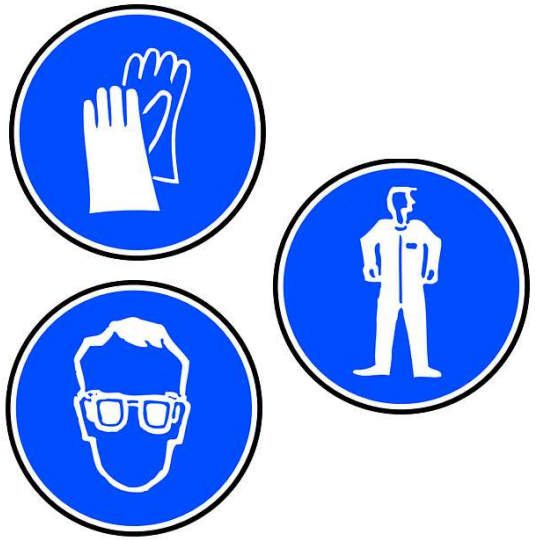
Le risque chimique

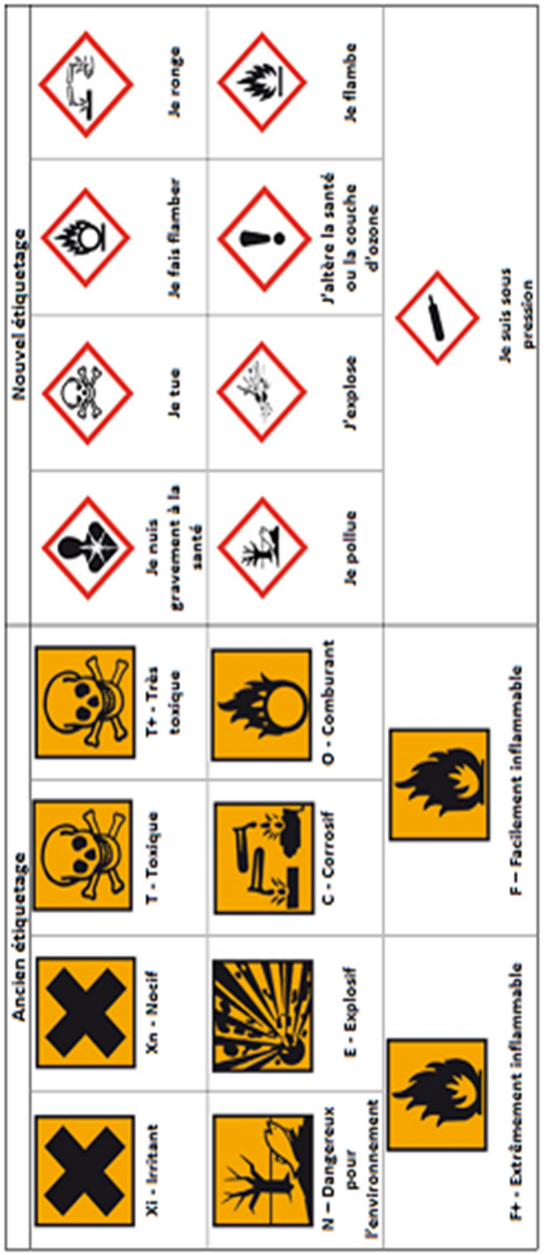
Les opérations d'entretien et de nettoyage font appel à des agents détergents, détartrants et désinfectants qui utilisent souvent des produits chimiques très agressifs susceptibles de provoquer des expositions cutanées, oculaires ou respiratoires pouvant entrainer des effets tels que irritations, voire brulure, intoxications ou sensibilisations allergiques (eczéma, asthme...).

Les bons gestes :

- Repérez les pictogrammes de danger présents sur l'emballage du produit
- Respectez les consignes d'utilisation
- Utilisez les équipements de protection adaptés (gants, lunettes…)
- Respecter les recommandations de stockage



Déchiffrez les étiquettes



Travail de Haute Corse
Résidence Le DESK
Rue Paratojo
20200 BASTIA

Prévention des risques professionnels : CUISINE

www.medecinetravail2b.com

Si vous rencontrez des difficultés relatives à votre santé dans votre travail, vous pouvez contacter le Service de Santé au Travail de la Haute Corse
Tel : 04.95.58.59.95

Le risque de chute

Il représente à lui seul près de 30% des accidents de travail dans les métiers de la restauration

Les bons gestes :

- Porter des chaussures antidérapantes
- Dégager les allées de circulation
- Garder les sols propres et secs
- Eviter de marcher sur sols mouillés

Les coupures

C'est lors du nettoyage des machines à hacher ou à trancher que le risque est le plus grand.

Les bons gestes :

- Porter des gants de protection adaptés (anti-coupures)
- Ranger les couteaux et les laisser toujours visibles

Les brulures

Plats chauds, projection d'huile, de vapeur… sont sources de graves brûlures. Les fours sont dangereux pour les mains et les avant-bras.

Les bons gestes :

- Placez les manches des poêles vers l'intérieur
- Portez des gants de protection spéciaux contre la chaleur

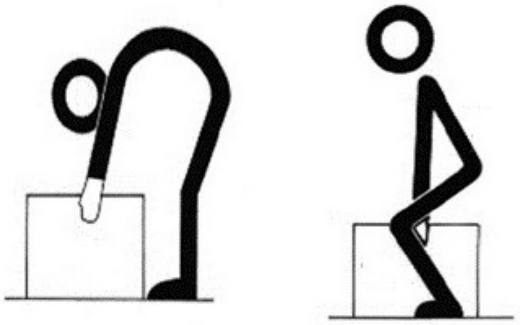
Les manutentions

Porter des charges lourdes (caisses de fruits et légumes, matériel de cuisson, boitage de grands formats…) génère des douleurs dans le dos et les épaules.

Les bons gestes :

- Rapprochez-vous de la charge
- Pliez les jambes pour saisir la charge
- Maintenez le dos droit
- Gardez la charge près du corps
- Relevez-vous à la force des jambes et des cuisses
- Utilisez le matériel d'aide à la manutention disponible (diable, chariot…)
- Pour le stockage en hauteur, utilisez le matériel mis à disposition (escabeau, marchepied…)
- Privilégiez le stockage des charges les plus lourdes à hauteur d'homme

NON **OUI**



Le risque biologique

Le contact avec les aliments peut provoquer des réactions cutanées, voire respiratoires (irritations ou allergies).
Ces problèmes peuvent devenir chroniques et invalidants.

Les bons gestes :

- Utilisez des gants adaptés au contact alimentaire
- Travaillez sous hotte aspirante,
- Respectez les règles d'hygiène

Les Troubles musculosquelettiques

Couper, peler, remuer … Ces actions répétitives peuvent engendrer des douleurs à long terme.

Les bons gestes :

- Affutez vos ustensiles de coupe
- Variez les tâches
- Ajustez la hauteur du plan de travail ou ajustez votre posture pour maintenir le dos droit

Le risque électrique

L'utilisation d'appareils sous tension peut engendrer un risque d'électrocution.

Les bons gestes :

- Débranchez les appareils électriques pour procéder à leur entretien
- Tenez les appareils branchés à l'écart de l'eau

Si vous rencontrez des difficultés relatives à votre santé dans votre travail, vous pouvez contacter le Service de Santé au Travail de la Haute Corse

Tel : 04.95.58.59.95 ou www.medecinetravail2b.com