

EN CUISINE POUR ... TRAVAILLER EN TOUTE SECURITÉ!

1/ CIRCULER DANS DES ZONES GLISSANTES

- soyez toujours vigilant
- portez vos chaussures de sécurité antiglisse
- ne courez pas
- mettez un panneau pour signaler les zones glissantes



2/ DEPLACER DES CHARGES LOURDES

- utilisez des moyens de manutention adaptés
- portez la charge à deux
- utilisez vos jambes pour soulever la charge et relevez la tête pour garder le dos droit!
- déplacez la charge en plusieurs fois



3/ UTILISER DES PRODUITS CHIMIQUES

- respectez les consignes des fiches de prévention
- portez les équipements de protection individuelle recommandés



4/ SE PROTEGER LA PEAU

- portez les gants adaptés (consultez les fiches de prévention)
- séchez bien vos mains après lavage
- appliquez régulièrement de la crème hydratante
- si vous avez la peau abîmée contactez la médecine du personnel



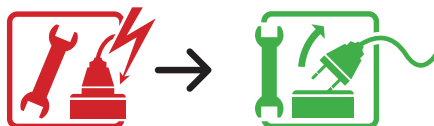
5/ UTILISER LES MACHINES

- soyez formé à l'utilisation spécifique de chaque machine
- ne modifiez ou ne retirez jamais les systèmes de protection



6/ INTERVENIR SUR LES MACHINES

- mettez les appareils hors tension



7/ TRAVAILLER DANS UN ENVIRONNEMENT BRUYANT

- portez des protections auditives
- informez vos collègues d'en faire autant



8/ TRAVAILLER EN ZONE FROIDE

- portez des vêtements chauds
- organisez votre travail afin de passer le moins de temps possible dans le froid
- vérifiez qu'il n'y a plus personne dans la chambre froide avant de refermer la porte



9/ VIVRE SA MATERNITE SEREINEMENT

- des mesures de protection particulières s'adressent aux femmes enceintes : renseignez-vous le plus rapidement possible
- référez-vous à la directive institutionnelle « protection des collaboratrices enceintes » et au dépliant qui traite de la maternité





Service de Médecine Préventive Hospitalière

Consignes de prévention dans les services de restauration