

AGENT DE RESTAURATION

1) LES RISQUE LIES AU METIER :

- Risques liés aux manutentions manuelles, posture de travail et gestes répétitifs
- Chute de plain pied
- Coupures
- Chute de hauteur
- Electrique
- Chute d'objet
- Lié à la contamination
- Incendie
- Bruit
- Brûlures
- Chimique



2) ACTIONS DE PREVENTION A METTRE EN OEUVRE :

Afin d'initier une prévention des risques efficace, il est conseillé de réaliser plusieurs type de formations et de mettre en œuvre dans la collectivité des actions de prévention adaptés aux risques rencontrés.

2-1) Les formations :

- Gestes et postures
- Produit chimique
- Conduite à tenir en cas d'urgence (secourisme, incendie,...)

2-2) Les actions de prévention :

Manipulations, manutentions manuelles :

Moyens de manutentions types chariots à roulettes

- Adapter les rayonnages
- Ranger les charges lourdes à hauteur de taille
- Mettre les plans de travail à niveau
- Préférer des bacs et autres contenants de faible capacité
- Porter des gants pour la manutention au cours de la réception (Cartons avec agrafes)
- Réfléchir à l'ergonomie des postes de travail (rotation, manipulations excessives...)

Chutes et glissades de plain-pied :

- Porter des chaussures de sécurité antidérapantes
- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de provoquer une glissade ou une chute
- Signaler les sols dégradés (trous, usure du revêtement...)
- Evacuer efficacement les eaux de lavage
- Dégager les zones de passage

Outils à main :

- Entretenir les couteaux (aiguillage régulier)
- Ranger les plans de travail et le matériel dans les endroits prévus à cet effet

Chutes de hauteur :

- Placer les matériels servant fréquemment et les denrées alimentaires à hauteur « d'homme »
- Utiliser du matériel approprié (escabeau, marche pied conformes...)
- Eviter de monter sur les équipements

Risque électrique :

Vérifier l'état du matériel

- Signaler toutes dégradations, outils et matériels,
- Travailler les pieds au sec
- Essuyer vos mains avant de débrancher l'appareil,
- Débrancher les appareils par la prise, ne pas tirer sur le câble.

Chutes d'objets :

- Stockage et rangement à hauteur de « d'homme »
- Eviter de ranger les charges lourdes en hauteur

Autres :

- Port de masque et /ou de lunettes (Utilisation de décape four, acide, détartrant...)
- Port de gants ou de maniques appropriées (Plaques sortant du four, Casseroles...)
- Bouchon de protection auditive (Plonge, service en salle, ..)
- Utilisation d'extincteur approprié

Risque lié à la contamination :

- S'assurer d'avoir les vaccins à jour
- Mettre des gants
- Porter une tenue de travail adaptée
- Se laver régulièrement les mains
- Ne pas manger et ne pas boire sur votre lieu de travail
- Ne pas fumer sur votre lieu de travail

Risque de brûlure :

- Porter des gants de protection thermique, usage du matériel de cuisson, ...
- Utiliser des maniques

Risque chimique :

Les produits d'entretien sont considérés comme des produits dangereux. Aussi il est nécessaire d'appliquer les mêmes règles de sécurité que pour les produits chimiques.

- Ne jamais mélanger des produits
- Respecter les consignes de sécurité
- Reproduire l'étiquette lors de transvasements
- Lire les étiquettes et les Fiches de Données de Sécurité
- Respecter les règles de stockage
- Stocker et manipuler les produits dans des lieux ventilés
- Porter des lunettes de protection lors des transvasements

Port des Equipements de Protection Individuelle (EPI)

Vêtement de travail,

Gants, anti coupure,

Chaussures de sécurité,

Coiffe,

Masque bucco-nasal (exemple d'un agent malade)

