

## LA SECURITE

---

Toute activité professionnelle expose à des risques et les accidents qui en résultent peuvent être liés :

<b>A l'INDIVIDU</b>	<b>Inattention, fatigue, non-respect des règles de sécurité...</b>
<b>AU MATERIEL</b>	<b>Mauvais état, mauvais entretien...</b>
<b>A l'ENVIRONNEMENT</b>	<b>Sol glissant, éclairage insuffisant...</b>

### **Les risques de chutes**

Glissades en raison de projections grasses sur le sol, épiluchures tombées à terre.  
Chutes en raisons de matériels ou objets encombrants le passage (cageots, chariots...), mauvais éclairages.

#### **Mesures individuelles (moi)**

Porter des chaussures de sécurité antidérapantes
Ne pas se déplacer avec précipitation
Garder les sols propres en le nettoyant dès que c'est nécessaire.
Garder l'aire de travail dégagée en rangeant au fur et à mesure les matériels qui ne sont plus utilisés.

#### **Mesures collectives (La structure)**

Les cuisines doivent être équipées d'un revêtement de sol antidérapant
Les sols doivent présenter une pente suffisante afin de permettre l'écoulement des liquides jusqu'au siphon.

### **Les risques de coupures**

Lors de maniement d'objets tranchants, hachoirs, couteaux, machines à trancher, épilucheuses à légumes, coupe-légumes, ouvre-boîtes.

#### **Mesures individuelles (moi)**

Débrancher le matériel de coupe avant de le régler ou de le nettoyer.
Ranger les couteaux immédiatement après leur utilisation.
Respecter les procédures d'utilisation et de nettoyage ;
Porter des gants de protection lors de travaux de découpe (viande par exemple)
Utiliser les équipements livrés avec les matériels.

#### **Mesures collectives (La structure)**

Utiliser les dispositifs de protection prévus par les constructeurs.
Prévoir des rangements pour les matériels à risques (couteaux, lames de robots...)
Former le personnel à l'utilisation des machines

## **Les risques de brûlures**

Lors de l'ouverture de fours, cuiseurs vapeurs.

Projection d'huile chaude (friteuse, sauteuse).

Contact avec du matériel chaud (portes de fours, plats chauds, manches de casseroles, marmites...).

Renversement de matières chaudes lors des préparations ou du service.

### **Mesures individuelles (moi)**

Porter des gants de protection thermique
Utiliser des poignées de préhension isolantes.
Surveiller la température de l'huile des friteuses
Eviter de faire surchauffer l'huile (les vapeurs peuvent s'enflammer).
Ne pas déplacer seul des récipients lourds remplis de liquide chaud.
Eviter de faire dépasser les queues de casseroles ou de poêles du plan de cuisson.

### **Mesures collectives (La structure)**

Les matériels tels les friteuses doivent être munis de thermostats.
Le bon fonctionnement de thermostats doit être vérifié plusieurs fois par en.
Les matériels doivent être en conformité avec les normes.
L'installation de certains matériels (friteuse par exemple) doit se faire loin d'une source d'éclaboussures ou de projections.

## **Les risques liés à la manutention**

***Lumbago, sciatique, hernie discale***

Lors d'un faux mouvement, lors de la manipulation de charges lourdes. En raison de geste répétitifs. Mauvaise posture devant le poste de travail

### **Mesures individuelles (moi)**

Porter les charges lourdes à deux
Utiliser les chariots
Veiller à garder le dos droit lors du portage (matériel ou matières première).

### **Mesures collectives (La structure)**

Equiper les lieux de travaux de chariots
Prévoir les plans de travail, les postes de cuisson à la hauteur des personnels.
Prévoir le stockage des matériels les plus lourds au plus bas.

## **Les risques chimiques**

Risques liés aux substances (vapeurs, liquides ou solides) contenues dans les produits utilisés pour l'entretien des locaux ou des matériels.

### **Mesures individuelles (moi)**

Lire les indications portées sur les étiquettes.
Ne pas transvaser les produits dans d'autres récipients (alimentaires notamment).
Porter des gants

### **Mesures collectives (La structure)**

Afficher les consignes.
Aérer les locaux lors de l'utilisation de produits volatils.

## **Article de presse !!!!**

*Eau de ...vaisselle !*

*Un cafetier a été récemment condamné pour homicide involontaire à la suite du décès d'un client à qui il avait servi par erreur du détergent à ma place d'eau minérale.*

*La bouteille d'eau minérale avait été remplie d'un détergent pour lave-vaisselle et « oubliée » avant de rejoindre l casier à bouteilles.*

## **Les risques liés à l'électricité**

### **Electrification**

Occasionne picotements ou brûlures.

### **Electrocution**

Peut entraîner la mort par arrêt cardiaque.

### **Mesures individuelles (moi)**

Débrancher les matériels électroniques avant toutes interventions (nettoyage, réglages...)
Sécher ses mains avant utilisation d'appareils électriques.

### **Mesures collectives (La structure)**

Disposer d'une installation et de matériels répondant aux normes de sécurité.
---

## **Les risques d'incendie**

Par inflammation de vêtements, torchons.

Par court-circuit d'un appareil électrique

Par renversement de matières inflammables (huiles, alcool) sur une source de chaleur ou une flamme.

Par feu de friteuses ou de hotte.

Extincteurs à eau ou à Co2 (suivant le type de feu) en nombre suffisant et régulièrement vérifiés.
Afficher les consignes de sécurités.
Présence d'une alarme sonore en cuisine avec détection et extinction automatiques.
Présence de « coupe gaz » par coup de poing.
Portes coupe-feu.
Disposer de couverture anti-feu.
Prise d'eau proche de la cuisine.
Présence de « coupe électrique » par coup de poing.
Ventilation et système de désenfumage obligatoires.
Vanne extérieure d'arrêt de gaz.

