



Dans le domaine de la sécurité :

- => Ne pas courir, faire attention aux sols glissants,
- => Service : porter des chaussures fermées (pas de sandales), porter des chaussures de sécurité en cuisine.

- => Utiliser les systèmes de protection appropriés : poussoir, pousse-talon...
- => Ne jamais intervenir avec la main dans un appareil en marche : trancheur, coupe-pain, cutter, coupe-légumes, hachoir..
- => Lors du nettoyage débrancher systématiquement la machine, attendre l'arrêt complet de la lame, porter les protections adaptées si nécessaire.
- => N'utiliser un équipement qu'après s'être renseigné sur son fonctionnement
- => Utiliser un couteau adapté au travail à effectuer et parfaitement aiguisé.
- => Ranger correctement les couteaux (armoires UV, barres aimantés)
- => Ne jamais porter de couteaux dans les poches des vêtements.
- => Eviter de porter seule une charge trop lourde.
- => Pour soulever une charge, prendre une bonne posture, le corps d'aplomb, l'effort portant sur les cuisses.
- => Ne **JAMAIS** projeter d'eau sur une machine alimentée en électricité.

- => Ne pas doser les produits d'entretien avec les mains nues.
- => Ne pas mélanger différents produits d'entretien de compositions différentes.

- => Vérifier et maintenir régulièrement l'armoire à pharmacie complète et approvisionnée
 - * Brûlures légères : baume anti brûlure (Biafine),
 - * Coups sans plaie : pommade analgésique, Algipan,
 - * Plaies cutanées : désinfectants Mercryl Lauryle ou Bétadine dermique, compresses stériles ou sachets individuels, pansements auto-adhésifs, sparadra 2,5 cm, adhésif hypo-allergique microporeux, boîte de pansements compressifs, Eosine, Mercurochrome, doigtiers de protection.
 - * Matériel : paire de ciseaux simple, pince à épiler en inox.

- => Veillez à ce que la couverture anti feu soit libre et accessible.
- => Veillez à ce que les extincteurs soient accessibles.

ATTENTION ! ce n'est pas au responsable de cuisine de préjuger de l'état de gravité d'une blessure.