

LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS : METIERS DU GOÛT



Les risques :

- Mal de dos, port de charges lourdes, gestes répétitifs.
- Chutes, glissades.
- Coupures, brûlures, blessures.
- Bruit.
- Stress, rythme de travail, contact clientèle.
- Électricité.
- Produits chimiques d'entretien.
- Allergies, asthme.
- Incendie, explosion.



Visite médicale d'aptitude obligatoire !

Le Document Unique

C'est un document qui regroupe l'ensemble des risques liés au travail. Il est basé sur l'analyse des situations réelles de travail. Il est mis à jour chaque année. Il est obligatoire dès la présence d'un salarié dans l'entreprise.



LIRE L'ÉTIQUETTE,
C'EST DÉJÀ SE PROTÉGER

Le Risque Chimique



explose

Flambe



Fait flamber

Sous pression



Ronge

Tue



Altère la santé ou la couche d'ozone

Nuit gravement à la santé



Pollue

Pour ta sécurité :

- Utilise les équipements de protection. Porte ta tenue de travail.
- Nettoie régulièrement ton poste de travail et le sol.
- Garde le dos droit.
- Lave toi soigneusement et régulièrement les mains.
- Vérifie l'état du matériel avant toute utilisation (câbles électriques, éléments de protection, couteaux, ...). Signale tout matériel défectueux.
- Transporte des couteaux dans une mallette adaptée.
- Prends soin de respecter les techniques de flambage avec précaution.
- Pense à l'aération et à l'aspiration.
- Lis les étiquettes, modes d'emploi ou fiches des produits d'entretien. Respecte les conditions d'utilisation.
- Conserve les produits dans leur récipient d'origine, correctement identifié et étiqueté ; referme bien après utilisation.



PORT DE LA TENUE OBLIGATOIRE



Signature :

Et n'oublie pas de trier tes déchets

