

EVALUATION GENERALE DES RISQUES

Dineindulge Limited

190 Aztec West, Almondsbury, Bristol, BS32 0EX

Lieu: **Propriété du Client ou maison de location - Europe.**

Titre: Evaluation Générale des Risques pour Chef à Domicile DineIndulge	Date de l'Evaluation: 01/06/2022	Assesneur des Risques: Caroline Coxon
Référence de l'Evaluation: Evaluation Générale des Risques pour Chef	Personnes impliquées: Caroline Coxon	
Tâche/ Procédure: Dineindulge Ltd fournit des Chefs à Domicile pour effectuer des prestations chez des clients privés ou dans des maisons de location	Personnes à Risques: Employés, Contractuels, Membres du Public, Client	
Danger: animaux agressifs. Risque pour le chef qui peut être mordu, griffé, ou bousculé par des animaux agressifs. Risques de blessures comme des bleus, coupures, infections etc...		
Mesures de Contrôles:		
1. Au moment de la réservation, le client est invité à préciser s'il ont des animaux qui pourraient potentiellement blesser le chef, par exemple des gros chiens.		
2. Le chef doit remplir la fiche d'Evaluation des Risques. Si le chef sent qu'il y a des risques, ils ne doivent pas entrer dans les lieux tant que l'animal n'a pas été maîtrisé et que le chef se sente en sécurité.		
3. Au moment du recrutement, les chefs doivent préciser s'ils ont des phobies ou des allergies aux animaux.		
Danger: adultes agressifs. Les adultes peuvent devenir agressif s'il sont sous l'emprise de drogues ou d'alcool ou s'ils ne sont pas satisfaits du service. Risque de blessure physique ou de stress mental pour les chefs.		
Mesures de Contrôles:		
1. Les conditions de vente stipulent qu'aucun abus ne sera toléré.		
2. Les chefs connaissent la politique de comportement en cas de confrontation.		
3. Si un ou des adultes deviennent agressifs et que le chef se sent mal à l'aise, les chefs doivent, sur instruction de la direction, quitter les lieux calmement et ne pas engager dans la confrontation..		
4. Les chefs doivent entreprendre l'Evaluation des risques en arrivant sur les lieux.		
5. Si nécessaire, il peut y avoir plusieurs chefs présents.		
6. Les chefs n'ont pas la permission de consommer des drogues ou de l'alcool.		
Danger: les enfants peuvent accéder à des zones et produits dangereux comme des liquides chauds ou de la vaisselle. Risque pour les enfants d'être brûlés ou ébouillantés ou d'être en contact avec des couteaux aiguisés etc.. si ils rentrent dans la zone où le chef travaille		
Mesures de Contrôles:		
1. Les chefs doivent entreprendre l'Evaluation des risques en arrivant sur les lieux. Les chefs peuvent demander poliment aux parents d'éloigner leurs enfants de la zone de travail.		
2. L'entreprise vérifie la présence d'enfants pendant la réservation. Les parents sont invités poliment à éloigner leurs enfants de la zone de travail du chef.		
3. Les chefs sont invités à garder les couteaux aiguisés, poêles chaudes etc hors de la portée des enfants et loin des bords des plans de travail.		
4. Les chefs doivent se familiariser avec leur espace de travail et d'être attentifs à leur environnement avant de transférer des liquides chauds et de la nourriture.		
5. Si nécessaire, il peut y avoir plusieurs chefs présents pour garder un oeil sur l'environnement		

Danger: incendie Risque de brûlure ou blessures fatales si le feu s'étend ou que le chef est piégé.

