



### Contexte

Une commis de cuisine est chargée d'assurer l'entretien du siphon d'une cuisine de collectivité. Elle intervient seule sur la zone de préparation froide.

Après avoir assuré le bio nettoyage du sol, elle procède au nettoyage et à la désinfection du siphon.



### 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. Lister 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.

#### Situation exposante

Manipulation du jet de la centrale sur le siphon



#### Evénement déclencheur

Projection de gouttes dans l'atmosphère ou sur le visage du commis (peau, yeux, bouche)

#### Danger:

Agents biologiques contenus dans le siphon



#### Personne :

Commis dans une cuisine

#### Dommage:

Infection ou allergie

## ANALYSE GLOBALE DE LA SITUATION DE TRAVAIL

<p><b>Description de la situation de travail (5M)</b></p>	<p><b>Main d'œuvre :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Commis de cuisine</li> </ul> <p><b>Milieu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuisine centrale</li> </ul> <p><b>Méthode :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Procédure de nettoyage et désinfection du siphon</li> </ul> <p><b>Matériel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Centrale de nettoyage</li> <li>▪ Brosse</li> </ul> <p><b>Matière :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eaux sales du siphon</li> </ul>
<p><b>Identification des dangers spécifiques de la situation de travail</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Danger biologique : agents biologiques pathogènes potentiellement présents dans les effluents et les aérosols produits lors du nettoyage</li> <li>▪ Dangers physiques :             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ environnement encombré</li> <li>▪ posture contraignante</li> <li>▪ eau très chaude</li> <li>▪ vapeur d'eau</li> </ul> </li> </ul>

## DEMARCHE DE PREVENTION DU RISQUE BIOLOGIQUE

<p><b>Identification de la (des) situation(s) exposante(s) au danger</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyage et désinfection du siphon</li> </ul>
<p><b>Identification du (des) évènement(s) déclencheur(s)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inhalation de gouttelettes</li> <li>▪ Port des mains contaminées par les eaux au visage et à la bouche</li> </ul>
<p><b>Repérage dans la chaîne de transmission</b></p>	<p><b>Agents biologiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bactéries</li> <li>▪ Moisissures</li> </ul> <p><b>Réservoirs :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Effluents de la cuisine contenus dans le siphon</li> </ul> <p><b>Voies d'exposition :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Voie cutanéomuqueuse</li> <li>▪ Voie aéroportée</li> </ul>
<p><b>Identification du (des) dommage(s)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Troubles digestifs</li> <li>▪ Rhinites, bronchites, asthme</li> </ul>
<p><b>Proposition de mesures de prévention</b></p>	<p><b>Protection individuelle :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Masque de protection respiratoire type FFP2</li> <li>▪ Gants</li> <li>▪ Lunettes</li> <li>▪ Lavage des mains</li> </ul> <p><b>Instruction / Formation/information :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formation du personnel à la démarche de prévention des risques biologiques</li> </ul>