

→ MAAF Assurances, plus qu'un assureur

Depuis toujours, nous plaçons la prévention au cœur de nos actions.

N°1 chez les pros, il était naturel que MAAF s'engage dans la prévention pour les professionnels, comme elle l'a déjà fait depuis longtemps pour la sécurité routière et la santé.

C'est pourquoi nous avons passé un accord avec DIDACTHEM, organisme spécialisé dans la santé et la sécurité des personnes et habilité IPRP (Intervenant en Prévention des Risques Professionnels). Grâce à leur expertise, nous rassemblons pour chaque métier, les conseils pour prévenir les risques professionnels les plus graves ou les plus fréquents.

Tous les conseils qui vous sont donnés ici sont validés par DIDACTHEM.

MAAF disponible pour vous



en agence
Prenez rendez-vous sur
maaf.fr ou sur l'appli mobile
MAAF et Moi



au téléphone
3015 Service & appel
gratuit
du lundi au vendredi de 8h30 à 20h
et le samedi de 8h30 à 17h.



sur votre espace client
Sur maaf.fr et l'appli mobile
MAAF et Moi



MAAF Assurances SA

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 160 000 000 euros entièrement versé
RCS NIORT 542 073 580 – FR 38 542 073 580 - Code APE 6512Z
Entreprise régie par le Code des assurances - Siège social : Chaban 79180 CHAURAY
Adresse : Chauray - 79036 NIORT - Cedex 9 - maaf.fr

PRÉVENTION ET MÉTIERS

Le GUIDE

SPÉCIAL MÉTIER DE LA CUISINE



05/17 - Illustrations : © ZIMMERS / Shutterstock



Prévenir les risques : quels sont les enjeux ?

Les frais engendrés par le manque de prévention peuvent être élevés. Avez-vous calculé le coût d'un accident du travail ou de l'absentéisme ? Et savez-vous que **les coûts indirects sont 4 à 5 fois plus élevés ?**

En effet :

- vous devez remplacer votre salarié absent et cela engendre des frais (intérim, sous-traitance),
- votre production souffre de l'absence de ce salarié et cela engendre une perte de revenus,
- ce contretemps peut générer des tensions avec vos clients, voire même vous faire perdre un client,
- votre taux de « cotisation AT à la CNAMTS » dépend du coût de l'accidentologie connue pour votre activité,
- en tant qu'employeur, vous êtes responsable de la santé et de la sécurité de vos salariés et en cas d'accident, il existe un risque juridique pour vous.

Humaines, sociales, économiques, judiciaires, **les conséquences peuvent peser lourdement sur votre entreprise.** D'où l'importance de la prévention pour vous et vos salariés.



DÉCOUVREZ DANS CE GUIDE
tous les conseils pour vous permettre de
préserver votre santé et celle de vos salariés.

Mieux vaut prévenir que souffrir !

Les accidents du travail et maladies professionnelles les plus fréquents dans votre métier :

ACCIDENTS DU TRAVAIL

46% sont liés à des manutentions manuelles

28% sont liés à des chutes ou des glissades

22% sont liés à des coupures

4% sont liés à des brûlures

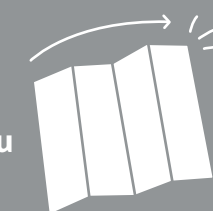
MALADIES PROFESSIONNELLES

97% sont des troubles musculo-squelettiques

Analyse de la sinistralité des AT/MP de l'assurance maladie (données 2015).

... Apprenez à les déjouer.

Dépliez ce document
et affichez votre tableau
de prévention :



ainsi, vous et vos employés, aurez en permanence sous les yeux de bonnes recettes pour préserver votre santé.





LES GESTES DE VOTRE MÉTIER	LES RISQUES ASSOCIÉS	LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE
Manipuler les aliments	■ Peut provoquer des réactions cutanées (dermites ou allergies) : à cause d'un produit contenu dans l'aliment ou provenant de son environnement ■ Ces problèmes peuvent devenir chroniques et invalidants	■ Porter des gants pour manipuler les aliments
Manipuler du chaud	■ Plats chauds, projection d'huile, de vapeur... sont sources de graves brûlures ■ Les fours sont dangereux pour les mains et les avant-bras	■ Les poêles doivent avoir le manche vers l'intérieur ■ Avoir des protections spéciales contre le chaud ■ Dégraisser régulièrement la hotte aspirante
Utiliser couteaux et appareils coupants	■ Risque de coupures d'un tendon ou plus grave, d'un nerf	■ C'est lors du nettoyage des machines à hacher ou à trancher que le risque est le plus grand : porter des gants de protection
Éplucher, couper, laver	■ Couper, peler, remuer... autant d'actions répétitives favorisant les tendinites	■ Affûter ses couteaux pour simplifier les gestes de préparation culinaires
Rester debout, se déplacer, porter des charge	■ Avoir souvent les mains dans l'eau, utiliser des détergents pour la vaisselle, tout cela finit par agresser la peau des mains et provoquer des allergies ■ Rester debout, piétiner, est contraignant pour le dos et générateur de troubles circulatoires ■ Un sol mal entretenu peut provoquer glissades ou chutes ■ Porter des charges lourdes (caisses de fruits, matériel de cuisson...) génère des douleurs dans le dos et les épaules	■ Porter des gants de protection pour laver les légumes, faire la vaisselle... ■ Porter des chaussures à talons ■ Porter des bas de contention ■ Pour garder le dos droit, avoir des plans de travail et des bacs de plonge à la bonne hauteur. Sinon, les surélever ou se surélever soi-même avec une caisse ■ Soulever les charges sans se pencher, en utilisant la force des cuisses
Aller dans la chambre froide	■ Le froid rend l'effort physique plus difficile ■ Le contact du très froid agresse la peau ■ Les différences de température fragilisent les organismes	■ Porter des gants pour manipuler les produits très froids ■ Faire des exercices d'échauffement avant d'entrer dans la chambre froide, pour faciliter l'effort

À RETENIR : LES BONS GESTES