Mesures de Contrôles:

1. Les chefs ne doivent pas tenter d'éteindre un feu, à moins que le feu ne présente un risque pour leur vie.
2. En cas d'incendie, les chefs doivent quitter les lieux en utilisant la porte de sortie la plus proche.
3. Les chefs doivent garder l'eau loin des huiles chaudes.
4. Les chefs doivent entreprendre l'évaluation des risques en arrivant sur les lieux et identifier les potentiels risques de feu et identifier les portes de sortie.
5. Les produits de nettoyage doivent être éloignés des sources potentielles de départ de feu, comme des flammes nues.
6. Contrôler visuellement les appareils électriques avant de les utiliser.
7. Ne jamais laisser les torchons etc à proximité de flammes nues.
8. Ne jamais laisser des plaques de cuisson à gaz sans surveillance

Danger: appareils électriques ou à gaz dans une cuisine . Appareils à gaz mal entretenus: risques d'empoisonnement au monoxyde de carbone, feu ou explosion . Appareils électriques mal entretenus: risque d'électrocution ou feu.

Mesures de Contrôles:

1. Les chefs doivent entreprendre l'évaluation des risques en arrivant sur les lieux et inspecter les appareils montrant des signes d'endommagement. Prendre des photos et l'envoyer à l'équipe si nécessaire.
2. Beaucoup de propriétés sont munies d'alarmes de dioxyde de carbone.
3. Les chefs ne doivent pas utiliser d'appareil ou équipement défectueux.
4. Au moment de la réservation les clients sont invités à vérifier que leurs équipements sont en bon état.
5. Les chefs sont formés et invités à éteindre les appareils après utilisation.
6. Les hottes doivent être utilisées si la cuisinière à gaz est en marche
7. Les chefs doivent vérifier visuellement les plaques de cuisson à gaz tout au long de la prestation pour s'assurer qu'elles ne sont pas allumées par accident.

Danger: mauvaise préparation ou cuisson de la nourriture. Risque de contamination chimique ou bactérienne de la nourriture si les chefs ne respectent pas la formation d'hygiène alimentaire ou si la nourriture n'est pas cuite correctement. Risque d'empoisonnement alimentaire.

Mesures de Contrôles:

1. Tous les chefs ont la certification HACCP, et savent par exemple maintenir une bonne hygiène personnelle, se laver les mains correctement, stocker la nourriture correctement
2. Les chefs ont une longue expérience et il est peu probable qu'ils servent de la nourriture pas assez cuite.
3. Les chefs doivent faire un dernier check avant de servir les plats.
4. Les chefs ont pour instruction de ne jamais stocker de la nourriture avec des produits chimiques.

5. Les chefs appliquent le système de rotation. Si la date de consommation est passée, la nourriture ne sera pas utilisée

6. Les aliments doivent être stockés aux bonnes températures.
7. Les menus et préparations sont planifiés à l'avance.
Danger: l'accès au site est dangereux. Risques potentiels de glisser, ou tomber si l'accès au lieu est dangereux.
Mesures de Contrôles:
1. Les chefs doivent entreprendre l'évaluation des risques en arrivant sur les lieux.
2. Si la lumière est mauvaise, tous les chefs ont des téléphones avec torche.
3. Les chefs entrent sur les lieux et identifient les potentiels dangers, chutes etc avant d'y amener de l'équipement
4. Les chefs doivent porter des chaussures appropriées.
Danger: couteaux aiguisés. Risques de coupures ou lacérations des mains ou des doigts si des couteaux aiguisés sont mal stockés ou utilisés.
Mesures de Contrôles:
1. Les chefs sont formés pour essuyer les lames sur leur paumes en utilisant le côté peu tranchant.
2. Les chefs ont pour instruction de ne pas laisser de couteaux aiguisés dans l'évier.
3. Les chefs ont pour instruction de ne jamais laisser des couteaux à portée de main des enfants par ex. sur le bord des plans de travail.
4. Les chefs sont formés à manipuler et stocker les couteaux correctement.
5. Les chefs doivent porter des chaussures appropriées.
6. Les chefs entretiennent leurs couteaux. Aucun couteau émoussé ne sera utilisé.
Danger: verre brisé: Risque de coupures ou lacérations aux mains pendant la manipulation de verre brisé.
Mesures de Contrôles:
1. Les chefs doivent vérifier pendant l'évaluation des risques où se situent le matériel de nettoyage, comme une balayette et une pelle.
2. Les chefs doivent utiliser une pelle et une balayette pour le verre brisé, pas leurs mains.
3. La vaisselle comme les verres et les assiettes doivent être inspectés visuellement par le chef avant utilisation. Des verres ébréchés ne seront pas utilisés.
4. Le verre doit être jeté selon les instructions du client, à condition que ce soit une méthode sûre.
Danger: Friteuse: Risque de brûlure ou de se faire ébouillanter au contact d'huile chaude. Risque d'explosion si de l'eau entre en contact avec de l'huile chaude.
Mesures de Contrôles:
1. Les chefs doivent laisser les huiles chaudes loin de l'eau.



