

Document d'accompagnement thématique



Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme:

Seconde et baccalauréat professionnel SAPAT

Thème :

La prévention des risques professionnels dans les ateliers pédagogiques des services à la personne

La connaissance et la bonne compréhension des risques liés aux installations et aux attitudes des opérateurs peuvent permettre de donner à chaque individu les moyens de travailler en toute sécurité dans les ateliers de formation aux services à la personne.

Ces ateliers répondent à différentes techniques de formation :

- l'entretien des locaux,
- l'entretien du linge,
- La restauration des personnes,
- L'aide aux soins de la petite enfance et des personnes non autonomes.

Si l'ensemble des produits utilisés, des appareils relevant du secteur électroménager et para médical ne sont pas soumis à des règles particulières d'utilisation, le regroupement en un même lieu et l'inexpérience des élèves en cours de formation favorisent la prise de risques pour laquelle on se doit de tout mettre en oeuvre pour la limiter.

Les fiches proposées n'ont pas la prétention d'être exhaustives mais donnent les principaux éléments qui permettent de maîtriser les risques et non de les fuir et favorisent l'apprentissage d'une attitude préventive au cours de la formation professionnelle.

Ces fiches ainsi que la liste de textes de référence et la bibliographie sont le fruit des travaux menés au sein d'un groupe de travail au cours de l'année 2011/2012 concernant la sécurité dans les laboratoires¹.

¹ Les collègues d'ESF du lycée d'Alençon et d'EVRON ont plus particulièrement oeuvré pour rédiger les fiches des ateliers SAP.

Fiche Sécurité en atelier d'entretien du linge

Objectifs :

- **Connaître toutes les zones à risques dans cet atelier**
- **Mettre en fonctionnement l'atelier**
- **Utiliser le matériel en respectant toutes les règles de sécurité**

❖ Les usagers

- Ouvrir l'accès au vestiaire pour la mise en tenue ; le fermer après la mise en tenue
- Vérifier que la tenue soit propre, adaptée (tunique, blouse) et repassée
- Vérifier le port de chaussures adaptées
- S'assurer du respect du protocole du lavage des mains avant, pendant et après chaque activité

❖ La circulation des personnes

- Vérifier que le sol ne soit pas encombré dans les zones de passage
- Vérifier que les sorties de secours soient libres, et éclairées
- Afficher un schéma sur un plan montrant le circuit potentiel des usagers

❖ Les Locaux

➤ Les dispositifs de sécurité

- Vérifier le fonctionnement du téléphone relais avec la Vie scolaire
- Vérifier la présence d'extincteurs et la date du suivi de leur bon fonctionnement
- Vérifier la présence de coupes circuits généraux pour l'électricité et l'eau.

➤ L'armoire à pharmacie

- Vérifier que les produits ne soient pas périmés et que le matériel soit fonctionnel

➤ Les flux

• **Electricité**

- Repérer l'emplacement du disjoncteur
- Dégager les prises
- Vérifier la conformité des prises.
- Signaler toutes les prises défectueuses,
- Vérifier la conformité des interrupteurs
- Signaler les interrupteurs défectueux
- Vérifier la suffisance de l'éclairage
- Signaler les zones mal éclairées (ampoules grillées, mal orientées...),

- Couper l'arrivée d'électricité pour toute manipulation au niveau de l'éclairage
- Adapter l'éclairage en fonction de la luminosité de l'atelier.
- Signaler les fils dénudés, enroulés
- Utiliser des appareils avec des fils électriques courts
- Débrancher systématiquement les appareils électriques mobiles
- Ne pas utiliser d'eau à proximité des différents éléments utilisant de l'électricité
- Veiller à bien débrancher voir couper l'arrivée d'électricité au niveau du disjoncteur, en cas d'utilisation d'eau

- **Eau**

- Repérer l'emplacement de la vanne d'arrivée d'eau
- Vérifier la conformité de la robinetterie
- Signaler toute fuite d'eau
- Vérifier la conformité de la tuyauterie
- Signaler toute fuite d'eau

