

Cuisinier

Aide documents uniques / fiche d'entreprise

Si ce document peut présenter une aide importante dans la rédaction du Document Unique ou de la Fiche d'Entreprise, **il ne faut pas oublier les points suivants :**

- Quels sont **les risques des autres métiers** de l'entreprise ?
- Les dangers notés correspondent-ils aux risques réels après **évaluation dans l'entreprise concernée ?**







CARACTÉRISTIQUES MÉDICO-PROFESSIONNELLES











Lieux de travail










Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.











Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.











Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. C'est vous qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
cuisine 	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux 
	eclairage localement insuffisant 	concevoir un éclairage adapté 
		assurer la maintenance de l'éclairage
	espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux	entretenir les escaliers
		entretenir les sols
		privilégier les sols anti-dérapants
		signaler les dénivelés
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
	lumière artificielle 	choisir des lampes sans risque photobiologique
		concevoir un éclairage adapté 
		assurer la maintenance de l'éclairage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	fumée de cuisine	aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique 
		prévoir une ventilation générale des locaux 
		capter et rejeter l'air à l'extérieur
		porter un appareil de protection respiratoire adapté au risque chimique 
	insuffisance d'aération	adapter l'aération et la ventilation
	ambiance thermique chaude intérieure 	
		isoler thermiquement les locaux 
		organiser le travail en ambiance chaude 
		limiter les durées d'exposition à la chaleur 
		porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
		mettre à disposition de l'eau réfrigérée
		informer les salariés (fortes chaleurs) 
		aérer et ventiler les locaux
		mettre en place la CAT face au coup de chaleur
zone chaude ou zone de cuisson	produit de décomposition thermique d'huile et graisse alimentaire	réduire le risque d'inhalation
		aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique 
		prévoir une ventilation générale des locaux 
		capter et rejeter l'air à l'extérieur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		porter un appareil de protection respiratoire adapté au risque chimique 
	vapeur liquide d'eau douce	aérer, ventiler, locaux à polluant à risque non spécifique 
	ambiance thermique chaude interieure 	
		isoler thermiquement les locaux 
		organiser le travail en ambiance chaude 
		limiter les durées d'exposition à la chaleur 
		porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
		mettre à disposition de l'eau réfrigérée
		informer les salariés (fortes chaleurs) 
		aérer et ventiler les locaux
		mettre en place la CAT face au coup de chaleur
zone ou local de préparations froides	froid interieur positif 	
		porter des gants adaptés
		afficher le logo basse température
		organiser le travail au froid 
		porter des vêtements adaptés au froid
		informer les salariés (grand froid)
légumerie	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants




CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	
plonge-batterie	bruit impulsionnel 	réduire le bruit 	
		signaler les lieux bruyants 	
		porter des protecteurs individuels contre le bruit 	
		informer et former sur le bruit 	
	bruit de fond 	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)	
		réduire le bruit de fond	
		adapter l'aération et la ventilation	
	ambiance humide	prévoir une ventilation générale des locaux 	
réserve sèche en cuisine	insecte		
		rongeur	
			respecter les règles d'hygiène
			informer sur le risque infectieux
			porter des EPI adaptés
			conseils de prévention - leptospirose 
			dératiser périodiquement
chambre froide	froid interieur positif 		
		porter des gants adaptés	
		afficher le logo basse température	
		organiser le travail au froid 	
		porter des vêtements adaptés au froid	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		informer les salariés (grand froid)
	froid interieur negatif 	
		concevoir une chambre froide 
		organiser le travail au froid 
		afficher le logo basse température
		porter des gants de protection contre le froid 
		porter des vêtements adaptés au froid
		mettre en place la CAT face à l'hypothermie
		informer les salariés (grand froid)
zone de distribution des plats	coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)	bien organiser la coactivité
		établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice 
	bruit impulsionnel 	réduire le bruit 
		signaler les lieux bruyants 
		porter des protecteurs individuels contre le bruit 
		informer et former sur le bruit 
local à déchets	déchets biologiques (cf produits)	

Organisation du travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques. Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données. Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
travail au sein d'une équipe	contrainte relationnelle	
		faciliter la communication
dépendance fonctionnelle ou hiérarchique	objectifs divergents et logiques différentes avec la hiérarchie 	informer sur le rôle des divers interlocuteurs
		améliorer la communication et l'organisation
	faible latitude de décision dans l'organisation de son travail	
travail géré seul	isolement psychologique 	favoriser le travail en réseau
	manquer de moyens ou de temps pour faire un travail de qualité	
	surcharge de travail ressentie	
		veiller à la gestion des volumes de travail
délais à respecter	travail sous contrainte de temps imposée (travail à la chaîne, cadence élevée, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail
travail le week-end	horaire générant une perturbation de la vie sociale	
	nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés	limiter le nombre de jours fériés travaillés par les salariés
très tard le soir 		
travail de nuit 	travail de nuit >270h/an 	
		limiter les organisations en horaires atypiques
		privilégier le volontariat







CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		respecter les temps de repos (travail de nuit) 
		informer sur la chronobiologie 
		conseiller en hygiène de vie en cas de travail en horaires décalés 
fluctuation hebdomadaire de la charge de travail	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail
fluctuation saisonnière	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail
coupure de travail > 3H		










Tâches

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.










Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.




Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
composer les menus		
commander les denrées alimentaires		
réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes	mouvement répétitif 	prévenir les TMS 
	espace de travail situé en hauteur 	mettre les équipements de travail en conformité 
		supprimer les postes de travail à l'échelle 
		mettre à disposition une plate-forme de travail 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		utiliser un échafaudage conforme à la réglementation 
	posture 	
	port de charge (déplacement horizontal) 	
		prévenir les risques liés à la manutention manuelle 
		utiliser des aides à la manutention 
		améliorer la préhension des charges
		respecter les limites de port de charges réglementaires 
		porter des chaussures de sécurité
		informer et former à la manutention manuelle 
		proposer une formation action PRAP 
ranger / stocker les denrées alimentaires	posture 	
travailler les denrées alimentaires	nuisances du cuisinier	
		ordonnance de prévention - cuisinier
		conseils restauration collective Covid-19
	outil tranchant	former SST
		mettre à disposition une trousse d'urgence
	outil coupant	
		former SST
		mettre à disposition une trousse d'urgence
	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		installer des sols anti-dérapants
	mouvement répétitif du membre supérieur	alterner les tâches prévenir les TMS 
	hauteur du plan de travail inadaptee	adapter les hauteurs de plan de travail former le personnel à l'utilisation des outils
élaborer les préparations froides		
préparer les plats chauds	flamme	mettre en place la CAT devant une brûlure porter des gants appropriés à l'activité 
		utiliser des extincteurs mobiles 
		organiser le stockage
		prévenir et lutter contre l'explosion 
	incendie	remplacer les produits les plus inflammables
		interdire de fumer
		limiter les quantités stockées dans l'atelier
		prévenir l'incendie 
		organiser la lutte contre l'incendie 
		mettre en place la CAT devant une brûlure
		utiliser des extincteurs mobiles 
		organiser le stockage
		prévenir et lutter contre l'explosion 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	projection de liquide brulant	mettre en place la CAT devant une brûlure prévenir la projection de liquides brûlants
	fumee de cuisine	aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique 
		prévoir une ventilation générale des locaux 
		capter et rejeter l'air à l'extérieur porter un appareil de protection respiratoire adapté au risque chimique 
	ambiance thermique chaude interieure 	
		isoler thermiquement les locaux 
		organiser le travail en ambiance chaude 
		limiter les durées d'exposition à la chaleur 
		porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur mettre à disposition de l'eau réfrigérée
		informer les salariés (fortes chaleurs) 
		aérer et ventiler les locaux mettre en place la CAT face au coup de chaleur
présenter les plats pour le service		
veiller au respect des conditions d'hygiène 		
entretenir le matériel et les locaux		
manager une équipe	nuisances liées au travail d'encadrement	




CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
gérer le budget		
effectuer des tâches administratives connexes	ecran de visualisation 	
		choisir un siège ergonomique
		choisir du mobilier de poste informatique adapté
		installer ergonomiquement le poste de travail avec écran 
		aménager un espace de travail spacieux
		choisir des logiciels ergonomiques 
		alterner les tâches


Outils et équipements


Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.

Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.

Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
appareils de cuisson	contact avec les pieces chaudes	porter des gants
		mettre en place la CAT devant une brûlure
		mettre en place une protection de la main
	ambiance thermique chaude interieure 	
		isoler thermiquement les locaux 
		organiser le travail en ambiance chaude 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		limiter les durées d'exposition à la chaleur 
		porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
		mettre à disposition de l'eau réfrigérée
		informer les salariés (fortes chaleurs) 
		aérer et ventiler les locaux
		mettre en place la CAT face au coup de chaleur
	objet brulant	mettre en place la CAT devant une brûlure
friteuse	feu de friteuse	prévenir la survenue des feux de friteuse
		utiliser des extincteurs mobiles 
		organiser le stockage
		prévenir et lutter contre l'explosion 
appareils électro-ménagers	matériel électrique défectueux	respecter le degré et la classe de protection 
		signaler toute prise électrique détériorée à la personne habilitée
		maintenir et contrôler régulièrement le matériel électrique
ustensiles de cuisine	couteau non adapté	entretenir le pouvoir de coupe des couteaux 
		utiliser des bornes de rangement magnétiques pour couteaux
		choisir le couteau adapté à la tâche
		mettre à disposition une trousse d'urgence
		former SST
		porter des gants adaptés
trancheuse à jambon	outil tranchant	former SST

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		mettre à disposition une trousse d'urgence
réfrigérateurs, congélateurs,		
hotte en cuisine	hotte encrassée	entretenir le matériel
		utiliser des extincteurs mobiles 
		organiser le stockage
		prévenir et lutter contre l'explosion 
lave-mains à commande non manuelle		
essuie-mains jetable		
monte-charge		
station de lavage		
poubelle fermée, à pédale.		












Produits, matériaux et publics concernés

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.

Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.

Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
denrées alimentaires (cuisinier)	végétaux allergisants	
		porter des gants adaptés
		ne pas porter les mains au visage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
déchets ménagers		
huile de friture usagée	huile et graisse a friture 	contrôle et renouvellement des huiles de friture chauffées 
		aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique 
		prévoir une ventilation générale des locaux 
		capter et rejeter l'air à l'extérieur
		porter un appareil de protection respiratoire adapté au risque chimique 
produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire 	nettoyant desinfectant alimentaire 	
		porter des EPI
		entretenir les EPI
		informer sur l'allergie
		conseils de prévention - protection cutanée 
		porter des gants
		adapter l'aération et la ventilation
		aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique 
		prévoir une ventilation générale des locaux 
		capter et rejeter l'air à l'extérieur
		porter un appareil de protection respiratoire adapté au risque chimique 

Tenues de travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
veste et pantalon blancs		
coiffe		
toque		
tablier		
chaussures de sécurité antidérapantes		
tous types de gants adaptés à l'activité		
manique		

Aide documents uniques / Fiche d'entreprise du 16/01/2023 issue de la **FMP Cuisinier** consultable sur <https://www.fmppresanse.fr>