2. Les chefs ont pour instruction de ne jamais tenter d'éteindre un feu et connaissent la réaction causée par de l'eau et de l'huile bouillante.
3. Les parents doivent éloigner leurs enfants des zones de travail.
4. Les chefs doivent porter des vêtements appropriés, par ex. des manches longues.
5. Les chefs doivent inspecter les friteuses avant de les utiliser pour s'assurer qu'il n'y a pas de signes de dommages apparents.
Danger : mauvais entretien et ménage de la maison Risque de glisser, de tomber si le ménage n'est pas fait correctement.
Mesures de Contrôles:
1. Au moment de la réservation des instructions sont données au client pour s'assurer qu'ils préparent un espace suffisant pour cuisiner.
2. En arrivant, les chefs doivent remplir la fiche d'évaluation des Risques, identifier et éliminer les risques et danger de chutes ou de glissade

3. Les chefs doivent poliment rappeler aux clients de leur laisser assez d'espace pour cuisiner.
4. Du matériel de nettoyage doit être disponible tout le temps, par ex. un seau et une serpillière.
5. Les cuisines doivent avoir un éclairage adéquat.
6. Les chefs ont pour instruction de ne jamais courir dans la maison d'un client.
7. Les chefs doivent porter des chaussures appropriées tout le temps, par ex. des semelles en caoutchouc
Danger: nourriture, vapeurs ou liquides chauds. Risque de brûlures au contact de nourriture, vapeurs ou liquides chauds.
Mesures de Contrôles:
1. Les chefs doivent s'assurer que la voie est libre avant de servir des boissons ou aliments chauds.
2. Les chefs doivent porter des chaussures et vêtements appropriés.
3. Les clients doivent éloigner les enfants et animaux.
4. Les chefs doivent se tenir sur le côté des portes du four avant de les ouvrir, pour éviter la vapeur.
5. Les chefs ne doivent pas se pencher au-dessus de casseroles d'eau bouillante.
6. Les chefs ne doivent pas mettre leur mains dans l'eau bouillante.
Danger: produits de nettoyage (substances dangereuses). Risque de contamination de la nourriture. Risque d'incendie.
Mesures de Contrôles:
1. Les produits de nettoyage doivent être rangés loin des flammes nues.
2. Les produits de nettoyage doivent être rangés loin des aliments.
3. Les chefs sont formés pour utiliser des produits de nettoyage dangereux en toute sécurité.



Danger: manipulation manuelle. Risque de blessure musculosquelettique due à une mauvaise manipulation ou à une manipulation excessive.	
Mesures de Contrôles:	
1. Les chefs ont pour instruction de ne rien soulever au delà de leurs capacités physiques.	
2. Les chefs ont pour instruction de soulever les éléments avec l'aide de quelqu'un d'autre si nécessaire.	
3. Les chefs doivent porter des chaussures appropriées à tout moment.	
4. Les chefs doivent remplir la fiche d'Évaluation des Risques et s'assurer que les chemins soient dégagés.	
5. La manipulation manuelle n'est pas une activité constante des chefs.	
6. Il faut un éclairage adéquat sur les chemins où les équipements et la nourriture sont transportés.	
Documents associés à cette Evaluation Générale des Risques:	La fiche d'Évaluation Dynamique des Risques – à compléter en arrivant sur le lieu de la prestation
Date de révision: 26/01/2021	Assesseur: Caroline Coxon