➤ **La ventilation**

- Repérer le système d'extraction des fumés
- Vérifier son fonctionnement et sa date de suivi d'entretien
- Actionner le système d'extraction des fumées avant le début des cuissons
- Repérer l'emplacement de la VMC si il y en a une dans l'atelier
- Vérifier le fonctionnement de la VMC
- Vérifier le nettoyage annuel de la VMC : fiche de suivi
- Ne pas obstruer la sortie VMC,
- Ne pas obstruer les sorties d'air au niveau des fenêtres.
- Veiller à l'ouverture des fenêtres au moment des pauses

➤ **Les surfaces**

- Vérifier que le sol soit non glissant
- Signaler toute présence de « matières » (eau, substances grasses...) pouvant entraîner une chute
- Vérifier que le sol soit non encombré dans les zones de passage
- Vérifier que le sol soit non usagé
- Signaler les endroits détériorés
- Vérifier que les plans de travail soient adaptés à l'usager ,lavables, résistants

❖ **Les équipements**

➤ **Mobilier et matériels**

- Vérifier que le mobilier soit adapté aux activités : hauteur normalisée, possibilité de réglage.
- Vérifier que les meubles de rangements soient accessibles
- Vérifier que l'équipement électroménager soit en bon état de marche (machine à laver le linge, sèche linge, fer à repasser, presse, machine à coudre) : coupe circuit, pas de fil dénudés sur les matériels électriques.
- Vérifier que les prises de soient pas à proximité d'un point d'eau
(voir texte norme : rien à moins d'1m)

❖ La maintenance

➤ Ordre/Propreté/Produits d'entretien

- ❑ Vérifier l'étiquetage obligatoire des différents produits : ne pas confondre les détergents, les désinfectants et les antiseptiques
- ❑ Vérifier la présence obligatoire des fiches de sécurité, mode d'emploi des produits et matériels
- ❑ Isoler les produits d'entretien : ne pas les mélanger avec d'autres produits.
Obligation d'un espace réservé aux produits d'entretien
- ❑ Vérifier les cycles de maintenance des appareils et équipement de l'atelier

❖ Les situations d'apprentissages à risques

- ❑ Chaleur de la semelle du fer
- ❑ Fil dénudé
- ❑ Sol encombré

Fiche Sécurité en atelier d'entretien des locaux

Objectifs :

- **Connaître toutes les zones à risques dans cet atelier**
- **Mettre en fonctionnement l'atelier**
- **Utiliser le matériel en respectant toutes les règles de sécurité**

❖ Les usagers

- Ouvrir l'accès au vestiaire pour la mise en tenue ; le fermer après la mise en tenue
- Vérifier que la tenue soit propre, adaptée (tunique, blouse) et repassée
- Vérifier le port de chaussures adaptées
- Vérifier le port des gants
- S'assurer du respect du protocole du lavage des mains avant, pendant et après l'activité

❖ La circulation des personnes

- Vérifier que le sol ne soit pas encombré dans les zones de passage
- Vérifier que les sorties de secours soient libres, et éclairées
- Afficher un schéma sur un plan montrant le circuit potentiel des usagers

❖ Les Locaux

➤ Les dispositifs de sécurité

- Vérifier le fonctionnement du téléphone relais avec la Vie scolaire
- Vérifier la présence d'Extincteurs et la date du suivi de leur bon fonctionnement
- Vérifier la présence de coupes circuits généraux pour l'électricité et l'eau.

➤ Le poste de secours ou l'armoire à pharmacie

- Vérifier que les produits ne soient pas périmés et que le matériel soit fonctionnel

➤ Les flux

● **Electricité**

- Repérer l'emplacement du disjoncteur
- Dégager les prises
- Vérifier la conformité des prises.
- Signaler toutes les prises défectueuses,
- Vérifier la conformité des interrupteurs
- Signaler les interrupteurs défectueux
- Vérifier la suffisance de l'éclairage
- Signaler les zones mal éclairées (ampoules grillées, mal orientées...),
- Couper l'arrivée d'électricité pour toute manipulation au niveau de l'éclairage

