

Vitrines métiers de bouche

Equipements financés

Les équipements financés sont des vitrines réfrigérées à service arrière, afin de prévenir les risques de TMS / postures pénibles dans les activités correspondant aux métiers de bouche.

Conception / Fonctionnalités

La vitrine doit être neuve et conforme à la réglementation et aux normes en vigueur.

La vitrine doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Distance maximale de 60 cm entre le vendeur et les produits d'exposition, pour favoriser l'atteinte des produits ; cette exigence peut être respectée :
 - o Soit par une vitrine de largeur maximale 60 cm
 - o Soit par des plateaux d'exposition mobiles permettant le rapprochement des produits à une distance maximale de 60 cm
 - o Soit par des plans de travail mobiles permettant au vendeur de se rapprocher des plateaux d'exposition et des produits à une distance maximale de 60 cm
- Plateaux horizontaux, situés sur ou plusieurs niveaux à une hauteur comprise entre 80 et 120 cm ;
- Espaces pour les pieds d'au moins 13 cm en hauteur et d'au moins 21 cm en profondeur
- Ouverture des vitres à la française (autour d'un axe vertical) pour favoriser le chargement / déchargement des plateaux et les opérations de nettoyage

Formation / Information / Documentation

Les salariés utilisateurs de l'équipement devront avoir été informés à l'utilisation de l'équipement en sécurité (à inclure dans la prestation du fournisseur).

Le constructeur devra fournir à l'utilisateur la notice d'instructions et la documentation technique.

Aménagement / Utilisation / Maintenance

L'utilisateur devra s'assurer de la conformité des équipements au regard de la réglementation et des normes applicables pour la conception, ainsi que des prérogatives qui s'imposent pour l'installation et l'utilisation des équipements.