

→ Risques biologiques

Manipulation de denrées alimentaires



Plonge



Manipulation des poubelles



Moyens de prévention

- Respecter les règles d'hygiène
- Mettre en place une poubelle équipée de commande à clapet, à pédale ou commande au genou
- Mettre à disposition les EPI adaptés (gants, lunettes, vêtements de travail...)



→ Risques chimiques

Décapage four



Désinfection des plan de travail et outils



Nettoyage sols



Moyens de prévention

- Demander aux fournisseurs les fiches de données de sécurité
- Transmettre les FDS au service de santé au travail
- Prendre connaissance de l'étiquetage des produits utilisés
- Porter les EPI adaptés: gants, lunettes de protection, masque respiratoire
- Respecter les conditions d'utilisation et les dilutions
- Ne pas mélanger les produits

Découvrez nos autres brochures et nos newsletters sur notre site !

<https://www.apst68.fr>



Scannez-moi !

APST68

Alsace Prévention Santé Travail



Brochure de prévention

Cuisiniers

Les risques majeurs et les moyens de prévention

Le métier de cuisinier expose les salariés à une multitude de risques.

Au travers de cette brochure, découvrez les risques majeurs de votre métier et nos conseils pour les réduire...



Ne pas jeter sur la voie publique (article L.541-10-1 du Code de l'Environnement)

V.2023-01

→ Risques Liés aux gestes, postures et manutention

Epluchage, découpage



Station debout prolongée



Penché en avant



Port de charges lourdes



Moyens de prévention

- Uniformiser les hauteurs des plans de travail
- Mettre à disposition des moyens d'aide à la manutention disponibles (diable, chariot, tables roulantes,...)
- Raccourcir les distances de manutention
- Alternier les tâches de travail
- Stocker les ustensiles à la bonne hauteur selon le poids de la charge
- Former le personnel aux bons gestes et postures: plier les jambes, éviter les torsions du dos
- Affûter régulièrement les couteaux



Pour en savoir plus : consulter notre brochure manutention

→ Risques psychosociaux

Moyens de prévention

- Charge de travail irrégulière dont « coups de feu »
- Horaires atypiques
- Responsabilité de la formation des apprentis
- Parler ouvertement des dysfonctionnements (ex: manque d'effectif, problème relationnel,...)
- Mettre en place des briefings quotidiens pour anticiper l'organisation

→ Risques de chutes

- Sol glissant ou encombré



- Usage fréquent d'escaliers

Moyens de prévention

- Eclairage adapté des escaliers et zones de circulation
- Maintien sol en bon état
- Signalisation des zones glissantes
- Matériaux antidérapants
- Nettoyage rapide des sols en cas de salissures
- Système d'évacuation des eaux et nettoyage des siphons et caniveaux
- Signalisation des nez de marches et des dénivelés
- Escaliers munis de main courante
- Dégagement des allées de circulation
- Rangements en nombre suffisant et à hauteur adaptée

→ Risques de coupures et brûlures

Utilisation d'objets et/ou d'outils coupants



Essuyage des verres



Contact avec des sources de chaleur



Moyens de prévention

- Assurer la maintenance des équipements
- Former à la sécurité: danger des équipements et travaux à risque (couteaux, source de chaleur,...)
- Mettre en place un osmoseur pour obtenir des verres propres et sans traces afin de minimiser l'essuyage manuel
- Mettre à disposition une trousse à pharmacie
- Mettre à disposition des gants adaptés à l'activité (chaleur, anti-coupures,...)

