

—— Notre équipe au cœur de vos métiers ! ——

PLONGEUR, PLONGEUSE... QUELS SONT MES RISQUES PROFESSIONNELS ?

PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

DANS LA RESTAURATION



RISQUES PROFESSIONNELS

RISQUES POSTURAUX



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

RISQUES LIÉS AUX MANUTENTIONS



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



RISQUES DE GLISSADES ET DE CHUTES

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

RISQUES DE COUPURES, DE BLESSURES, DE BRÛLURES

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



RISQUES CHIMIQUES, INFECTIEUX ET PARASITAIRES

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



RISQUES LIÉS À L'AMBIANCE SONORE/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



MOYENS DE PRÉVENTION

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...

Utiliser des moyens de manutention. Par exemple, des dessertes à roulettes, chariots à fond consistant pour les bacs/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.

Nettoyer très régulièrement le sol.

Éliminer 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.

Séparer les couteaux du reste de la vaisselle. Stocker correctement la vaisselle : éviter de mélanger les objets tranchants.

Établir 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 (casserolles, friteuses, grilles, fours, piano...)

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.

L'équipe de l'**association Horizon Santé Travail** est à votre disposition pour vous accompagner dans toutes vos démarches de **prévention** en santé au travail.

VOTRE MÉDECIN DU TRAVAIL

NOTRE ZONE D'INTERVENTION

78 - Yvelines
92 - Hauts-de-Seine
93 - Seine-St-Denis
Paris - 7^e - 8^e - 15^e - 16^e - 17^e



Siège social :
17 Av. du Maréchal Joffre - 92022 Nanterre Cedex
Tél. : 01 41 37 82 82 - Fax : 01 47 25 52 41
www.horizonsantetravail.fr
SIREN N° 775 724 123 00234 - APE 8621Z

