

# LA SECURITE

## La prévention des risques sur le lieu de travail.

La cuisine est un lieu de travail. Les activités qui y sont réalisées peuvent être à l'origine d'accidents portant atteinte :

- aux personnels ( accidents du travail)
- aux matériels ( dégradation )
- aux locaux ( risques d'incendie par exemple ).

Afin d'éviter toutes sortes d'accidents en cuisine, il faut prendre certaines précautions simples.

### **1. Comportement du personnels:**

- Le personnel aura un comportement professionnel responsable.
- Le personnel portera une tenue adaptée à son travail.
- Il restera à son poste et évitera les déplacements inutiles.
- Durant ces déplacements, il évitera le port d'outils pointus, tranchants.
- Il tiendra son poste de travail régulièrement ranger et propre.
- Les couteaux seront ranger dans le même sens.
- Adopter une bonne position pour soulever les poids lourds et se faire aider.
- En arrivant et en quittant la cuisine, vérifier que le gaz, la ventilation et l'électricité sont fermés.

### **2. Moyens de lutte contre l'incendie :**

- Présence d'extincteurs à eau ou à dioxyde de carbone.
- Couverture antifeu
- Affichage des consignes de sécurité
- Alarme sonore
- Robinets d'incendie
- Issue de secours ouvrant vers l'extérieur

### **3. Le matériel électromécanique**

- Le personnel âgé de plus de 18 ans pourra l'utiliser seul.
- Le chef de service veillera à l'affichage au dessus des appareils des fiches d'utilisation et de sécurité.
- Le chef de service veillera au respect d'application des consignes de sécurité.

#### **4. Les appareils de cuisson**

- Tous les angles sont arrondis pour éviter les coupures, les chocs, ou les accrochages des vêtements.
- Toutes les surfaces de travail (plaques) sont parfaitement planes, stables et montés sur vérins réglables.
- Les portes sont parfaitement équilibrées avec un contrepoids indérégable( risque de brûlures).
- Les poignées de portes sont parfaitement isolées.
- Le gaz est coupé immédiatement en cas de pannes de ventilation.
- L'étanchéité est parfaite (dégagement de vapeur, brûlures...).
- Le calorifugeage est excellent ( déperdition de chaleur, source d'inconfort).
- Les brûleurs sont équipés de veilleuses de sécurité.
- Les circuits électriques sont résistants et protégés par des fusibles et voyants lumineux.
- Il faut arrêter les turbines, les émissions de vapeur et d'ondes dans les fours avant de les ouvrir.
- Faire vérifier périodiquement les appareils à pression.
- Les friteuses sont équipées d'un trop plein.

#### **5. A la plonge**

- Eliminer le matériel coupant, ébréché par usure.
- Ne jamais mettre d'ustensiles coupants dans la plonge.
- Prévenir lorsque le matériel est encore chaud.
- Le petit matériel fragile est nettoyé et désinfecté par vous même.