- Adapter l'éclairage en fonction de la luminosité de l'atelier.
- Signaler les fils dénudés, enroulés
- Utiliser des appareils avec des fils électriques courts
- Débrancher systématiquement les appareils électriques mobiles
- Ne pas utiliser d'eau à proximité des différents éléments utilisant de l'électricité
- Veiller à bien débrancher voir couper l'arrivée d'électricité au niveau du disjoncteur, en cas d'utilisation d'eau

- **Eau**

- Repérer l'emplacement de la vanne d'arrivée d'eau
- Vérifier la conformité de la robinetterie
- Signaler toute fuite d'eau
- Vérifier la conformité de la tuyauterie
- Signaler toute fuite d'eau

- **La ventilation**

- Repérer l'emplacement de la VMC si il y en a une dans l'atelier
- Vérifier le fonctionnement de la VMC
- Vérifier le nettoyage annuel de la VMC : fiche de suivi
- Ne pas obstruer la sortie VMC,
- Ne pas obstruer les sorties d'air au niveau des fenêtres.
- Veiller à l'ouverture des fenêtres au moment des pauses

- **Les surfaces**

- Vérifier que le sol soit non glissant
- Signaler toute présence de « matières » (eau, substances grasses...) pouvant entraîner une chute
- Vérifier que le sol soit non encombré dans les zones de passage
- Vérifier que le sol soit non usagé
- Signaler les endroits détériorés
- Vérifier que les surfaces de travail soient adaptées aux techniques employées

- ❖ **Les équipements**

- **Matériels**

- Vérifier que le matériel soit adapté aux activités : hauteur normalisée, possibilité de réglage.
- Vérifier que les meubles de rangements soient accessibles
- Vérifier que l'équipement électroménager (aspirateur) et/ou machine nettoyante soit en bon état de marche : présence de coupe circuit, pas de fil dénudés sur les matériels électriques.
- Vérifier l'accessibilité au branchement des appareils sans allonge électrique
- Utiliser un escabeau en bon état avec un système de sécurité pour tous travaux en hauteur

- **Produits**

- Vérifier l'étiquetage obligatoire des différents produits : ne pas confondre les détergents, les désinfectants et les antiseptiques
- Proscrire tout mélange de produits
- Vérifier la présence obligatoire des fiches de sécurité, mode d'emploi des produits
- Isoler les produits d'entretien : ne pas les mélanger avec d'autres produits.

❖ **La maintenance**

- Vérifier la présence obligatoire des fiches de sécurité, mode d'emploi des matériels
- Vérifier les cycles de maintenance des appareils et équipement de l'atelier

❖ **Les situations d'apprentissages à risques**

- Utilisation inappropriée des produits
- Mélange des produits
- Allergie
- Mauvaise posture
- Travail en hauteur
- Sol glissant

Fiche Sécurité en cuisine pédagogique

Objectifs :

- **Connaître toutes les zones à risques dans cet atelier**
- **Mettre en fonctionnement l'atelier**
- **Utiliser le matériel en respectant toutes les règles de sécurité**

❖ Les usagers

- Ouvrir l'accès au vestiaire pour la mise en tenue ; le fermer après la mise en tenue
- Vérifier que la tenue soit propre, adaptée (tunique, blouse) et repassée
- Vérifier le port de chaussures adaptées
- Vérifier le port d'une tenue spécifique si besoin : gants, masque (rhume, coupures...)
- S'assurer du respect du protocole du lavage des mains avant, pendant et après chaque activité

❖ La circulation des personnes

- Vérifier que le sol ne soit pas encombré dans les zones de passage
- Vérifier que les sorties de secours soient libres ,et éclairées
- Afficher un schéma sur un plan montrant le circuit potentiel des usagers

❖ Les Locaux

➤ Les dispositifs de sécurité

- Vérifier le fonctionnement du téléphone relais avec la Vie scolaire
- Vérifier la présence d'Extincteurs et la date du suivi de leur bon fonctionnement
- Vérifier la présence de coupes circuits généraux pour le gaz, l'électricité et l'eau.

