



## SITUATION PROFESSIONNELLE DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

## Épluchage et taillage de légumes

Marine est élève de CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif (ATMFC). Dans le cadre de sa période de formation en milieu professionnel (PFMP), elle doit préparer une entrée froide à base de poivrons, de champignons et de tomates pour 40 résidents de la maison de retraite « La Source ».

Elle est chargée d'éplucher les légumes et de les tailler sur une planche à découper.



### ANALYSE DE LA SITUATION DE TRAVAIL

1. Observer et décrire avec précision la situation de travail. Exemples de méthodes pouvant être utilisées : 5M (Main d'œuvre, Milieu, Méthode, Matériel, Matière), ITMaMi (Individus, Tâches, Matériel, Milieu)...
2. Identifier les dangers spécifiques à la situation de travail.

### DEMARCHE DE PREVENTION DU RISQUE BIOLOGIQUE

3. Identifier la (les) situation(s) exposante(s) au danger.
4. Identifier le (les) événement(s) déclencheur(s).
5. Repérer dans la chaîne de transmission : agent(s) biologique(s) et réservoir(s), voie(s) d'exposition.
6. Lister le (les) dommage(s) possible(s).
7. Proposer des mesures de prévention : intrinsèque, collective, individuelle, instruction / information / formation.

### ANALYSE GLOBALE DE LA SITUATION DE TRAVAIL

#### Description de la situation de travail (5M)

**Main d'œuvre :**

- Marine (stagiaire en CAP ATMFC)

**Milieu :**

- Cuisine collective d'une maison de retraite

**Méthode :**

- Procédures d'épluchage et de taillage des légumes crus

**Matériel :**

- Planche à découper
- Économe
- Couteau

**Matière :**

- Légumes crus

<b>Identification des dangers spécifiques de la situation de travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Danger biologique : agents biologiques pathogènes éventuellement présents sur les légumes crus non lavés</li> <li>▪ Danger physique : outils coupants</li> </ul>
--	---

## DEMARCHE DE PREVENTION DU RISQUE BIOLOGIQUE

<b>Identification de la (des) situation(s) exposante(s) au danger</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Épluchage et taillage de légumes crus non lavés</li> </ul>
<b>Identification du (des) évènement(s) déclencheur(s)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dérapage du couteau souillé</li> </ul>
<b>Repérage dans la chaîne de transmission</b>	<p><b>Agents :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bactéries : <i>Clostridium tetani</i>, <i>Pseudomonas</i> (agents biologiques de groupe 2)</li> <li>▪ Parasite : <i>Toxoplasma gondii</i> (agent biologique de groupe 2)</li> <li>▪ ...</li> </ul> <p><b>Réservoirs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Légumes crus</li> <li>▪ Terre</li> <li>▪ Couteau et économe</li> <li>▪ Planche à découper</li> </ul> <p><b>Voies d'exposition :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Voie cutanéomuqueuse</li> <li>▪ Voie digestive</li> </ul>
<b>Identification du (des) dommage(s)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coupure</li> <li>▪ Tétanos</li> <li>▪ Lésion infectée (pus)</li> <li>▪ Toxoplasmose</li> <li>▪ ...</li> </ul>
<b>Proposition de mesures de prévention</b>	<p><b>Prévention intrinsèque :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilisation d'une planche à découper en matériau non poreux</li> </ul> <p><b>Protection collective :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyage des légumes avant épluchage et taillage</li> <li>▪ Nettoyage désinfection du matériel après utilisation (couteau/planche à découper)</li> </ul> <p><b>Protection individuelle :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lavage des mains avec du savon après épluchage et séchage avec des essuie-mains jetables</li> <li>▪ Vaccination contre le tétanos à jour</li> </ul> <p><b>Instruction / Information/ Formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apprentissage des gestes du taillage</li> <li>▪ Connaissance des règles d'hygiène de la manipulation des denrées (lavage des légumes avant épluchage)</li> <li>▪ Connaissance de la conduite à tenir en cas d'accident</li> </ul>