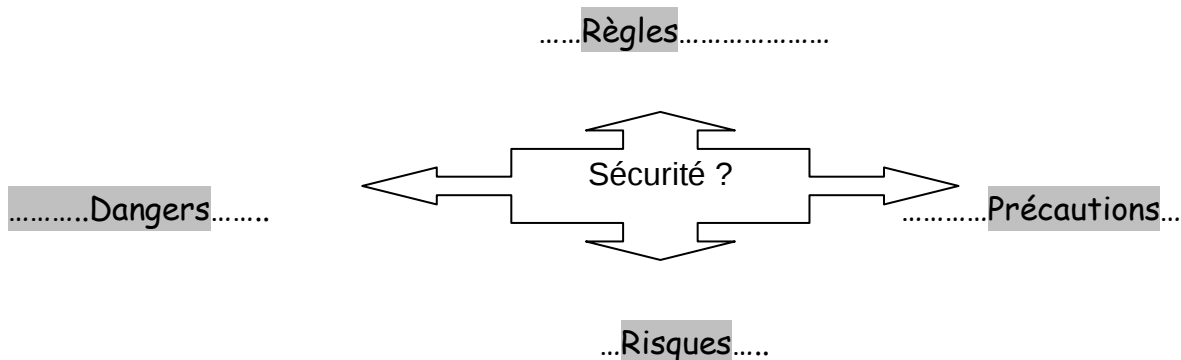


La sécurité en cuisine ?

1) Qu'est ce que la sécurité ?



La cuisine est un lieu de travail. Les activités qui y sont réalisées peuvent être à l'origine d'accidents portant atteinte aux personnels (accident du travail), aux matériels (dégradation) et aux locaux (risque d'incendie par exemple).

2) Les dangers en cuisine

Objectif : Indiquer les principaux dangers en cuisine

<u>Provenance des risques</u>	<u>Dangers en cuisine</u>
Electrique	- Appareils électriques - Batteur électrique - Prises électriques
Chimique	- Les produits d'entretien (liquide vaisselle, produits pour nettoyer le sol, etc..)
Thermique	- Four - Plaque de cuisson - Friteuse - Manche d'une casserole qui dépasse - Projection d'un élément brûlant - Contact avec une flamme
Chutes et glissades	- Liquide ou gras au sol - Aliments sur le sol - Objets encombrants mal rangés - Bousculades

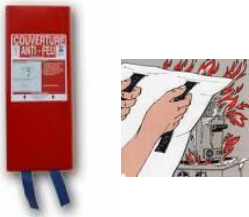
3) les dommages causés en cuisine

<u>Types de dangers observés en cuisine</u>	<u>Dommages</u>
Couteaux	Coupures
Batteur électrique	Electrisation
Transporter des marchandises lourdes	Douleur au dos
Couteaux mal rangés	Coupures
Les produits d'entretien	Brulures, intoxication
Four Plaque de cuisson Friteuse Projection d'élément brulant Contact avec une flamme	Brulures
Liquide sur le sol	Glissades
Objets coupant entre les mains	Coupures

4) les risques en cuisine

<u>Les risques en cuisine</u>	<u>Moyens de prévention</u>
 Les chutes et les glissades	- Nettoyer les salissures rapidement - Mettre des chaussures de sécurité (bout renforcé et semelles antidérapantes, etc...)
 Les coupures	- Ranger les outils coupant - Eviter les déplacements avec un couteau en main.
 Les brûlures	- Eteindre les brûleurs inutilisés - Ne pas jeter d'aliments dans une poêle chaude remplie d'huile - Protéger ses mains Contre les brûlures thermiques - Utilisés des gants isolants Contre les brûlures chimiques - Utilisés des gants appropriés au nettoyage
 Electrisation	- Débrancher tous les appareils électriques avant de procéder au nettoyage

5) Les dispositifs de sécurité en cuisine et leur utilisation

<u>Les dispositifs de sécurité en cuisine</u>	<u>Nom</u>	<u>Utilisation</u>	<u>Situation dans la cuisine</u>
	Bouton d'arrêt d'urgence	Appuyer sur le bouton pour stopper toutes alimentations électriques.	Une fuite de gaz
	Couverture anti-feu	Eteindre un départ de feu dans la cuisine. Couvrir une personne dont les vêtements auraient pris feu.	Quelqu'un à pris feu
	Extincteur	Eteindre un incendie.	Une casserole prends feu
	Téléphone	Appeler l'infirmière du collège. Appeler les secours : 15 : SAMU 18 : POMPIERS	Le prof à fait un malaise
	Trousse de premier secours	Apporter les premiers soins en cas de blessures.	Quelqu'un c'est coupé
	Panneau de sortie de secours	Evacuer les lieux en cas de besoin.	L'alarme incendie se met à sonner
	Point d'eau	Arroser tout ou une partie du corps brûler.	Quelqu'un c'est brûler

	Portes coupe feu	Ralentir la propagation du feu.	L'alarme incendie se met à sonner
	Panneau de consignes de sécurité en cas d'évacuation immédiate nécessaire.	Respecter en cas d'évacuation immédiate nécessaire.	L'alarme incendie se met à sonner
	Dispositif alarme incendie	Avertir en cas de danger.	Un feu c'est déclenché