➤ Le poste de secours ou l'armoire à pharmacie

- Vérifier que les produits ne soient pas périmés et que le matériel soit fonctionnel

➤ Les flux

● **Electricité**

- Repérer l'emplacement du disjoncteur
- Dégager les prises
- Vérifier la conformité des prises.
- Signaler toutes les prises défectueuses,
- Vérifier la conformité des interrupteurs
- Signaler les interrupteurs défectueux
- Vérifier la suffisance de l'éclairage
- Signaler les zones mal éclairées (ampoules grillées, mal orientées...),

- Couper l'arrivée d'électricité pour toute manipulation au niveau de l'éclairage
- Adapter l'éclairage en fonction de la luminosité de l'atelier.
- Signaler les fils dénudés, enroulés
- Utiliser des appareils avec des fils électriques courts
- Débrancher systématiquement les appareils électriques mobiles
- Ne pas utiliser d'eau à proximité des différents éléments utilisant de l'électricité
- Veiller à bien débrancher voir couper l'arrivée d'électricité au niveau du disjoncteur, en cas d'utilisation d'eau

- **Eau**

- Repérer l'emplacement de la vanne d'arrivée d'eau
- Vérifier la conformité de la robinetterie
- Signaler toute fuite d'eau
- Vérifier la conformité de la tuyauterie
- Signaler toute fuite d'eau

- **Gaz**

- Repérer l'emplacement de la vanne générale ouvrant et fermant la circulation du gaz
- Repérer les robinets d'ouverture et de fermeture de la circulation du gaz auprès de chaque appareil de cuisson au gaz.
- Actionner la ventilation avant d'utiliser le gaz
- Signaler tout dysfonctionnement

➤ **La ventilation**

- Repérer le système d'extraction des fumées
- Vérifier son fonctionnement et sa date de suivi d'entretien
- Actionner le système d'extraction des fumées avant le début des cuissons
- Repérer l'emplacement de la VMC si il y en a une dans l'atelier
- Vérifier le fonctionnement de la VMC
- Vérifier le nettoyage annuel de la VMC : fiche de suivi
- Ne pas obstruer la sortie VMC,
- Ne pas obstruer les sorties d'air au niveau des fenêtres.
- Veiller à l'ouverture des fenêtres au moment des pauses

➤ **Les surfaces**

- Vérifier que le sol soit non glissant
- Repérer le mode d'entretien du revêtement de sol: utilisation d'un détergeant, désinfectant à chaque utilisation
- Signaler toute présence de « matières » (eau, substances grasses...) pouvant entraîner une chute
- Vérifier que le sol soit non encombré dans les zones de passage
- Vérifier que le sol soit non usagé
- Signaler les endroits détériorés
- Vérifier que les plans de travail soient adaptés à l'utilisateur ,lavables, résistants
- Vérifier que les murs soient recouvert d'un matériau facile d'entretien : les surfaces autour des plans de travail doivent être décontaminés à chaque activité

❖ Les équipements

➤ Mobilier et matériels

- Vérifier que le mobilier soit adapté aux activités : hauteur normalisée, possibilité de réglage.
- Vérifier que les meubles de rangements soient accessibles
- Vérifier que le petit équipement en électroménager soit en bon état de marche : coupe circuit, pas de fil dénudés sur les matériels électriques.
- Vérifier la propreté des ustensiles de cuisine
- Vérifier la propreté des surfaces de travail
- Procéder à une décontamination du plan de travail avant chaque séance de préparation culinaire
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à proximité d'un point d'eau
(voir texte norme : rien à moins d'1m)

➤ Lieu de stockage

● **Stockage à froid**

- Vérifier la propreté de l'appareil et de son contenu
- Contrôler la température indiquée sur la fiche technique
- Etablir un planning d'entretien de l'appareil

● **Stockage à sec**

- Vérifier la propreté des lieux de stockage et de son contenu
- Etablir un planning d'entretien des lieux
- Vérifier l'aération des lieux
- Contrôler la température ambiante

➤ Appareils de cuisson

- Vérifier la propreté des appareils
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils à partir des fiches techniques

❖ La circulation des produits alimentaires

- Respecter le principe de la « marche en avant » : produits sales ne doivent pas croiser les produits propres.
- Respecter les température de stockage pour chaque type de produit alimentaire
- Laver tous les emballages qui peuvent être en contact avec les produits alimentaires lors de l'ouverture de ces derniers.
- Prélever des échantillons des préparations réalisées, conservés au froid pendant 48h pour permettre une vérifications de la contamination microbienne si nécessaire.

