

RISQUES ET MESURES DE PREVENTION

	FACTEURS DE RISQUE	SITUATIONS POTENTIELLEMENT A RISQUES	MESURES PRECONISEES
AMBIANCES PHYSIQUES	SONORE	Conversations Musique d'ambiance Bruit des machines en cuisine	Effectuer un traitement acoustique des locaux (plafond, murs, postes) Dans le cadre de renouvellements futurs des machines, prendre en compte les critères de bruit dans le choix des équipements Mettre à la disposition du personnel des protections auditives
	ECLAIRAGE	Eclairage artificiel Eclairage variable selon les secteurs de travail	Concevoir un éclairage adapté Assurer la maintenance de l'éclairage Installer des stores à lamelles (fenêtres ou baies vitrées) Remplacer les ampoules usagées et préférer les luminaires avec grille de défilement Veiller à la qualité de l'éclairage (de l'ordre de 750 Lux)
	THERMIQUE	Chaleur et humidité en cuisine Travail en chambre froide Manipulation de denrées alimentaires congelées	Mettre à disposition du personnel des gants de surgélation et des maniques anti-chaleur Mettre à la disposition du personnel des vêtements de travail adaptés (polaires, ...) Boisson à disposition
RISQUE CHIMIQUE ET BIOLOGIQUE	AGENTS CHIMIQUES DANGEREUX	Manipulation de produits chimiques : nettoyage des locaux Pénétration des produits par voie cutanée/muqueuse (manipulation et projections dans les yeux) Inhalation par voie respiratoire Ingestions accidentelles Irritation possible aux produits de traitement des vêtements (teinture, apprêt etc.)	Respecter les préconisations des Fiches de Données de Sécurité (FDS) Transmettre les FDS au service de santé au travail Etiqueter les produits et les garder dans leur emballage d'origine Privilégier l'utilisation de produits moins toxiques, mais à efficacité équivalente. Ne pas manger ou fumer en cours de manipulation des produits Laver soigneusement ses mains et vêtements après utilisation des produits Mettre à la disposition des salariés des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés et entretenus régulièrement (gants, lunettes, masques et tenues de travail adaptées) Ne pas stocker des produits incompatibles entre eux et ne pas stocker dans un local chaud Prévoir une armoire avec bac de rétention pour stocker les produits chimiques
	CMR	Utilisation de produits Cancérigène, Mutagènes et/ou toxiques pour la Reproduction	Dans la mesure du possible éliminer l'usage de produits CMR Respecter les préconisations des FDS Transmettre les FDS au service de santé au travail
	POUSSIERES, FUMÉES, AEROSOLS	Présence des salles de type « fumoir » dans les bars et discothèques	Respecter la législation en vigueur (conformité du système de ventilation)
	RISQUES INFECTIEUX OU PARASITAIRES	Contact avec la clientèle (viroses saisonnières, infections de la sphère oto-rhino-laryngologique,...) Prolifération bactérienne sur les détritres (attirance d'insectes et rongeurs possible)	Mettre à la disposition des salariés un lavabo avec savon Gel Hydro-alcoolique à disposition Effectuer la visite médicale périodique (vaccination à jour) Donner les consignes à respecter en cas de contact à risque Sensibiliser les salariées au risque infectieux

