

## Le risque chimique



*Les produits de nettoyage sont souvent irritants voire corrosifs et parfois ils sont allergisants.*

*Utilisez correctement les produits :*

- Lire les notices d'utilisation.
- Ne jamais mélanger les produits.
- Ne pas transvaser de produits dans des contenants non adaptés et non étiquetés.

*... Et protégez-vous !*

Protections individuelles adaptées : gants spécifiques, lunettes, masque...

## 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

*Les Volts brûlent, les Ampères tuent... !*

## Hygiène de vie

Premiers contacts avec le travail

- Mieux vaut connaître les risques
  - Au travail le jour, en boîte la nuit... ?
- Attention, votre organisme a ses limites !

Pour bien commencer !

- Un bon petit déjeuner est indispensable.
- Ne sautez pas de repas et pensez à boire
- Ménagez-vous des temps de sommeil suffisants.



### Attention

Certains médicaments, l'alcool, le cannabis, les drogues, le manque de sommeil, certaines maladies, la chaleur, l'hypoglycémie altèrent la vigilance.

## Stress



Le stress peut être source d'accidents et avoir un impact sur la santé.

*Quelques conseils :*

- N'hésitez pas à en parler à votre responsable et à vos collègues
- Prenez connaissance de l'organisation du travail et des tâches de chacun
- Sachez à qui adresser un client agressif



Service de Santé au  
Travail de Haute  
Corse  
Résidence Le DESK  
Rue Paratojo  
20200 BASTIA

## Prévention des risques professionnels : Grande Distribution

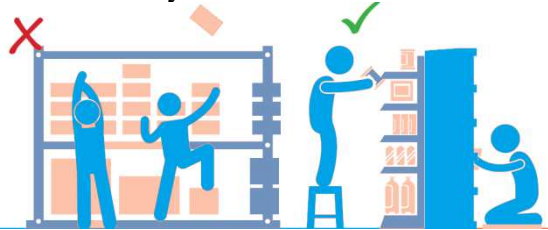


## Le risque de chute

*Désordre = accident*

**La conduite à tenir :**

- Portez des chaussures antidérapantes
- Dégagez les allées de circulation
- Nettoyez les sols



*Ne faites pas l'acrobate !*

Pour accéder aux étagères en hauteur ou aux niveaux supérieurs, utilisez des équipements appropriés : escabeau, plateforme, marchepied...

## Machines et outils

*Attention aux machines et outils coupants.*

**Quelques conseils :**

- Débranchez les machines lors des opérations de nettoyage
- Privilégiez les cutters à lames auto-rétractable
- Pour la trancheuse à jambon, utilisez systématiquement le pousse talon.
- En boucherie, veillez au bon affutage des couteaux et utilisez des gants de mailles.

*Attention au risque thermique :*

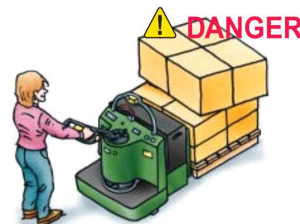
- Pour les rôtissoires, utilisez des gants de protections thermiques à manchette longues.
- Pour la mise en rayon d'articles congelés et produits frais, mettez des vêtements et des gants isothermes.

## Transpalettes manuels et électriques

*Soyez vigilant lors de l'utilisation des transpalettes !*

**Quelques conseils aux utilisateurs :**

- Equilibrez et surveillez la charge dans les virages surtout si elle est encombrante et peu stable.
- En descente, ne précédez pas la charge.
- Conduisez le transpalette électrique par la poignée tout en marchant à coté.
- Ne montez jamais sur un transpalette.
- Portez les chaussures de sécurité pour réduire le risque d'écrasement.



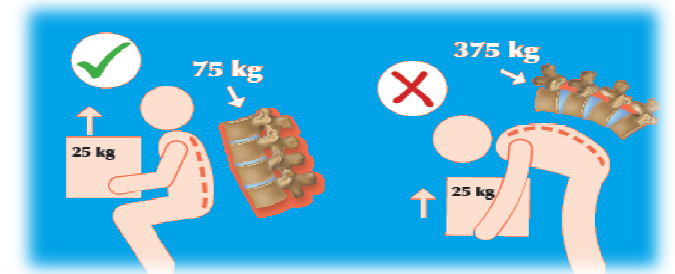
## Postures et Manutentions

*Toute posture contraignante, avec effort physique intense ou répétitif peut causer des douleurs ou accidents du travail.*

La manutention est la première cause d'accident de travail dans la grande distribution.

**Effectuez les bons gestes :**

- Gardez le dos droit
- Pliez les genoux
- Maintenez l'axe « tête-cou-tronc »
- Remontez la charge en la gardant près du corps
- Relevez-vous à la force des jambes et des cuisses
- Transportez la charge bras tendus en la maintenant près du corps.



- Utilisez le matériel d'aide à la manutention disponible (diable, chariot...)
- Pour le stockage en hauteur, utilisez le matériel mis à disposition (escabeau, marchepied...) pour limiter le travail avec bras en élévation.

