

Quel suivi individuel ?

- ✓ Suivi individuel à l'embauche puis selon une périodicité définie par la législation en vigueur
- ✓ Visites de reprise et de pré-reprise
- ✓ Visite à la demande de l'employeur ou du salarié

Quelles obligations pour l'employeur ?

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

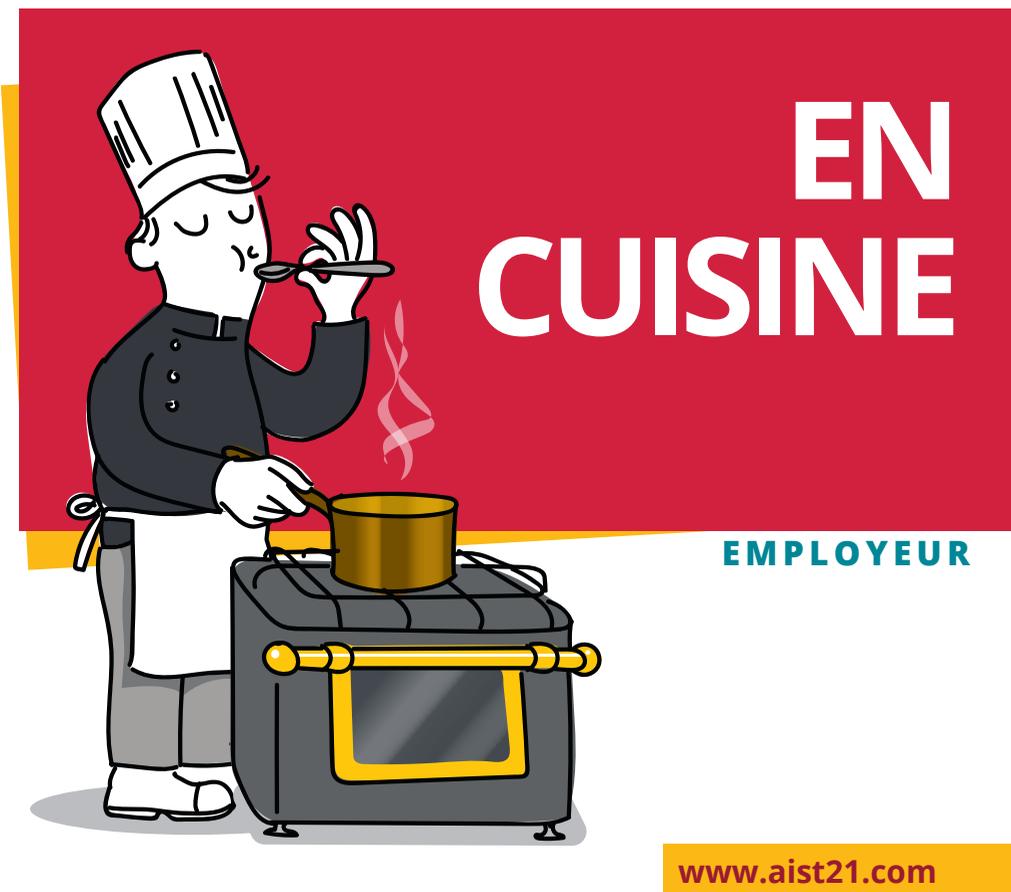
- ✓ Évaluer les risques grâce à la rédaction du document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP)
- ✓ Conduire des actions de prévention pour les risques identifiés
- ✓ Mener des actions d'information et de formation
- ✓ Mettre en place une organisation et des moyens adaptés



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

Pour toute reproduction, citez l'AIST 21.
©JPM Partner • www.jpm-partner.com • 02/2022



Quels risques ?

Accidents du travail

- **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, piétinements, 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 ?

Locaux

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
- ✓ **des vestiaires, lavabos et douches** pour le personnel

RESPECTER

- ✓ **les normes de sécurité** en matière de risques électriques et d'incendie

INSTALLER

- ✓ **une extraction des vapeurs** efficace et régulièrement contrôlée

NETTOYER

- ✓ **ranger, désinfecter et dératiser** les locaux, déboucher les siphons



Matériel

RESPECTER

- ✓ **l'ergonomie et les règles d'hygiène** pour la conception et implantation des postes de travail (sols antidérapants, machines à bas niveau de bruit, lavabos à commande non manuelle, essuie-mains jetable, matériels de nettoyage adapté...)
- ✓ **l'étiquetage des produits**

ENTREtenir

- ✓ **contrôler régulièrement** les machines et les outils (nettoyer les couteaux à part)

METTRE À DISPOSITION

- ✓ **une trousse à pharmacie** (le contenu est à définir avec le médecin du travail)
- ✓ afficher **les numéros d'urgence**



Personnel

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 **prévention des risques** du métier et aux **premiers secours**