❖ Le traitement des déchets

- Utiliser deux poubelles à ouverture à pied par séance de TP pour réaliser le tri sélectif
- Eliminer leur contenu à la fin de chaque séance de TP
- Laver et décontaminer les supports de poubelles à la fin de chaque séance

❖ La maintenance

➤ Ordre/Propreté/Produits d'entretien

- ❑ Vérifier l'étiquetage obligatoire des différents produits : ne pas confondre les détergents, les désinfectants et les antiseptiques
- ❑ Vérifier la présence obligatoire des fiches de sécurité, mode d'emploi des produits et matériels
- ❑ Isoler les produits d'entretien : ne pas les mélanger avec d'autres produits.
Obligation d'un espace réservé aux produits d'entretien
- ❑ Vérifier les cycles de maintenance des appareils et équipement de l'atelier

❖ Les situations d'apprentissages à risques

- ❑ Source de chaleur
- ❑ Mauvaise position des queues de casseroles sur la plaque de cuisson
- ❑ Ustensiles coupants
- ❑ Fil dénudé
- ❑ Sol glissant

Sécurité dans l'atelier d'aides aux soins des personnes non autonomes et de la petite enfance

Objectifs :

- Connaître toutes les zones à risques dans cet atelier
- Mettre en fonctionnement l'atelier

Utiliser le matériel en respectant toutes les règles de sécurité

❖ Les usagers

- Ouvrir l'accès au vestiaire pour la mise en tenue ; le fermer après la mise en tenue
- Vérifier que la tenue soit propre, adaptée (tunique, blouse) et repassée
- Vérifier le port de chaussures adaptées
- Vérifier le port d'une tenue spécifique si besoin : gants, masque (rhume, coupures...)
- S'assurer du respect du protocole du lavage des mains avant, pendant et après chaque activité

❖ La circulation des personnes

- Vérifier que le sol ne soit pas encombré dans les zones de passage
- Vérifier que les sorties de secours soient libres ,et éclairées
- Afficher un schéma sur un plan montrant le circuit potentiel des usagers

❖ Les Locaux

➤ Les dispositifs de sécurité

- Vérifier le fonctionnement du téléphone relais avec la Vie scolaire
- Vérifier la présence d'Extincteurs et la date du suivi de leur bon fonctionnement
- Vérifier la présence de coupes circuits généraux pour l'électricité et l'eau.

➤ Le poste de secours ou l'armoire à pharmacie

- Vérifier que les produits ne soient pas périmés et que le matériel soit fonctionnel

➤ Les flux

● Electricité/Eclairage

- Repérer l'emplacement du disjoncteur
- Dégager les prises
- Vérifier la conformité des prises.

- Signaler toutes les prises défectueuses,
- Vérifier la conformité des interrupteurs
- Signaler les interrupteurs défectueux
- Vérifier la suffisance de l'éclairage
- Signaler les zones mal éclairées (ampoules grillées, mal orientées...),
- Couper l'arrivée d'électricité pour toute manipulation au niveau de l'éclairage
- Adapter l'éclairage en fonction de la luminosité de l'atelier.
- Signaler les fils dénudés, enroulés
- Utiliser des appareils avec des fils électriques courts
- Débrancher systématiquement les appareils électriques mobiles
- Ne pas utiliser d'eau à proximité des différents éléments utilisant de l'électricité
- Veiller à bien débrancher voir couper l'arrivée d'électricité au niveau du disjoncteur, en cas d'utilisation d'eau

- **Eau**

- Repérer l'emplacement de la vanne d'arrivée d'eau
- Vérifier la conformité de la robinetterie
- Signaler toute fuite d'eau
- Vérifier la conformité de la tuyauterie
- Signaler toute fuite d'eau

