# Cuisinier

## Aide document unique / 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 ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

| 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 |
| | lumiere artificielle | choisir des lampes sans risque photobiologique |
| | | concevoir un éclairage adapté |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| | | assurer la maintenance de l'éclairage |
| | fumee de cuisine | |
| | insuffisance d'aeration | adapter l'aération et la ventilation |
| | 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 chaude ou zone de cuisson | produit de decomposition thermique d'huile et graisse alimentaire | |
| | 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 |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| | | 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 |
| plonge-batterie | bruit impulsionnel | |
| | bruit de fond | effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes) |
| | | réduire le bruit de fond |
| | ambiance humide | adapter l'aération et la ventilation |
| | | prévoir une ventilation générale des locaux |
| réserve sèche en cuisine | insecte | |
| | rongeur | |
| | | respecter les règles d' hygiène |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| | | informer sur le risque infectieux |
| | | porter des EPI adaptés |
| | | conseils de prevention - 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 |
| | | 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) | établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| | bruit impulsionnel | |
| 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 ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

| 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 decision 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 qualite | |
| | surcharge de travail ressentie | |
| | | veiller à la gestion des volumes de travail |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| délais à respecter | travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement, | veiller à la gestion des volumes de travail |
| travail le week-end | horaire generant 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 |
| | | 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 ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

| 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 |
| | | 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 |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| | | 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 |
| | | installer des sols anti-dérapants |
| | mouvement répétitif du membre supérieur | alterner les tâches |
| | hauteur du plan de travail inadaptee | adapter les hauteurs de plan de travail |
| élaborer les préparations froides | | |
| préparer les plats chauds | flamme | mettre en place la CAT devant une brûlure |
| | | porter des gants appropriés à l'activité |
| | incendie | remplacer les produits les plus inflammables |
| | | interdire de fumer |
| | | prévenir l'incendie |
| | | organiser la lutte contre l'incendie |
| | | mettre en place la CAT devant une brûlure |
| | projection de liquide brulant | mettre en place la CAT devant une brûlure |
| | | prévenir la projection de liquides brûlants |
| | fumee de cuisine | |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| | 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 | |
| gérer le budget | 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 |
| effectuer des tâches administratives connexes | ecran de visualisation | |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| | | 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 ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

| 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 |
| | 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 |
| | installation electrique | vérifier l'état de l'installation électrique |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| | 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 |
| | objet brulant | mettre en place la CAT devant une brûlure |
| friteuse | feu de friteuse | prévenir la survenue des feux de friteuse |
| 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 |
| | outil coupant | |
| | | former SST |
| | | mettre à disposition une trousse d'urgence |
| | objets coupants | mettre à disposition une trousse d'urgence |
| | | former SST |
| | | porter des gants adaptés |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| | bruit impulsionnel | |
| | bruit continu | |
| | bruit de fond | effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes) |
| | | réduire le bruit de fond |
| | bruit superieur a 80 dB | |
| | | réduire le bruit |
| | | signaler les lieux bruyants |
| | | porter des protecteurs individuels contre le bruit |
| | | informer et former sur le bruit |
| | | vérifier l'absence d'ototoxique professionnel |
| 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 |
| | nickel | |
| trancheuse à jambon | outil tranchant | former SST |
| | | mettre à disposition une trousse d'urgence |
| réfrigérateurs, congélateurs, | | |
| hotte en cuisine | hotte encrassée | entretenir le matériel |
| lave-mains à commande non manuelle | | |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| 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 ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

| 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 |
| déchets ménagers | | |
| huile de friture usagée | huile et graisse a friture | contrôle et renouvellement des huiles de friture chauffées |
| produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire | nettoyant desinfectant alimentaire | |
| | | porter des EPI |
| | | entretenir les EPI |
| | | informer sur l'allergie |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---|---|
| | | conseils de prévention - protection cutanée |
| | | porter des gants |
| | | adapter l'aération et la ventilation |

## 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 ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

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

Aide documents uniques / Fiche d'entreprise issue de la **FMP Cuisinier** consultable sur **https://www.fmppresanse.fr**