# **Ordonnance de prévention : Equipier restauration rapide hamburger**

Des conseils de prévention vous sont proposés ci-dessous, pour les principales expositions professionnelles potentielles pouvant générer des risques pour la santé (accident ou maladie), dans votre métier.

**Pour votre santé, protégez-vous !**

Protégez-vous des TMS :

* Dégager et ranger son espace de travail
* Eviter les postures bras en élévation mains au-dessus du plan de l'épaule
* Organiser son poste de travail pour éviter les mouvements extrêmes
* Signaler à la hiérarchie toute "inadaptation du poste" (locaux, matériel...)
* Utiliser les outils ou le matériel adaptés à la tâche
* Varier les postures de travail

Protégez-vous des situations relationnelles ou organisationnelles :

* Etre attentif à la qualité de la communication au sein de l'équipe
* Mettre en oeuvre la procédure "Conduite à tenir face à des personnes difficiles"
* Prendre connaissance de la "conduite à tenir" en cas d'agression
* Signaler à la hiérarchie tout dysfonctionnement organisationnel récurrent et/ou persistant
* Conserver le rythme des 3 repas par jour en cas de travail de nuit
* Consulter la fiche "conseils en cas de travail en horaires décalés"

Protégez-vous des agents biologiques :

* Equiper les poubelles de sac poubelle
* Laver, désinfecter et protéger toute plaie
* Ne pas porter de bijoux aux mains pendant le travail
* Respecter les procédures de l'entreprise concernant les tenues de travail
* Respecter les procédures de nettoyage et de désinfection du matériel souillé
* Se laver les mains et/ou les désinfecter régulièrement
* Signaler la présence de nuisibles (rongeurs, insectes...)

Protégez-vous des ambiances thermiques inconfortables :

* Utiliser les équipements de protection individuelle et les vêtements mis à disposition

Protégez-vous des agents chimiques :

* Ne jamais associer l'eau de javel avec un autre produit (dégagement gazeux)
* Porter des gants avec manchettes pour le bionettoyage
* Respecter les règles de dilution dans les opérations de nettoyage en agroalimentaires

Protégez-vous des poussières :

* Proscrire le balayage à sec, utiliser l'aspirateur et le nettoyage à l'humide

Pour éviter les accidents :

* Appliquer la procédure de l'entreprise en cas d'agression
* Connaître l'emplacement des extincteurs
* Dégager les issues de secours
* Rincer 10 minutes à l'eau courante froide en cas de brûlure puis protéger
* Laver les outils tranchants séparément
* Porter des chaussures fermées avec semelles antidérapantes
* Porter les équipements de protection individuelle mis à disposition
* Protéger mains et avant bras du contact avec les plats chauds
* Ranger les outils coupants, tranchants systématiquement après utilisation
* Ranger, nettoyer régulièrement les sols
* Respecter les consignes de sécurité et les procédures d'utilisation des machines dangereuses
* Respecter les consignes incendie de l'entreprise
* Respecter les règles d'utilisation des cutters
* Signaler les sols glissants
* Stocker dans les zones dédiées

Pour protéger la grossesse :

* Consulter votre médecin du travail, en cas de travail de nuit
* Eviter le port de charges lourdes

**Consulter votre médecin du travail en cas de grossesse ou de projet de grossesse**

**Consulter régulièrement dans votre entreprise les informations et formations disponibles en santé et sécurité au travail**

**En cas d'accident, faites le 15**

Fiche Remise par :

Date : 07/05/2025