salariés du commerce et de la restauration sont particulièrement exposés aux risques liés aux fortes chaleurs (baisse de vigilance, déshydratation, malaise...) car ils subissent à la fois la température extérieure et la chaleur générée par leurs équipements de travail (fours, appareils de cuisson...). Ces risques doivent être évalués et intégrés dans le DUERP et des mesures doivent être mises en place. Préparées en amont, ces actions permettent de maintenir un environnement de travail plus sûr lors des épisodes de chaleur.



+ Aménagez les locaux de travail

- Végétalisez les abords des bâtiments et des terrasses pour permettre une réduction des îlots de chaleur.
- Limitez l'apport direct des rayons du soleil en installant par exemple des stores extérieurs aux vitrages ou des casquettes solaires.
- Prévoyez une extraction renforcée (captage, hotte aspirante...) dans les espaces chauds ou humides (cuisine, laboratoires, lingerie...).
- Installez des équipements permettant de rafraîchir les locaux : ventilation, climatisation, autres méthodes de rafraîchissement.
- Anticipez les opérations de maintenance des équipements de climatisation ou de ventilation existants, avant les périodes de forte chaleur.
- Organisez le rafraîchissement des locaux durant les heures les plus fraîches : surventilation nocturne, ouverture des fenêtres le matin ou la nuit si possible.
- Rafraîchissez les espaces extérieurs (terrasses, cour...) en les équipant de brumisateurs et d'ombrières.
- Mettez à disposition des salariés, à proximité des postes de travail, de l'eau potable fraîche, par exemple : fontaines, bouteilles d'eau...
 - En cas d'alerte météo (jaune, orange ou rouge), prévoyez et installez des dispositifs de rafraîchissement mobiles supplémentaires (ventilateurs, climatiseurs, brumisateurs...).



● ● ● + Adaptez l'organisation du travail

- Adaptez les horaires de travail : démarrage plus tôt le matin, arrêt ou allègement l'après-midi, notamment en organisant une rotation des personnels.
- En lien avec vos fournisseurs, adaptez les horaires de livraison et organisez les opérations de déchargement à l'ombre.
- Réduisez temporairement les cadences et les objectifs commerciaux en période de vigilance météo.
- Augmentez la fréquence et la durée des pauses au frais.
- Limitez l'utilisation des équipements émissifs de chaleur : cuisine, lingerie...
- Fournissez ou encouragez le port de vêtements de travail légers, amples, respirants, de couleurs claires, compatibles avec les règles internes de l'entreprise.
- En cas de présence de jeunes salariés (moins de 18 ans), affectez-les à d'autres tâches, le Code du travail interdisant de les exposer à des températures extrêmes.
- Mettez en place, en lien avec le service de prévention et de santé au travail, des aménagements individuels pour les salariés vulnérables : femmes enceintes, travailleurs atteints de pathologies chroniques ou en situation de handicap notamment.

+ Organisez les livraisons et les déplacements

- Équipez les véhicules : climatisation, pare-soleil en stationnement...
- Veillez à ce que les salariés disposent de suffisamment d'eau dans les véhicules, prévoyez un « kit chaleur » : gourde isotherme, brumisateur.
- Planifiez les rendez-vous clients/fournisseurs tôt le matin et en fin d'après-midi.
- Mettez à disposition dans les véhicules une procédure d'alerte en cas de malaise et rappelant la conduite à tenir.

+ Sensibilisez et formez les salariés

- Formalisez une procédure « coup de chaleur » : arrêt immédiat du travail, mise au frais, hydratation, appel des secours si symptômes graves (désorientation, nausée, perte de conscience...).
- Formez les salariés et l'encadrement à l'observation des premiers signes d'alerte (baisse de vigilance, irritabilité ou changement de comportement...) et à la conduite à tenir.
- Formez des salariés sauveteurs secouristes du travail (SST) au sein de l'entreprise. Affichez la liste des SST avec leurs coordonnées.
- Rappelez l'importance de boire régulièrement de l'eau et avant la sensation de soif.
- Rappelez d'éviter les excès de boissons alcoolisées, très sucrées et contenant de la caféine (café, thé, soda) en période chaude.
- Prévoyez un affichage dans les locaux : signaux d'alerte, conduite à tenir, numéros d'urgence.

+ Réalisez des retours d'expérience

- Recueillez les observations des salariés et analysez les difficultés et les bonnes pratiques après chaque épisode caniculaire.
- Ajustez le plan d'actions en conséquence.