

Fiche de prévention

CUISINIER



cist

ma santé au travail

Ensemble, réduisons les risques professionnels

Quelles activités ?

- Etablir les menus
- S'approvisionner: commander, réceptionner et stocker les matières premières
- Préparer et réaliser les plats, assurer la présentation en vue du service, dans le respect des contraintes sanitaires
- Gérer le budget
- Maintenir les locaux en bon état de propreté



Quels risques ?

RISQUES	SITUATIONS
Contraintes physiques : posturales, gestes répétés, manutention	Manipulation des articles, mouvements répétitifs et rapide des mains des poignets et des avant-bras Station assise ou debout prolongée
Ambiances physiques : Température, Bruit, Fumées	Travail à la chaleur (fourneaux) Travail au froid Bruit des appareils, du matériel Friture, cuisson
Accidents : Plaies, brûlures, traumatismes	Outils coupant, brulant Chute de plain pied (Sol glissant) Chute d'objets
Risques chimiques	Produits d'entretien
Risques biologiques	Transmission d'infection par les aliments
Risques allergiques	Allergènes des fruits, légumes, crustacés...
Contraintes organisationnelles : Stress/Perturbation de la vie privée Contraintes relationnelles	Coup de feu Horaires Travail isolé, en brigade



Numéro unique

0590 418 260
www.cist-gpe.com

ZAC de Moudong Sud
Rue Claude Emmanuel Blandin 97122 Baie-Mahault



Quelles conséquences ?

- Troubles musculosquelettiques (TMS) : dos, épaules, coudes, mains
- Troubles circulatoires veineux
- Accident de travail : Plaies, brûlures, traumatismes
- Maladies professionnelles
- Accident de circulation

Quelle prévention ?

- Mettre à hauteur le plan de travail, le matériel de cuisson et le bac de plonge
- Choix du lave vaisselle pour limiter l'essuyage
- Fournir de l'aide à la manutention (chariots, dessertes, échelles...)
- Organiser les stockages (hauteur intermédiaire des étagères)
- Formation à la prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)
- Fournir un équipement contre le froid ; lutter contre la chaleur (aération, ouvertures)
- Port d'équipements de protection individuelle (chaussures antidérapantes, tablier de découpe, gants anti coupure...)
- Maintenir les couteaux aiguisés en bon état
- Nettoyer régulièrement les locaux en utilisant les produits les moins toxiques/irritants
- Favoriser une bonne hygiène de vie

La prévention en santé au travail

La prévention concerne l'ensemble des mesures pour prévenir un risque, c'est-à-dire pour l'empêcher totalement de survenir, ou, à défaut, pour éviter ses conséquences ou en réduire les effets ou la fréquence.

La prévention des risques professionnels regroupe les actions collectives ou individuelles qui évitent l'apparition d'un danger lié au travail effectué ou à son environnement, ou en diminuent les impacts.

PRÉVENTION PRIMAIRE

Prévenir

C'est éliminer ou réduire les risques avant l'apparition de possibles conséquences néfastes sur la santé.

PRÉVENTION SECONDAIRE

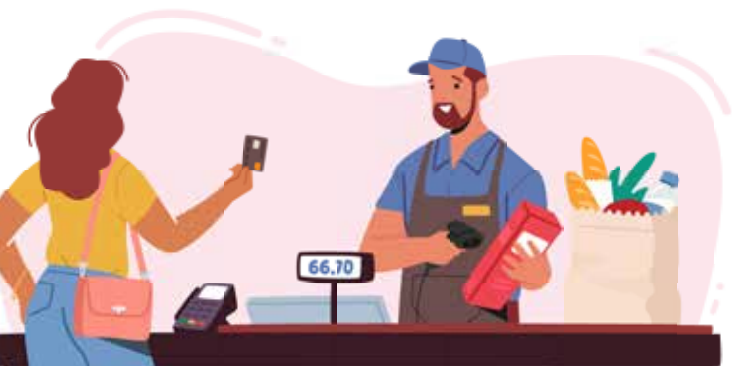
Limiter et corriger

C'est limiter la gravité d'un mal qu'on ne peut empêcher d'apparaître et/ou en limiter les conséquences.

PRÉVENTION TERTIAIRE

Réparer

C'est traiter les dommages et réparer les individus.



Pour en savoir plus

- Recommandation R493
- Norme NF V01-015
- Articles INRS : ED 880, ED 6199



Numéro unique

0590 418 260

www.cist-gpe.com

ZAC de Moudong Sud
Rue Claude Emmanuel Blandin
97122 Baie-Mahault