

Conception des cuisines de restauration collective



Ecrit par INRS, 06/2007

Mise à jour le jeudi, 31 août 2017

La maîtrise des risques professionnels est indissociable de la maîtrise de la qualité et concourt à son amélioration ainsi qu'à l'image de marque de l'entreprise.

La prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles est d'autant plus efficace, pérenne et économique qu'elle est intégrée le plus en amont possible, c'est-à-dire dès la conception. Cette brochure a pour objectif, grâce à un langage commun à tous les acteurs de la profession, d'intégrer la prévention des risques professionnels dès la conception ou la rénovation d'une cuisine collective et de choisir des solutions qui satisfassent aussi à la problématique de la sécurité sanitaire des aliments.