



Vous êtes

CUISINIER



Chutes - glissades

Exemples de situations dangereuses

- Mauvais état des sols (salissures, dégradations)
- Encombrement des allées de circulation et autour du poste

Conseils de prévention

- Signaler les zones glissantes
- Nettoyer régulièrement les sols
- Porter des chaussures de sécurité, norme agroalimentaire, avec semelles antidérapantes
- Ne laisser rien trainer
- Tenir les tiroirs fermés
- Ne pas courir, éviter les gestes précipités

Contraintes posturales - manutention

Exemples de situations dangereuses

- Station debout prolongée/Piétinement
- Port de charges (stockage et acheminement de denrées, déplacements des faitouts ...)
- Eclairage des postes mal réparti
- Epluchage/découpage

Conseils de prévention

- Porter des chaussures de sécurité et si besoin chaussettes de contention
- Raccourcir les distances de manutention
- Adopter de bonnes postures :
 - Se placer au plus près de la charge,
 - Plier les jambes en gardant le dos droit
- Utiliser les moyens mis à disposition (diable, chariot, tables roulantes...)
- Travailler si possible face ou sous la lumière
- Alternier les tâches
- Stocker à la bonne hauteur selon le poids de la charge
- Utiliser couteaux et éplucheur, affûtés sous une bonne lumière en travaillant de façon concentrée



Risques liés à l'utilisation d'outils tranchants

Exemples de situations dangereuses

- Utilisation de couteaux
- Utilisation de machine à trancher, de robot
- Nettoyage des outils tranchants



Conseils de prévention

- Aiguiser les couteaux régulièrement avec un fusil
- Ranger les couteaux (barre magnétique, bloc ...)
- Garder les sécurités lors d'utilisation des machines
- Débrancher les machines lors du nettoyage

Risques de brûlures

Exemples de situations dangereuses

- Eclaboussures, vapeur
- Déplacement de plats, marmites, grilles chaud(e)s
- Renversement de denrées chaudes
- Contact avec source de chaleur (flammes...)

Conseils de prévention

- Porter une tenue à manche longue
- Utiliser des gants anti-chaleur
- Tourner les queues de casseroles vers l'intérieur des plaques de cuisson

Risques liés à l'utilisation de produits chimiques

Exemples de situations dangereuses

- Décapage four
- Désinfection des plans de travail et outils
- Nettoyage des sols

Conseils de prévention

- Porter des gants, des lunettes de protection, un masque respiratoire
- Prendre connaissance de l'étiquetage des produits utilisés
- Respecter les conditions d'utilisation et les consignes de sécurité

Risques liés à la pression au travail

Exemples de situations dangereuses

- Gestion des « coups de feu »
- Charge de travail irrégulière
- Pas de procédure adaptée de l'organisation du travail
- Contraintes liées à la gestion de la traçabilité

Conseils de prévention

- Avoir une bonne hygiène de vie pour maintenir une bonne condition physique
- Respecter les temps de briefing (début et fin de poste)
- Informer le responsable des difficultés rencontrées