

Principaux dangers et risques

Coupures



Maux de dos et troubles musculosquelettiques



Chutes de plain-pied



Équipements de protection individuelle

Général



Charlotte

Tablier fermé en coton



Chaussures de sécurité de cuisine



Spécifique



Gant de protection en cote de mailles pour les opérations de découpe et de désossage



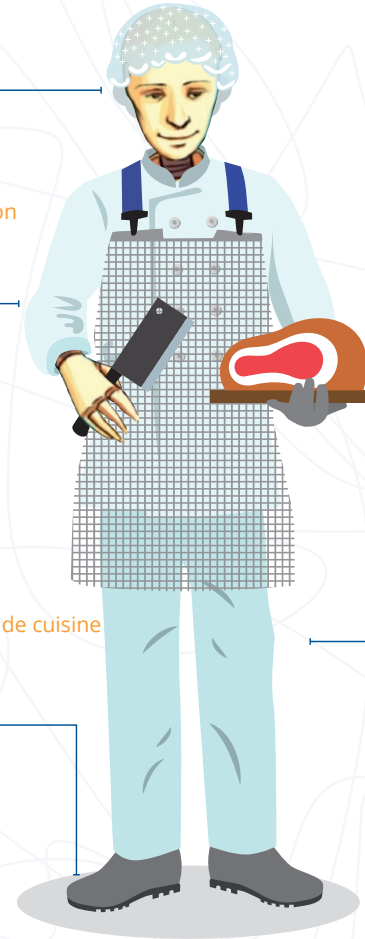
Gants alimentaires anti-coupures



Gants de protection thermique



Tablier métallique pour les opérations de découpe et de désossage



10 règles d'or



Rangez les équipements tranchants et piquants aux endroits prévus à cet effet, ne pas les laisser traîner



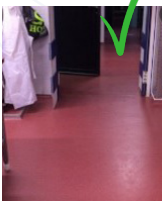
Utilisez des couteaux bien aiguisés et adaptés à la tâche



Utilisez toujours un pilon pour pousser la viande dans les hachoirs et un poussoir avec les trancheuses



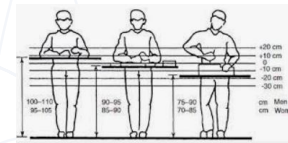
Nettoyez immédiatement tout déversement au sol (liquides, graisse, déchets,...)



Prenez connaissance des informations de sécurité des produits chimiques que vous utilisez (étiquettes, fiches de sécurité,...) et respectez les précautions préconisées (EPI, stockage, mode d'emploi,...)



Utilisez des aides mécaniques pour le transport de charges lourdes ou limiter la charge transportée manuellement en la scindant



Travaillez à la bonne hauteur; utilisez des rehausses si nécessaire



Disposez les produits les plus lourds dans le haut du comptoir (le plus près du vendeur) et prenez appui sur le comptoir pour soulager le dos



Travaillez le plus près possible du plan de travail



Adoptez une hygiène personnelle irréprochable (lavage des mains, ongles courts, pas de bijoux,...) et respectez les règles de sécurité alimentaire en vigueur