Equipier restauration rapide hamburger

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 en restauration rapide type hamburger	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
espace de vente restauration rapide	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	bruit de fond	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
		réduire le bruit de fond
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
zone drive restauration rapide	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
salle de restauration rapide	bruit de fond	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
		réduire le bruit de fond

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
zone dédiée à la plonge	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
réserve sèche en cuisine	insecte	
	rongeur	
		respecter les règles d' hygiène
		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	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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)
locaux sanitaires pour les clients	non respect du travail effectué	
	urines (cf produits)	
	odeurs nauséabondes	
terrasse de café restaurant		

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
polyvalence fréquente		
travail au sein d'une équipe	contrainte relationnelle	
		faciliter la communication
coactivité	coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice
contact avec les clients	humeur des clients generant une charge mentale particuliere	
		former à la CAT face à des personnes différentes
		former à la CAT face à des personnalités difficiles
		former à la CAT face à une personne agressive
	travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions	
rythme dicté par la clientèle		
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
programmation ou modification tardive des plannings	horaire generant une perturbation de la vie sociale	
	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail
horaire variable	horaire generant une perturbation de la vie sociale	
	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail
très tard le soir		
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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
coupure de travail > 3H		
amplitude horaire > 12 H	horaire generant une perturbation de la vie sociale	
	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail
temps partiel imposé	employeurs multiples	
		veiller à la gestion des volumes de travail

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
FAIRE L'OUVERTURE EN RESTAURATION RAPIDE		
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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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
nettoyer les sols et les surfaces	mouvement répétitif du membre supérieur	alterner les tâches
	poussiere aspecifique	préférer l'aspiration absolue
		proscrire le balayage à sec
	posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis	
nettoyer les sanitaires	urine humaine	respecter les règles d' hygiène

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		porter des gants adaptés
	selles humaines	porter des EPI
		veiller à l'hygiène des mains
		informer sur le risque infectieux
	non respect du travail effectué	
	odeurs nauséabondes	
	agent biologique	
		mettre en place la CAT en cas d'AES
		informer sur le risque infectieux
		porter un masque FFP pour certains agents biologiques
		porter des lunettes ou une visière de protection
		porter des gants appropriés à l'activité
		veiller à l'hygiène des mains
		former le personnel paramédical au bionettoyage
		respecter les règles d'hygiène pour les tenues (milieu de soins)
	posture	
SERVIR AU COMPTOIR EN RESTAURATION RAPIDE		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
prendre et transmettre les commandes en restauration rapide	humeur des clients generant une charge mentale particuliere	
		former à la CAT face à des personnes différentes
		former à la CAT face à des personnalités difficiles
		former à la CAT face à une personne agressive
	multiplicité des tâches induisant une charge mentale	
		tenir le poste par roulement
		faciliter la communication
		renforcer l'autonomie en formant le salarié à sa tâche
encaisser	manipulation d'argent et de valeurs	relever périodiquement des fonds
	situation entrainant une charge mentale particuliere	former à la CAT face à une personne agressive
		former à la CAT face à des personnes différentes
		former à la CAT face à des personnalités difficiles
	fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite	
	braquage, hold-up	
servir la commande en restauration rapide	posture de l'épaule avec élévation de l'épaule	aménager le poste de façon ergonomique
		choisir un matériel ergonomique
	posture	
PREPARER LES PRODUITS EN RESTAURATION RAPIDE	nuisances de l'équipier restauration rapide hamburgers	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
préparer les produits grillés	contact avec des plats chauds	protéger mains et avant-bras
		mettre en place la CAT devant une brûlure
	contraintes liées aux tâches multiples concomitantes	
	fumee de cuisine	
	travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail
	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
préparer les produits frais	travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail
cuire les fritures	projection de liquide brulant	mettre en place la CAT devant une brûlure
		prévenir la projection de liquides brûlants

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	huile et graisse a friture	contrôle et renouvellement des huiles de friture chauffées
	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
SERVIR AU DRIVE EN RESTAURATION RAPIDE	contraintes liées aux tâches multiples concomitantes	
	rythme generant une majoration des contraintes	
	travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail
gérer les appels en production	contrainte relationnelle	
		faciliter la communication
	contraintes liées aux tâches multiples concomitantes	
FAIRE LA FERMETURE EN RESTAURATION RAPIDE		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
faire le nettoyage à la fermeture		
animer des événements	contact avec un public d'enfants	
faire les tâches connexes de l'équipier de restauration rapide		

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
friteuse	feu de friteuse	prévenir la survenue des feux de friteuse
distributeur de boissons		
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
matériel d'emballage en restauration à emporter		
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	
caisse	mauvaise finition du matériel	
réfrigérateurs, congélateurs,		
cutter	nuisances spécifiques au cutter	conseils de prévention - utilisation du cutter
		utiliser un cutter à lame rétractable
ciseaux et couteaux	outil tranchant	former SST

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		mettre à disposition une trousse d'urgence
lave-mains à commande non manuelle		
hotte en cuisine	hotte encrassée	entretenir le matériel
casque d'écoute	niveau sonore du casque	régler le casque d'écoute
		réduire le bruit dans les bureaux
	incident acoustique	

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
PUBLICS		
tout type de public	contrainte relationnelle	
		faciliter la communication
PRODUITS		
denrées alimentaires (cuisinier)	végétaux allergisants	
		porter des gants adaptés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		ne pas porter les mains au visage
huile de friture usagée	huile et graisse a friture	contrôle et renouvellement des huiles de friture chauffées
gaz carbonique pour les installations de tirage des boissons gazéifiées	explosion	
	dioxyde de carbone	utiliser un détecteur de gaz
		aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique
déchets ménagers		
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

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
uniforme aux couleurs de la marque		
chaussures de sécurité antidérapantes		
sous chaussures antidérapantes		

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