



MÉTIRS

Plongeur, plongeuse : quels sont mes risques professionnels ?

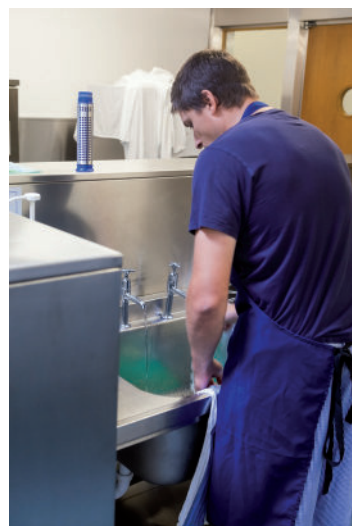


VOS RISQUES ET LES MOYENS DE PRÉVENTION

Risques posturaux

Je suis penché sur l'évier, le lave-vaisselle est bas, je suis fortement penché lors du nettoyage des sols...

- » Adapter la hauteur des plans de travail :
 - L'évier ne doit pas être trop haut ou trop profond : hauteur recommandée 90 cm (+/- 2).
 - Le lave-vaisselle doit être à hauteur des bras pour faciliter son chargement et déchargement.
- » Utiliser du matériel adapté. Par exemple, des balais adaptés pour le nettoyage...



Risques liés aux manutentions

Je porte de la vaisselle, des cartons, du mobilier...

- » Utiliser des moyens de manutention : dessertes à roulettes, chariots à fond consistant pour les assiettes...
- » Utiliser les Équipements de Protection Individuels (EPI) : gants...
- » Favoriser la prise et la dépose des charges à hauteur et organiser le rangement : hauteur recommandée des plans de prise et dépose : 90 à 100 cm. Aménager des espaces de chargement et déchargement. Ne pas stocker les choses lourdes en hauteur, stocker les choses les plus fréquemment utilisées à hauteur d'homme...
- » Porter à deux les charges lourdes.



Risques de glissades et de chutes

Le sol est parfois gras, mouillé, abîmé...

- » Nettoyer très régulièrement le sol.
- » Eliminer l'eau : utiliser un balai raclette, nettoyer régulièrement les siphons d'évacuation. Prévoir des systèmes d'écoulement des eaux usées.
- » Prévoir un sol antidérapant. Porter des chaussures de sécurité antidérapantes et étanches.

Risques de coupures, de blessures, de brûlures

Je nettoie des objets tranchants, des machines dangereuses. Je manipule des plats chauds ou friteuses...

- » Séparer les couteaux du reste de la vaisselle. Stocker correctement la vaisselle : éviter de mélanger les objets tranchants.
- » Etablir des procédures de nettoyage des machines : qui nettoie ? comment ? règles de sécurité ?
- » Attendre avant de nettoyer les ustensiles de cuisine ou les plans de travail (casseroles, friteuses, fours...)

Risques chimiques, infectieux et parasitaires

Je travaille en permanence les mains dans l'eau, j'utilise des produits de nettoyage...

- » Identifier tous les produits chimiques utilisés. Lire attentivement les consignes sur les fiches de données de sécurité. Ne pas déconditionner les produits.
- » Porter des gants de protection adaptés à manches longues.

Risques liés à l'ambiance sonore et thermique

Les bruits de chocs de la vaisselle contre les parois ou les machines en fonctionnement peuvent s'additionner aux bruits ambiants. Les machines environnantes génèrent un bruit de fond, de l'humidité et de la chaleur.

- » Porter ses Equipements de Protection Individuels (EPI)
- » Adapter ses habits à l'ambiance thermique et à l'activité



VOS NOTES



Les équipes d'Horizon Santé Travail sont à votre disposition pour vous accompagner dans toutes vos **démarches de prévention** en santé au travail.

Contactez-nous !
contact@horizonsantetravail.fr



www.horizonsantetravail.fr