	FACTEURS DE RISQUE	SITUATIONS POTENTIELLEMENT A RISQUES	MESURES PRECONISEES
CONTRAINTES PHYSIQUES	POSTURES	Dresser / débarrasser la table (chaises, nappes, couverts, verres, serviettes, accessoires, décoration) Nettoyer la table et le restaurant en fin de service Nettoyage de la cuisine Posture debout prolongée Piétinement Postures contraignantes et inconfortables : debout, bras levés, torsion du tronc, penchée en avant,...	Formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique) Mettre à la disposition du personnel des sièges assis / debout (barman) Porter des chaussures confortables adaptées à la station debout prolongée Favoriser l'alternance des tâches Installer un couloir de plonge à hauteur adaptée, afin de favoriser la manipulation des plateaux de vaisselle en sortie du lave-vaisselle Adapter les hauteurs de plan de travail Effectuer des pauses régulières
	GESTES REPETITIFS	Rapidité d'exécution des tâches Gestes répétitifs des membres supérieurs (épaules, coudes, poignets) : laver, essuyer,...	Effectuer des pauses régulières
	MANUTENTION	Transport des assiettes, plateau et autres matériels (casserolles,) Réception et rangement des matières premières et autres articles (boissons, ...)	Mettre à la disposition du personnel des moyens de manutention (chariots, diables, portants) Pour les serveurs, prévoir des dessertes à roulette et des tables d'appoint Organiser les rangements en plaçant les charges lourdes à hauteur d'homme ou en stockant au plus près ce qui est le plus souvent utilisé Mettre à la disposition du personnel des chaussures de sécurité Favoriser le travail en binôme Diminution du poids des matières premières Former le personnel aux gestes et postures de travail
	TRAVAIL SUR ECRAN	Commandes / facturations	Mettre à la disposition des salariés un poste de travail sur écran adapté (siège de bureau réglable en hauteur et profondeur, éclairage adapté, écran perpendiculaire aux vitres, plan de travail suffisant, distance yeux-écran de 50-70cm, repose pied si besoin, ...)
SECURITE GENERALE ET AUTRES RISQUES	MACHINES ET OUTILS DANGEREUX	Couteaux divers, broyeurs, mixers, batteurs, briseurs de glaçons, hachoirs, malaxeurs, trancheurs, coupe-pains, épilateurs à légumes Piano, plaques de cuisson, friteuses, sauteuses, fours traditionnels et à micro-ondes, hottes aspirantes Manipulation de couverts et autres ustensiles Bris de vaisselle	Effectuer une maintenance régulière des machines et des appareils Vérifier la conformité des outils et des équipements de travail aux normes en vigueur Mettre en place des poubelles spécifiques pour éliminer les verres et la vaisselle brisés Prévoir une trousse à pharmacie correctement équipée Prévoir une formation SST (Sauveteur Secouriste du Travail) Prévoir un rangement spécifique pour les couteaux (armoire ou borne de rangement magnétique) Utilisation d'un fusil avec garde de sécurité Formation à l'affilage des couteaux
	CHUTE DE PLAIN-PIED OU DE HAUTEUR	Circulation dans des espaces exigus, encombrés ou glissants Déplacements fréquents avec parfois montées et descentes d'escaliers Utilisation d'escabeau ou marche pied Sol défectueux (accidenté)	Choix de vêtements et chaussures adaptés (antidérapantes) Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser Mise en place d'un revêtement de sol antidérapant Utiliser un escabeau conforme Vérifier régulièrement l'état des moyens d'accès en hauteur (escabeaux ou autres) Procéder au rangement régulier des espaces de travail

FACTEURS DE RISQUE	SITUATIONS POTENTIELLEMENT A RISQUES	MESURES PRECONISEES
EFFONDREMENT ET CHUTE D'OBJET	Chute de plats ou autre ustensiles Chute de couteaux du plan de découpe au sol	Procéder au rangement régulier des locaux de travail Mettre à la disposition du personnel des chaussures de sécurité antidérapantes Organiser les rangements en plaçant les charges lourdes à hauteur d'homme ou en stockant au plus près ce qui est le plus souvent utilisé Utilisation de bornes de rangement magnétique pour couteaux
RISQUE ROUTIER	Livraison de repas à domicile	Respecter le code de la route Procéder aux contrôles techniques périodiques des véhicules Panneau « arrêt fréquent à l'arrière du véhicule »
RISQUES LIES A LA CO- ACTIVITE	Livraison marchandises : chargement et déchargement Travaux d'entretien et/ou réfections diverses	Elaboration d'un protocole de sécurité (chargement et déchargement) Inspection commune des lieux d'intervention avec l'entreprise extérieure Elaboration d'un plan de prévention (nombre d'heure est au moins de 400 h sur 12 mois ou travaux figurants sur la liste des travaux dangereux (fixé par l'arrêté du 19 mars 1993))
TRAVAIL ISOLE	Travail seul, notamment concernant le poste de barman	Organiser des plannings limitant le travail isolé après 23 heures Mise à disposition des moyens de communication (téléphone etc.) Communication des horaires de travail à l'avance Présence minimale de deux personnes conseillée
RISQUE INCENDIE ET EXPLOSION	Utilisation des machines et équipements chauffants Risque inhérent aux installations	Mettre à la disposition des salariés une couverture anti feu Effectuer les vérifications périodiques des installations électriques et de gaz Mettre à la disposition des salariés des extincteurs adaptés, en nombre suffisant et procéder au contrôle périodique de ceux-ci Effectuer une formation à la manipulation des extincteurs Effectuer un entretien régulier des hottes Sensibiliser et donner les consignes appropriées au personnel concernant le risque d'incendie (notamment les feux de friteuses) Interdire de fumer dans les locaux
RISQUES ELECTRIQUES	Utilisation des machines en atmosphère humide Risque inhérent aux installations électriques	Effectuer les vérifications périodiques des installations électriques Signaliser toutes prises électriques détériorées Utiliser du matériel conforme et procéder à son entretien régulier

