

La prévention des risques professionnels en cuisine

Les accidents du travail

	Les chutes et glissades	Les coupures	Les brûlures
Situations de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Réception et rangement des matières premières • Rangements des ustensiles • Déplacements divers • Préparation des plats • Plonge • Nettoyage du local 	<ul style="list-style-type: none"> • Epluchage, taillage, découpe • Préparation des poissons, viandes... • Plonge • Utilisation et Entretien des machines culinaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Manipulation d'ustensiles et de produits chauds • Utilisation de produits d'entretien corrosifs
Impacts sur la santé	<ul style="list-style-type: none"> • Entorse / Luxation • Fracture • Lumbago • Déchirures musculaires ou tendineuses 	<ul style="list-style-type: none"> • Plaies • Section des tendons 	<ul style="list-style-type: none"> • Brûlures
Actions de prévention	<ul style="list-style-type: none"> • Laisser libre d'accès les voies de circulation • Ordonner le rangement des ustensiles • Sol antidérapant sans dénivelés • Nettoyer rapidement les salissures au sol • Mettre en place un plan de nettoyage • Limiter l'utilisation d'escabeau • Eviter les zones d'ombres • Chaussures antidérapantes 	<ul style="list-style-type: none"> • Affûter les couteaux, prévoir un affûteur à proximité • Localiser de façon optimale les couteaux, proche des plans de travail • Nettoyer les couteaux à part et les ranger après usage • Vérifier l'éclairage (environ 700 lux) • Mettre à jour la vaccination antitétanique • Gants anti-coupures 	<ul style="list-style-type: none"> • Positionner les queues de casseroles et de poêles à l'intérieur du plan de cuisson • Prévoir une batterie de cuisine avec poignées isolantes et des maniques en nombre suffisant • Mettre en place une procédure d'utilisation des produits d'entretien • Vérifier les extincteurs annuellement • Gants isolants et tabliers en coton

Composition d'une armoire à pharmacie

- Pansements, bandes, compresses, doigts
- Couverture de survie
- Ciseaux, pince à échardes
- Produit désinfectant
- Produit anti-brûlures
- Produit contre les coups
- Nettoyant oculaire
- Gants jetables

Les maladies professionnelles

	Les Troubles MusculoSquelettiques	Les allergies	La surdité
Situations de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Gestes répétitifs : épluchage, taillage • Postures contraignantes : debout statique prolongé, penché en avant • Manutentions manuelles et déplacement de charges 	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation des produits d'entretien • Nettoyage de la cuisine (local et matériel) 	<ul style="list-style-type: none"> Le niveau sonore en cuisine : <ul style="list-style-type: none"> • 60 dB : travail manuel • 75 dB : utilisation de la hotte aspirante • 85 dB : utilisation de machines culinaires
Impacts sur la santé	<ul style="list-style-type: none"> • Canal Carpien (poignet) • Tendinites (épaule, coude, poignet) • Hernie discale • Mal de dos 	<ul style="list-style-type: none"> • Dermatoses allergiques, eczéma allergique • Irritations bronchiques • Asthme 	<ul style="list-style-type: none"> • 80 dB : pas de risque de perte auditive • De 80 dB à 90 dB : risque si exposition longue • > 90 dB : risque irréversible
Actions de prévention	<ul style="list-style-type: none"> • Affûter les couteaux • Alterner les tâches de travail si possible • Prévoir un plan de travail à hauteur réglable (mini 90 cm du sol) • Installer des rehausseurs du fond des bacs de plonge • Mettre la mallette d'ustensiles à hauteur de taille • Mettre à disposition des dessertes à roulettes (Entretien régulier) avec poignée à plus d'1m du sol • Limiter le port de faitouts pleins en divisant la charge • Prévoir plusieurs points d'eau proches du piano • Former à la manutention des charges lourdes 	<ul style="list-style-type: none"> • Substituer les produits les plus dangereux • Mettre en place des procédures d'utilisation des produits d'entretien • Mettre à disposition des salariés les Fiches de Données de Sécurité (FDS) • Prévoir un local de stockage spécifique des produits d'entretien • Entretien régulièrement : la ventilation du local, la hotte aspirante • Former à la lecture de l'étiquetage des produits • Prévoir des équipements de protection individuelle appropriés (gants, lunettes, masque respiratoire) 	<ul style="list-style-type: none"> • Eloigner les machines des zones de circulation • Isoler phoniquement les machines • Acheter des machines insonorisées

Les Risques Psychosociaux - RPS

Définition de l'INRS : les RPS incluent le stress professionnel, les violences externes et internes à l'entreprise.

Les RPS surviennent quand :

- Les éléments de **protection diminuent** : insécurité de la situation de travail, manque d'autonomie et de reconnaissance, exigences émotionnelles, relations de travail conflictuelles
- Les éléments de **compression augmentent** : augmentation des objectifs de travail, augmentation de la charge de travail sans moyens supplémentaires

Les Actions de Prévention :

- **Agir sur les éléments de protection** : reconnaissance du travail, coopération entre collègues, espace de dialogue dans l'entreprise, temps de récupération après un effort fourni, formation à la gestion du stress et des conflits
- **Agir sur les éléments de compression** : action participative des salariés à l'organisation du travail, diminution des objectifs, meilleure répartition de la charge de travail

Nous sommes à votre service

Contactez votre médecin du travail

Pour tout renseignement : 05 55 18 20 55 / 05 53 45 45 00 - www.spst19-24.org

Conception : VD - communication SPST 19-24 / photos S.Fauconnet - Ecole Hôtelière du Périgord - avril 2018 - MAJ Mai 2025

PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS EN CUISINE



L'amélioration de la santé au travail passe par la réduction des accidents du travail et des maladies professionnelles

La prévention* s'invite en cuisine par des recettes simples

* Etude réalisée à l'Ecole Hôtelière du Périgord

Service
**Prévention
Santé
Travail**

CORRÈZE - DORDOGNE

9 rue Louis Taurisson - 19100 BRIVE - 05 55 18 20 55
185 route de Lyon - 24000 PÉRIGUEUX - 05 53 45 45 00
www.spst19-24.org