- **La ventilation**

- Repérer l'emplacement de la VMC si il y en a une dans l'atelier
- Vérifier le fonctionnement de la VMC
- Vérifier le nettoyage annuel de la VMC : fiche de suivi
- Ne pas obstruer la sortie VMC,
- Ne pas obstruer les sorties d'air au niveau des fenêtres.
- Veiller à l'ouverture des fenêtres au moment des pauses

- **Les surfaces**

- Vérifier que le sol soit non glissant
- Signaler toute présence de « matières » (eau, substances grasses...) pouvant entraîner une chute
- Vérifier que le sol soit non encombré dans les zones de passage
- Vérifier que le sol soit non usagé
- Signaler les endroits détériorés
- Vérifier que les plans de travail soient adaptés à l'usager ,lavables, résistants

- ❖ **Les équipements**

- **Mobilier et matériels**

- Vérifier que le mobilier soit adapté aux activités : hauteur normalisée, possibilité de réglage.
- Vérifier que le matériel soit en bon état de marche : coupe circuit, pas de fil dénudés sur les matériels électriques.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à proximité d'un point d'eau
(voir texte norme : rien à moins d'1m)

❖ La maintenance

➤ Ordre/Propreté/Produits d'entretien

- ❑ Vérifier l'étiquetage obligatoire des différents produits : ne pas confondre les détergents, les désinfectants et les antiseptiques
- ❑ Vérifier la présence obligatoire des fiches de sécurité, mode d'emploi des produits et matériels
- ❑ Isoler les produits d'entretien : ne pas les mélanger avec d'autres produits.
Obligation d'un espace réservé aux produits d'entretien
- ❑ Vérifier les cycles de maintenance des appareils et équipement de l'atelier

❖ Les situations d'apprentissages à risques

- ❑ Mauvaise posture
- ❑ Sol encombré
- ❑ Sol glissant
- ❑ Objet coupant

Textes réglementaires

Secteurs	Règlements	Normes	Documents techniques
Atelier d'entretien des locaux	<p>matériel adapté aux activités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travail en hauteur - Stockage des produits d'entretien - Etiquetage obligatoire des différents produits 	<p>Pas de réglementation</p> <p>Decret_01-09-2004 conditions_utilisation_des_echelles</p> <p>Ce sont des produits ménagers : pas de réglementation</p> <p>Le règlement CLP pour « Classification, Labelling and Packaging » (« classification, étiquetage et emballage », règlement CE n° 1272/2008 du 16 décembre 2008) met en application le SGH en Europe dans les secteurs du travail et de la consommation.</p> <p>Le règlement CLP est entré en vigueur le 20 janvier 2009. Il prévoit néanmoins une période de transition durant laquelle l'ancien et le nouveau système de classification et d'étiquetage coexistent. La mise en application du nouveau règlement est devenue obligatoire au 1er décembre 2010 pour les substances.</p> <p>Pour les mélanges, elle deviendra obligatoire au 1er juin 2015. Les fournisseurs peuvent néanmoins décider d'adopter le nouveau dispositif dès à présent. Pour éviter toute confusion, les mélanges ne peuvent pas porter de double étiquetage.</p>	<p>www.assureurs-prevention.fr/.../5-conseils-de-prevention-pour-lutlis</p> <p>http://www.inrs.fr/focus/nouvel-etiquetage.html</p>

