

# Base de la sécurité en cuisine



## Sécurité et bien-être au travail ...

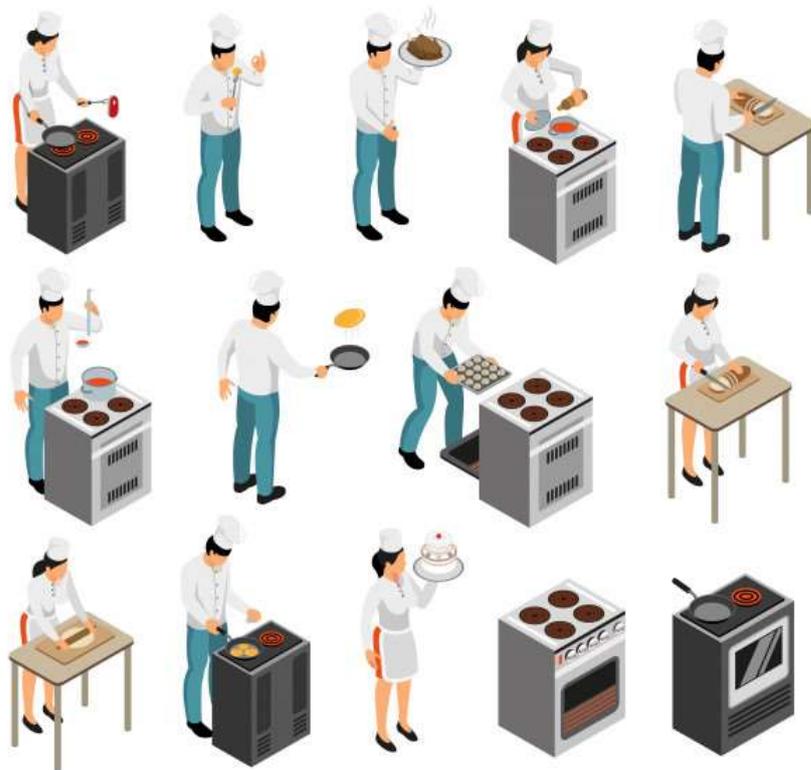
### Une Collaboration

de tous les jours.

Les agents de cuisine ART 60 doivent avoir la possibilité de réaliser les tâches qui leur sont confiées selon leurs descriptifs de fonctions indiquées sur la fiche de poste de travail dans des conditions de travail sereines en toute sécurité.

Une formation sera transmise à l'agent par une personne compétente avant toute utilisation d'un nouvel équipement de travail.

Une évaluation de l'acquit sera régulièrement effectuée.



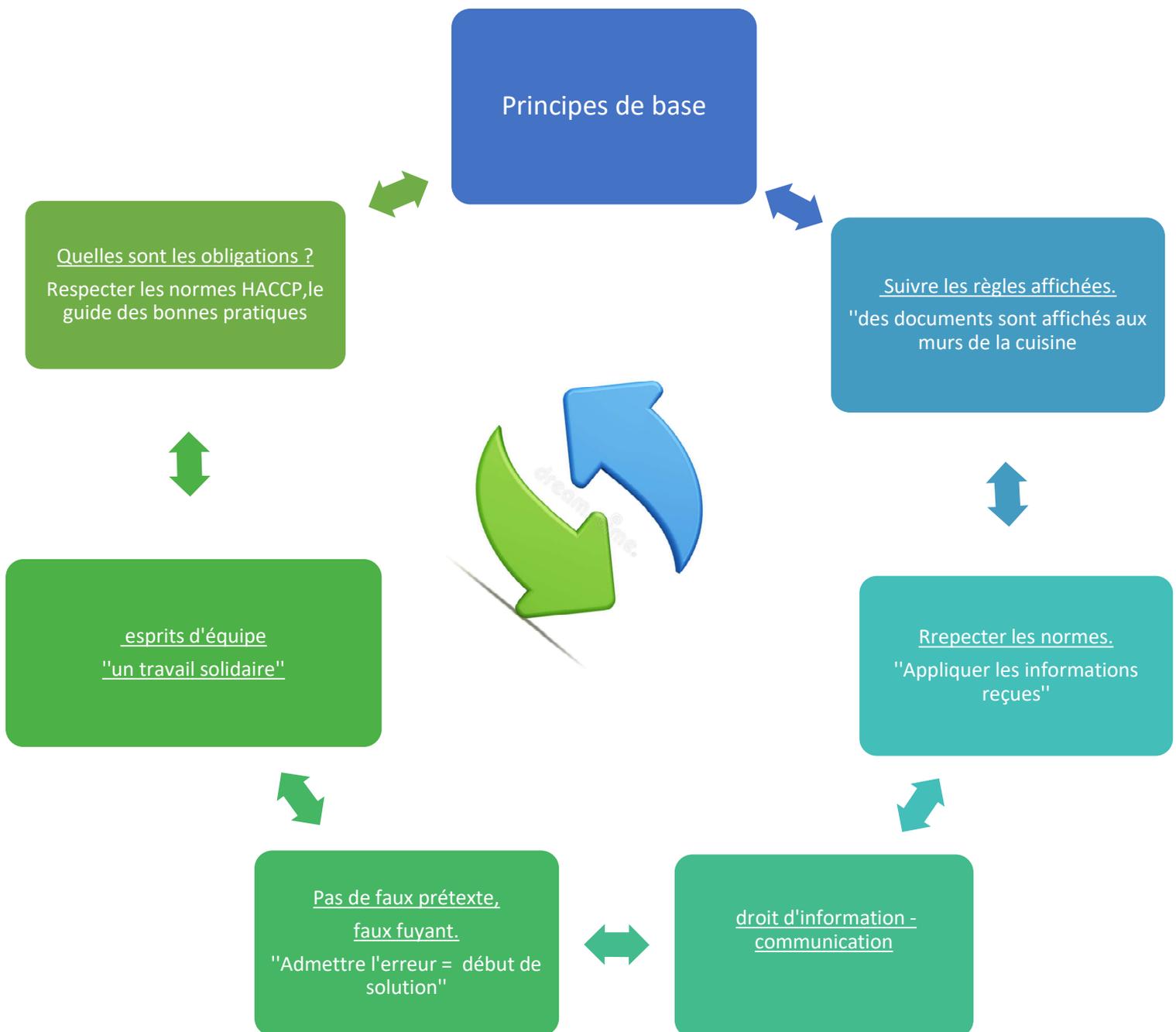
Le but commun est dès lors :

