

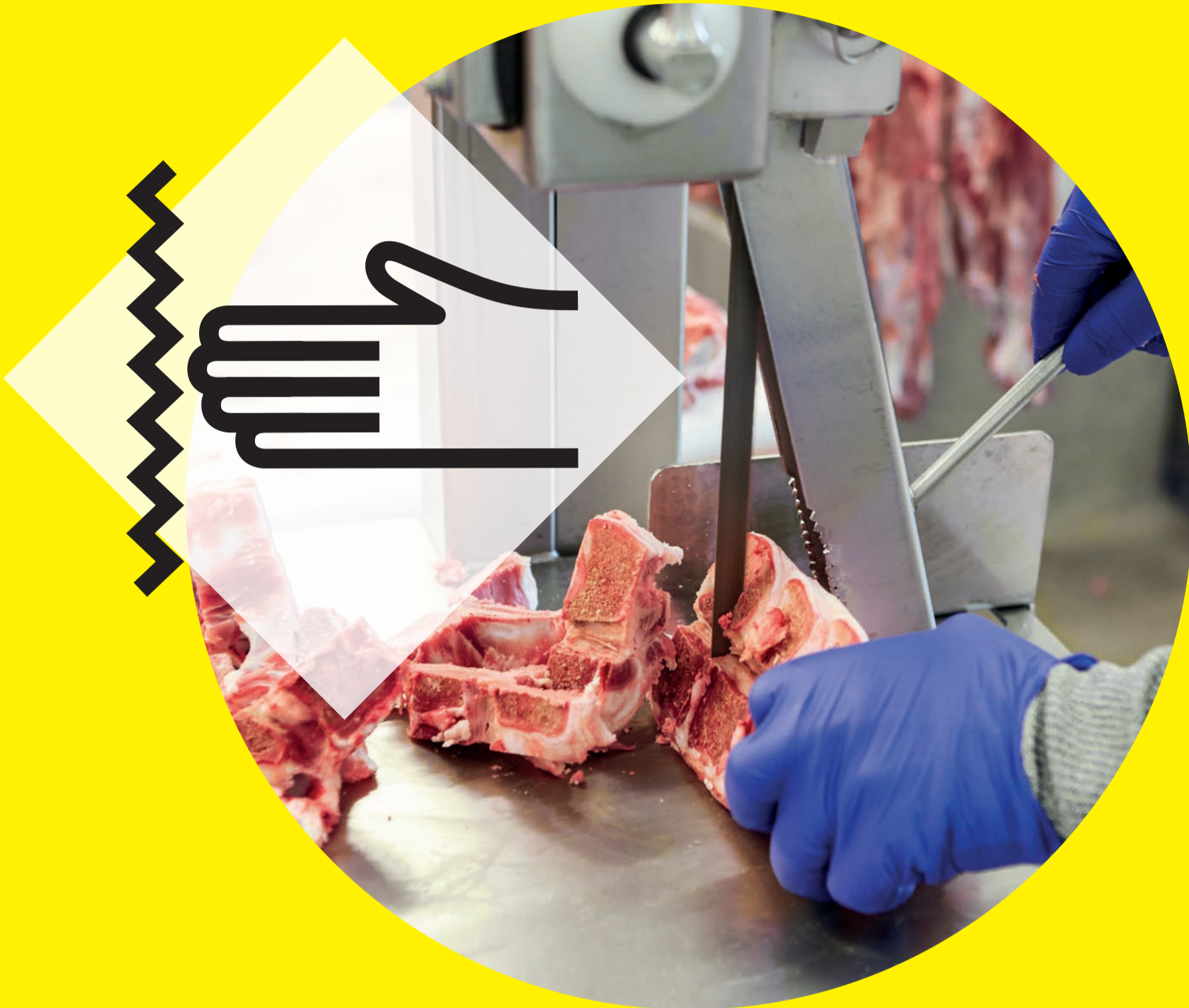


Manipulation des couteaux – Éviter les coupures

**Utiliser la bonne technique de coupe –
Poignée à griffes.**

**Toujours fixer les aliments coupés sur
la planche à découper.**

**Nettoyer et ranger les couteaux de manière
appropriée.**



Manipulation des cutters et des scies à ruban

La manipulation doit être instruite.

Effectuer un contrôle de sécurité avant l'utilisation.

Utiliser les EPI adéquats pendant la production, le nettoyage et l'entretien.

Respecter strictement les règles!



Bruit

**En cas de niveau sonore élevé (>85dB(A)),
protéger impérativement l'ouïe !**

**Utiliser des protections auditives adaptées
à l'exposition au bruit.**

**Vérifier régulièrement leur état et les faire
nettoyer et/ou remplacer si nécessaire.**



Trébucher, glisser, tomber

Déterminer les voies de circulation et les marquer de manière bien visible ; enlever les obstacles ; Marquer les seuils.

Réglementation claire des passages ; sens séparé des voies de circulation.

Utiliser une main courante dans les escaliers.



Soulever, porter et déplacer des charges

Utiliser des moyens auxiliaires appropriés pour soulever et porter des charges lourdes.

Veiller à une posture correcte pendant le travail.



Aménagement ergonomique du travail

Adapter la hauteur de travail à la taille de l'utilisateur.

Aménager le poste de travail de manière à ce que les objets soient facilement accessibles.

Soulager les mains et les bras lors de travaux répétitifs.



Ergonomie dans la vente

Comptoir de service : éviter les positions forcées.

Changer régulièrement d'activité et prévoir suffisamment de pauses.

Faire des exercices de compensation (en commun).



Manipulation des produits de nettoyage

Stocker les produits en toute sécurité – avec la fiche de données de sécurité.

Ne stocker les substances que dans les récipients d'origine – jamais dans des emballages alimentaires.

Utiliser un équipement de protection individuelle : Porter des lunettes de protection, des gants de protection, si nécessaire un tablier et des bottes.



Protection de la peau

Protéger : Utiliser des gants EPI appropriés et de taille adéquate.

Nettoyer : Ne pas utiliser de solvants ou de produits abrasifs pour le nettoyage des mains.

Prendre soin de soi : Soigner régulièrement les mains avec une crème appropriée.



Catering, service traiteur

**Manifestations soumises à autorisation :
N'utiliser les grils à gaz que conformément
aux prescriptions légales.**

**Munir les grils à gaz de la vignette d'un
contrôle de gaz valable.**

Remplir la check-list sur place.



Brûlures, échaudages

Mesures immédiates en cas de brûlures :

- 1. garder son calme et rassurer les personnes concernées.**
- 2. enlever autant que possible les vêtements sur les parties du corps touchées.**
- 3. Refroidir jusqu'à ce que la douleur disparaisse, mais au maximum pendant 20 minutes.**
- 4. envelopper les blessés dans des couvertures de survie.**
- 5. appeler le numéro d'urgence 144.**
- 6. ne pas donner de boissons ou de nourriture.**