



FICHE CONSEILS

CUISINIER

Principaux effets sur la santé

Douleurs dorsales et articulaires : liées à la manutention, aux postures contraignantes et aux gestes répétés,

Principaux accidents du travail : blessures, coupures, brûlures, chutes.

Risques liés aux manutentions, aux postures contraignantes et aux gestes répétés

- **Mettre à disposition du matériel d'aide à la manutention** (bacs à roulettes, rolls, diable...)
- **Optimiser l'organisation de la cuisine** (hauteurs des plans de travail adaptées, limiter la profondeur des bacs de plonge, adapter les hauteurs de stockage en fonction de la fréquence d'utilisation...)
- **Utiliser des couteaux affûtés, affilés et adaptés au travail** pour limiter les efforts.
- **Former régulièrement les salariés** sur les gestes et postures de travail



Risques d'accidents

► Chutes de plain-pied :

- Organiser le travail de façon à limiter les déplacements,
- **Rester vigilant** lors des phases de **nettoyage des sols**,
- Veiller à ce que les **zones de passage** soient **dégagées** et conserver les **sols propres**
- Mettre à disposition et faire porter des **chaussures de sécurité** ou des **bottes antidérapantes**.

► Coupures et brûlures :

- Mettre à disposition et faire porter des **gants adaptés à l'activité**,
- Mettre en place des **supports dédiés pour le rangement des couteaux** (barres métalliques, armoires de stérilisation),
- Mettre à disposition **une trousse de secours et la vérifier régulièrement**.



► Incendie :

- **Prévoir le nettoyage régulier de l'intérieur et de l'extérieur du four**
- **Entretenir les hottes d'aspiration**
- Prévoir des **extincteurs adaptés et contrôlés** périodiquement
- Mettre à disposition une **couverture anti-feu** facilement repérable et accessible



► Traumatismes liés aux machines :

- **Toujours maintenir les protections des machines en place**
- Mettre en place et faire **respecter les consignes d'utilisation et de sécurité** des machines,
- Assurer une **maintenance régulière** des équipements

NB : Déclarer tout accident de travail et former les salariés aux gestes de premiers secours

Risques biologiques liés à la manipulation de denrées alimentaires

- **Désinfecter toute plaie** minime, **protéger** avec un pansement et faire **porter des gants**,
- **Traiter les atteintes cutanées dues à la manipulation de viande, de fruits, de légumes...**
- Mettre en place les moyens pour pouvoir **se laver les mains régulièrement et systématiquement avant de boire et manger**.



Risques psychosociaux

- Adopter une **communication régulière** avec l'équipe (cuisine et salles).
- Organiser le travail de façon à anticiper le « coup de feu »



L'équipe médicale de santé au travail peut être contactée pour tout souci de santé en rapport avec le travail, même pendant un arrêt de travail.