



### Produits chimiques

- ◆ **Connaître** la signification des étiquettes
- ◆ **S'assurer** du bon étiquetage des produits reconditionnés
- ◆ **Respecter** le mode d'emploi



### Lavages des mains

- ◆ **Utiliser** de l'eau tiède, savonner, rincer et tamponner avec un essuie mains jetables pour sécher les mains
- ◆ **Utiliser** une crème hydratante pour les mains avant et après le travail

### Piétinement toute la journée

Pour favoriser la circulation du sang, effectuez un massage de vos jambes de bas en haut sous un jet d'eau froide et pensez à surélever vos jambes pour dormir. Si besoin, porter des chaussettes/bas de contention.



### SIEGE SOCIAL

4 Rue Raymond Aron

51520 SAINT MARTIN SUR LE PRE

tel 03.26.70.40.10 mail : stsm51.fr



Quartier Valmy—6 allée Cuirassier

51800 SAINTE MENEHOULD

tel 03.26.60.87.99 mail : stsm51.fr



24 rue Ampère

51300 VITRY LE FRANCOIS

tel 03.26.74.22.98 mail : stsm51.fr

N'hésitez pas à solliciter le service de Santé au Travail

# La restauration rapide Conseils au salarié



## Préservons la Santé au Travail



## LES CONSEILS DE PREVENTION



- ▶ Port de charges
- ▶ Environnement (escalier, sol mouillé, souillé, encombrement par entreposage d'objets divers, ambiance lumineuse défavorable)
- ▶ Manipulation de déchets
- ▶ Utilisation de produits chimiques
- ▶ Projections accidentelles
- ▶ Dette de sommeil
- ▶ Ambiance sonore défavorable
- ▶ Station debout/piétinement

### Les facteurs de risques

- ▶ Douleurs dorsales
- ▶ Douleurs des coudes/épaules
- ▶ Douleurs des genoux/jambes
- ▶ Entorses-fractures
- ▶ Coupures-brûlures
- ▶ Irritations de la peau /projections dans l'œil

### Les effets sur la santé



### Postures/manutention/piétinement

- ◆ **Utiliser** des moyens de manutention mécanique pour la charge de bonbonnes et fûts (transpalette, diable, dessertes à roulettes)
- ◆ **Diviser** les charges si possible
- ◆ **Organiser** les rangements
- ◆ **Effectuer** les bons gestes (plier les genoux, en gardant le dos droit)



### Plaies / coupures / brûlures

- ◆ **Positionner** les queues de casseroles à l'intérieur des plans de cuisson pour éviter leur renversement
- ◆ **Utiliser** des protections (poignées spécifiques, maniques pour la saisie des plats chauds et des plats surgelés)
- ◆ **Être** attentif aux sources de chaleur (friteuse, plaques de grill, grille pains)
- ◆ **Ne pas secouer** trop vigoureusement les paniers de friture
- ◆ **Faire** la vaisselle au fur à mesure
- ◆ **Nettoyer** les couteaux à part et les ranger aussitôt



### En cas de brûlure

Faire couler de l'eau fraîche (non froide) sur la brûlure pendant au moins 15 mn ou tant que celle-ci est douloureuse

### Chutes/glissades

- ◆ **Dégager** les couloirs de circulation de tout encombrement
- ◆ **Utiliser** des chaussures antidérapantes
- ◆ **Nettoyer** régulièrement les sols susceptibles d'être glissants (projections d'huile, eau au sol, humidité...)
- ◆ **Maintenir** les revêtements de sols en bon état
- ◆ **Ne pas se déplacer** avec un objet coupant ou pointu (lame, couteau...)

### Stress

- ◆ **Organiser** le travail pour anticiper et s'adapter aux fluctuations de l'activité, définir les tâches de chacun
- ◆ **Garder** son calme en toutes circonstances (exigences des clients, gestes et propos déplacés, agressivité verbale ou physique) et faire appel au responsable en cas de conflit avec un client

### Bruit

- ◆ **Régler** le volume sonore du casque le plus bas lors de la prise de commande au drive et si possible alterner l'oreille d'écoute