		<p>Il existe cependant une dérogation qui donne un délai supplémentaire de 2 ans pour ré-emballer et ré-étiqueter les lots de produits (substances ou mélanges) placés dans la chaîne d'approvisionnement avant les dates butoirs spécifiées ci-dessus.</p> <p>Au 1er juin 2015, le système préexistant sera définitivement abrogé et la nouvelle réglementation sera la seule en vigueur.</p> <p>En outre, les fabricants ou importateurs disposent d'un délai d'un mois pour notifier à l'Agence européenne des produits chimiques les informations relatives à la classification et l'étiquetage de certaines substances, à compter de leur première date de mise sur le marché (postérieure au 31 novembre 2010).</p>	
Entretien du linge	<p>matériel adapté aux activités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présence des modes d'emploi des appareils Présence de coupe circuit individuelle - Stockage des produits - Etiquetage des produits 	<p>Utilisation de produits et d'appareils ménagers . Les obligations relèvent du constructeur . Pas de réglementation spécifique.</p>	
Aide aux soins à la personne	<p>Matériel adapté aux activités : hauteur normalisée, possibilité de réglage.</p> <p>Secteur sanitaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etiquetage obligatoire des différents produits) - Stockage des produits d'entretien 	<p>Equipement ménager et/ou médicalisé. Pas de réglementation</p> <p>norme NF C 15-100</p>	<p>www.cotemaison.fr/salle-de-bains/amenager-une-salle-de-bains-les-5-règles à connaître...</p>
Cuisine pédagogique	<p>Matériel adapté aux activités : hauteur normalisée</p>	<p>Equipements ménagers, pas de réglementation</p>	<p>www.cotemaison.fr/cuisine/amenagement-d-une-cuisine-les-5-regles à connaître</p>

	Stockage des produits: - Etiquetage obligatoire des différents produits) - Echantillons des préparations réalisées	Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du - NosoBase	
--	---	---	--

Présence des coupes circuits généraux de tous les fluides dans tous les ateliers

Tous « les lieux de travail sont équipés d'un matériel de premier secours adapté à la nature des risques et facilement accessible »
Article R 4224-14 du code du travail

Adresses documentaires

<http://www.pratique.fr/baignoire-a-porte-poignees-conseils-amenager-salle-bains-personnes...>

<http://www.sante.public.lu/publications/impacts-milieu-vie/sante-travail/guide-bonnes>

<http://www.sud-travail-affaires-sociales.org/spip.php>

<http://www.employer-une-nounou.info/projet/texte/locaux...>

<http://www.inpes.sante.fr/70000/dp/05/dp05031...>

<http://www.inpes.sante.fr/70000/dp/06/dp061016.pdf>

<http://www.ffss.fr/web/115-accidents-domestiques-de-lenfant.php>

http://www.inrs.fr/accueil/demarche/evaluation-rishttp://www.gironde.fr/cg33/upload/docs/application/pdf/2010-11/livret_assistante_maternelle.pdfques.html

www.sante.public.lu/publications/impacts-milieu-vie/sante-travail/guide-bonnes-pratiques-creches/guide-bonnes-pratiques-creches-fr.pdf

http://www.cci.fr/c/document_library/get_file?uuid=008a9de2-d267-4d10-a4e1-e6ff0e1cba9e&groupId=11000

<http://cides.chorum.fr/blobs/medias/1425815592257979998/g-bp-180x255-web.pdf>

(beaucoup d'autres adresses sur ce site)

http://www.mfi.public.lu/publications/Handicap/GuidedesNormes_brochure_FR.pdf

(à voir aussi)

<http://agrotheque.free.fr/biotec.htm>

(beaucoup de sites sur les différents risques ; comme photos ci-dessous)

<http://www.inrs.fr/accueil/>

Guide des bonnes pratiques face aux risques professionnels dans les services à la personne :

arvise.aract.fr/portal/pls/portal/docs/1866383.PD

INRS - Aide à domicile

www.inrs.fr/accueil/produits/.../doc/publications.html?refINRS...

http://WWW.anh.fr/fileadmin/anhmedias/Textes_et_publications/CTP-complet.pdf

www.cotemaison.fr/salle-de-bains/amenager-une-salle-de-bains-les-5-règles à connaître...

www.cotemaison.fr/cuisine/amenagement-d-une-cuisine-les-5-regles à connaître

www.assureurs-prevention.fr/.../5-conseils-de-prevention-pour-lutilis

[Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du - NosoBase](#)

<http://www.inrs.fr/focus/nouveletiquetage.html>

La démarche de branches : services à la personne en Haute Garonne

DIRECCTE Midi-Pyrénées

Unité territoriale de la Haute Garonne

Services à la personne

5 Esplanade Compans Caffarelli

31000 Toulouse

dd-31.servicesalapersonne@direccte.gouv.fr