



## **PRINCIPAUX EFFETS SUR LA SANTE :**

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

**Principaux Accidents du Travail :** blessures, coupures, brûlures, chutes.

## Risques liés aux manutentions, aux postures contraignantes et aux gestes répétitifs

- **Mettre à disposition et veiller** à l'utilisation du matériel d'aide à la manutention (bacs à roulettes, Rolls, diable...) et **vérifier** régulièrement son bon état
- **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** au port correct des charges lourdes, aux manutentions et aux postures en assurant le suivi de ces conseils (pour soulever : se rapprocher le plus possible de la charge, dos droit, genoux pliés, etc...)
- **Fournir des chaussures de sécurité confortables et adaptées**

## Risques d'accident

### Chute 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 bottes antidérapantes.

### Machines dangereuses :

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

### Coupures :

- **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.

### Brûlures :

- **Prévoir une couverture anti-feu** en cuisine
- **Mettre à disposition et faire porter** des gants antithermiques lors de l'utilisation des appareils de cuisson.

*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 et bienveillante 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.