

Quel suivi individuel ?

- ✓ Suivi individuel à l'embauche puis selon une périodicité définie par le médecin du travail
- ✓ Visite de reprise et de pré-reprise
- ✓ Visite à la demande de l'employeur ou du salarié

Quelle obligations pour l'employeur ?

Assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale de ses salariés (Code du Travail) :

- ✓ Evaluer les risques grâce à la rédaction du document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP)
- ✓ Conduire des actions de prévention pour les risques identifiés
- ✓ Mener des actions d'information et de formation
- ✓ Mettre en place une organisation et des moyens adaptés



Association Interprofessionnelle
de Santé au Travail de la Côte d'Or

Votre médecin du travail peut vous conseiller et répondre à vos questions



AIST 21

03.80.77.85.30 – contact@aist21.com

www.aist21.com



Association Interprofessionnelle
de Santé au Travail de la Côte d'Or

RECETTES DE SANTÉ AU TRAVAIL

En cuisine



Quels risques ?

ACCIDENTS DU TRAVAIL

- ✓ **Projections oculaires**
- ✓ **Brûlures** (piano, fours, plats, préparations culinaires...)
- ✓ **Coupures** (épluchage, bris de verre, couteaux, mise en poubelle...)
- ✓ **Glissades, chutes, chocs** (circulation dans des espaces exigus, escaliers, rapidité des tâches, déplacements fréquents, éclairages artificiels mal adaptés...)
- ✓ **Lombalgies** (manutentions et port de charges de produits alimentaires et matériels, station debout prolongée, piétinements...)
- ✓ **Risque électrique** (utilisation des machines en atmosphère humide...)
- ✓ **Intoxication au monoxyde de carbone** (chauffe-eau et/ou chaudière défectueux)
- ✓ **Risque routier** (livraisons traiteur)

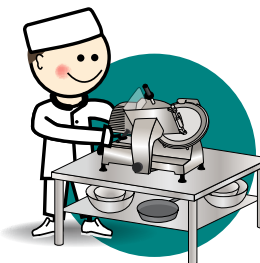


MALADIES

- ✓ **Troubles circulatoires** : station debout prolongée, piétinement, contraintes thermiques...
- ✓ **Troubles Musculo-Squelettiques** (tableau de maladies professionnelles n° 57) : éplucher, hacher, trancher au couteau...
- ✓ **Allergies aux produits d'entretien** (tableau de maladies professionnelles n° 65 et 66) : irritations
- ✓ **Risques infectieux** (contamination interhumaine, tétanos, mycoses, leptospirose, brucellose, rouget du porc...)
- ✓ **Stress** (fatigue, irritabilité, dépression, maux de tête, ulcères, tachycardie...) : « coup de feu », relations humaines, contraintes horaires, respect strict des règles d'hygiène alimentaire et personnelle, éclairage, bruit (hotte, chocs ustensiles, machines...)

Quelles recommandations ?

- ✓ **Prévoir** des cuisines de taille suffisante, sur le même niveau que les zones de stockage, au nord pour protéger des grosses chaleurs en respectant le principe de marche en avant
- ✓ **Respecter** l'ergonomie et les règles d'hygiène pour la conception et l'implantation des postes de travail (sols antidérapants, machines à bas niveau de bruit, lavabo à commande non manuelle, essuie-mains jetable, matériel de nettoyage adapté...)
- ✓ **Respecter** les normes de sécurité en matière de risques électriques et d'incendie
- ✓ **Installer** une extraction des vapeurs efficace et régulièrement contrôlée
- ✓ **Entretien et contrôler** régulièrement les machines et les outils (nettoyer les couteaux à part)
- ✓ **Respecter** l'étiquetage des produits
- ✓ **Prévoir** des vestiaires, lavabos et douches pour le personnel
- ✓ **Nettoyer**, ranger, désinfecter et dératiser les locaux, déboucher les siphons
- ✓ **Préconiser** des tenues de travail pratiques, des vêtements confortables, des chaussures de sécurité stables et antidérapantes, des chaussettes de contention et les entretenir
- ✓ **Organiser** les plannings pour permettre une certaine régularité de vie et des moments d'échanges réguliers
- ✓ **Former** le personnel à l'hygiène alimentaire, à l'hygiène personnelle, à la manutention, à la prévention des risques du métier et aux premiers secours
- ✓ **Mettre à disposition** une trousse à pharmacie (le contenu est à définir avec le médecin du travail) et afficher les numéros d'urgence :



SAMU
15 ou 112



POMPIERS
18



SOS MAINS
03.80.55.55.55