

3. PRODUCTION FROIDE ET CHAUDE

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

Manutentions

PISTES D'AMÉLIORATION

- Le cuisinier effectue-t-il de multiples déplacements de charges (manque de plan de travail, de rangements) ?
- Les plans de travail sont-ils trop hauts ou trop bas ?
- Le matériel et les denrées sont-ils lourds ? éloignés de la zone de préparation des plats ?
- Le personnel de cuisine piétine-t-il ?
- Les stations debout immobiles sont-elles récurrentes ou longues ?

- Aménager la cuisine avec des meubles de travail, des étagères, bacs, etc. pour le rangement des accessoires.
- Organiser le travail pour avoir les plans de travail dégagés.
- Préférer des plans de travail réglables en hauteur sinon les mettre à niveau.
- Prévoir des moyens de manutention à roulettes, avec poignées à bonne hauteur.
- Organiser les tâches de manière à faire varier les postures pour une même personne.
- Si la tâche effectuée le permet, mettre à disposition un siège assis-debout et le faire régler en fonction de l'opérateur.

RISQUE SANTÉ

Glissades, chutes

PISTES D'AMÉLIORATION



- Le sol est-il gras ? mouillé ?
- Le sol est-il abîmé ?

- Existe-t-il un système d'évacuation des eaux de lavage ?

- Nettoyer rapidement les salissures susceptibles de faire glisser.
- Placer un siphon ou un caniveau à l'aplomb des robinets de vidange.
- Réparer les zones dégradées.
- Choisir un sol antidérapant (coefficient de frottement > 0,3). Le faire poser par un professionnel.
- Préférer des chaussures antidérapantes spécifiques à la restauration (coefficient de frottement > 0,15).
- Concevoir un système d'évacuation des eaux, prévoir des outils de nettoyage, balais-raclettes...
- S'assurer que les siphons et caniveaux ne sont pas bouchés, les nettoyer régulièrement.

2

3

4

RISQUE SANTÉ

Douleurs au dos

PISTES D'AMÉLIORATION

- Les fours sont-ils accessibles facilement ?
- Les postures debout et les postures « penchées en avant » sont-elles récurrentes ou longues ?
- La hauteur des plans de travail, bacs de lavage, etc. est-elle adaptée aux salariés ?

- Placer de préférence le four sur le plan de travail à hauteur du tronc.
- Lorsque la tâche effectuée le permet, mettre à disposition un siège assis-debout et le faire régler en fonction de l'opérateur.
- S'assurer que les plans et les sièges sont réglables en hauteur.
- Aménager des plans de travail réglables en hauteur. Sinon, rehausser ou mettre à niveau ces plans avec l'ensemble des tables de travail (en fonction des salariés).