*D'éviter les accidents*

*De prévenir et réduire les risques*

**Activer et promouvoir le bien-être au travail.**

# Attitude et comportement au travail



## CAUSES D'ACCIDENTS COUPURES DANS

### LE SECTEUR DE LA CUISINE



- ☒ verre ou porcelaine cassé
- ☒ Utilisation d'un mauvais couteau
- ☒ Mauvaise technique de coupe
- ☒ Boîtes de conserve semi-ouvertes
- ☒ Trancheuse

Lors du tranchage :

**Obligation** d'utiliser le pousse-talon.

Lors du nettoyage :

**Obligation** d'utiliser un gant de maille.



## TYPES D'ACCIDENTS REGULIERS

### CHUTES ET GLISSADES

#### CAUSES :

1. Courir dans les escaliers
2. Les grilles d'évacuation ouvertes
3. Le non port des chaussures de sécurité
4. Désordre (Vidanges, emballages ...)
5. Sol humide ou sale (déchets, graisse ...)



## TYPES D'ACCIDENTS REGULIERS

### Brûlures

1. Lors de la vidange de l'huile de friture
2. Cuisson de la viande, des fritures
3. Transvaser un liquide chaud
4. Vapeurs des fours et/ou douches
5. Gastronomes trop remplis
6. Produits de nettoyage (dégraissant, ...)



RESPECTER LES CONSIGNES.  
UTILISER LE MATERIEL LE MIEUX APPROPRIE

TYPES D'ACCIDENTS REGULIERS  
Brûlures chimiques



Suite à l'utilisation des produits d'entretien.

Attention pour : LES YEUX ET LA PEAU.  
**UTILISER DES LUNETTES ET GANTS DE SECURITE.**  
**APRES CONTACT : RINCER A L'EAU FROIDE.**  
**CONSULTER UN MEDECIN**



**AVANT L'UTILISATION D'UN PRODUIT,  
LISEZ LES FICHES DE DONNEES DE SECURITE (FDS)  
QUI DOIVENT ETRES A DISPOSITION DE TOUT UTILISATEUR.**

REPLACER LES PRODUITS.  
CHIMIQUES DANGEREUX PAR DES PRODUITS MOINS DANGEREUX.  
REPECTER LES CONSIGNES.  
UTILISER LE MATERIEL LE MIEUX APPROPRIE.



**LES PRODUITS CHIMIQUES DOIVENT ETRES STOCKES DANS UN ENDROIT SUR ET SEUR**

## Environnement de travail



## Ergonomie – Manutention

### Adapter une attitude ergonomique pour éviter les TMS



## Stockage

Utiliser un escabeau ou escabelle pour atteindre les parties supérieures du rayonnage



## MANUTENTION DE CHARGES

Privilégier l'utilisation de matériel pour déplacer peu ou beaucoup de charges lourdes



### Manutention manuelle

Veillez à utiliser les principes de base lors de manutentions de charges inertes



### Stockage

Les objets lourds sont stockés de préférence à une hauteur située entre les genoux et les épaules.