RISQUES POUR LA SANTE

CONSEILS PREVENTION



Tableaux de maladies professionnelles pouvant être concernés dans cette profession (régime général) :

TABLEAU 57	Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
AGENTS EN CAUSE	Travaux qui induisent des gestes et postures contraignantes
TABLEAU 65	Lésions eczématiformes de mécanisme allergique
AGENTS EN CAUSE	Préparation, emploi, manipulation d'agents nocifs (chimiques ou végétaux)
TABLEAU 66	Rhinite et asthmes professionnels
AGENTS EN CAUSE	Travail en présence de particules en suspension dans l'air (pollen, poussière,...)
TABLEAU 77	Périonyxis et onyxis
AGENTS EN CAUSE	Manipulation et emploi des fruits sucrés et de leurs résidus.
TABLEAU 98	Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes
AGENTS EN CAUSE	Travaux de manutention manuelle de charges lourdes

METIERS APPARENTES AU CUISINIER :

- Chef cuisinier
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Second de cuisine
- Grilladin
- Saucier
- Aide cuisinier
- Chef Gérant (restauration collective)

METIERS APPARENTES AU BARMAN :

- Employé de bar
- Commis de bar
- Chef barman

METIERS APPARENTES AU SERVEUR :

- Serveur
- Apprenti serveur
- Commis de restauration
- Demi-chef de rang
- Chef de rang
- Premier maître d'hôtel
- Maître d'hôtel

CONDUITE A TENIR EN CAS DE BRULURE**BRÛLURE SIMPLE**

Pour une **brûlure simple**, c'est-à-dire, une rougeur peu étendue, ou une cloque dont la surface est inférieure à la moitié de la paume de la main de la victime.

- Refroidissez la surface brûlée, **immédiatement**, avec de l'eau froide (environ 15-20°C), **pendant au moins 15 minutes**, afin de limiter son évolution (faites ruisseler l'eau sur la région atteinte à une distance de 10 à 15 cm)
Si possible enlever les bagues, montres, bracelets...
- Protéger la brûlure par un pansement.
- Dès que possible **demandez conseil** à votre médecin ou pharmacien avant d'appliquer une crème sur la zone concernée.
- Vérifier que vos **vaccins antitétaniques** sont à jour.



*Remarque : Ne percez pas la cloque vous limiterez ainsi les risques d'infection.
Si les cloques sont douloureuses ou si elles risquent d'éclater par frottement, vous pouvez les percer à l'aide d'une aiguille stérile et tamponner la plaie à l'aide d'une compresse stérile imbibée de désinfectant (pas d'alcool, pas de désinfectant coloré).*

BRÛLURE GRAVE

Pour une **brûlure grave**, c'est à dire toute brûlure :

- de taille supérieure à la moitié de la paume de la main de la victime ;
 - siégeant à la face, bouche, nez (risque de détresse ventilatoire) ;
 - siégeant aux mains (risques de séquelles fonctionnelles) ;
 - siégeant près d'un orifice ;
 - dont l'aspect est noirâtre (destruction profonde).
- Refroidir la surface brûlée, **immédiatement**, avec de l'eau froide (environ 20°C), **pendant au moins 15 minutes** (faites ruisseler l'eau sur la région atteinte à une distance de 10 à 15 cm).
Si possible enlever les bagues, montres, bracelets...
 - Retirer les vêtements pendant l'arrosage sauf si ceux-ci adhèrent à la peau.
 - **Alerter le SAMU en composant le 15** (pendant le refroidissement à l'eau).
 - **Suivre les consignes données par le médecin régulateur du centre 15.**