

3. PRODUCTION FROIDE ET CHAUDE

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

Tendinites, douleurs articulaires (TMS)

PISTES D'AMÉLIORATION

- Le personnel de cuisine répète-t-il souvent les mêmes gestes ?
- L'épluchage des légumes se fait-il à la main ?
- Les couteaux coupent-ils mal ?

- Si possible, alterner les tâches afin de supprimer les mouvements répétés.
- Préférer l'utilisation d'un éplucheur ou d'un équipement de travail adapté.
- Utiliser des couteaux adaptés à la tâche à réaliser.
- Affûter et affiler correctement et régulièrement les couteaux.

10

RISQUE SANTÉ

Fatigue physique

PISTES D'AMÉLIORATION

- L'amplitude des horaires de travail est-elle importante ?
- Un apprenti, une femme enceinte, un handicapé font-ils partie du personnel du restaurant ?

- Essayer d'aménager des pauses dans l'organisation du travail.
- Prendre connaissance et respecter la législation propre à ces salariés

11

RISQUE SANTÉ

Stress

PISTES D'AMÉLIORATION

- Le personnel semble-t-il énervé, crispé ?
- Le personnel se bouscule-t-il ?

- Bien définir les tâches de chacun. Veiller à ce que la tâche corresponde bien à la qualification du salarié.
- Organiser le travail pour anticiper et s'adapter aux fluctuations de l'activité.



- Arrive-t-il au personnel de se brûler aux mains et avant-bras ?

Brûlures

PISTES D'AMÉLIORATION

- Avoir des protections (poignées spéciales, tissus...) pour la saisie des plats.
- Placer la friteuse loin des points d'eau et des feux vifs.
- Positionner les queues de casserole à l'intérieur des plans de cuisson pour éviter leur renversement.

Coupures

PISTES D'AMÉLIORATION

- Le personnel utilise-t-il des machines à trancher, des mélangeurs, etc. ?
- Les couteaux et tout autre outil tranchant/coupant sont-ils sur le plan de travail ?

- Veiller à toujours travailler avec les protecteurs des machines et des protections actives ou en place.
- Installer des rangements clairement identifiés et simple d'accès (armoire à couteaux, bac...) près des plans de travail.

12

RISQUE SANTÉ

Allergies de contact

PISTES D'AMÉLIORATION

- Les opérateurs ont-ils une réaction cutanée au contact de certains aliments, condiments, épices ?

- Faire porter les gants adaptés.

6