

# **ÉPLUCHAGE ET TAILLAGE DE LÉGUMES**

# Table des matières

I. ANALYSE DE LA SITUATION DE TRAVAIL .....	4
1. Observer et décrire avec précision la situation de travail .....	4
2. Lister les dangers spécifiques à la situation de travail .....	4
II. DÉMARCHE DE PRÉVENTION DU RISQUE BIOLOGIQUE .....	5
1. Identifier la «situation exposante», l'«événement déclencheur» et le «dommage». ....	5
2. La chaîne de transmission .....	6
3. Proposer des mesures de prévention .....	10

## Situation à risques

Marine est élève de CAP Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif (ATFMC).

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.



# I. Analyse de la situation de travail

**i** Définition : Étapes de l'analyse de la situation de travail

- Observer et décrire avec précision la situation de travail en utilisant, par exemple, comme méthode :
  - 5M : Main d'œuvre, Milieu, Méthode, Matériel, Matière,
  - ITMaMi : Individus, Tâche, Matériel, Milieu.
- Lister les dangers spécifiques à la situation de travail.

## 1. Observer et décrire avec précision la situation de travail

### Analyse de la situation avec les 5M

À partir de la situation professionnelle compléter cet exercice :

Cuisine collective Procédure de taillage des légumes crus Planche à découper Économiste  
 Stagiaire en CAP ATMFC Procédure d'épluchage des légumes crus Marine Couteau Légumes crus  
 Maison de retraite

Matière	Matériel	Méthode	Milieu	Main d'œuvre

## 2. Lister les dangers spécifiques à la situation de travail

### Les dangers de la situation professionnelle

Sélectionner les dangers spécifiques à la situation professionnelle.

Légende des marqueurs : Danger biologique Danger physique

Marine découpe les légumes avec un couteau d'office et un épluche légumes. Sur les légumes crus non lavés il y a potentiellement des agents biologiques pathogènes.

## II. Démarche de prévention du risque biologique

*i* Définition : Étapes de la démarche de prévention

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

### 1. Identifier la «situation exposante», l'«événement déclencheur» et le «dommage».

*i* Définition : Le schéma du processus d'apparition du dommage

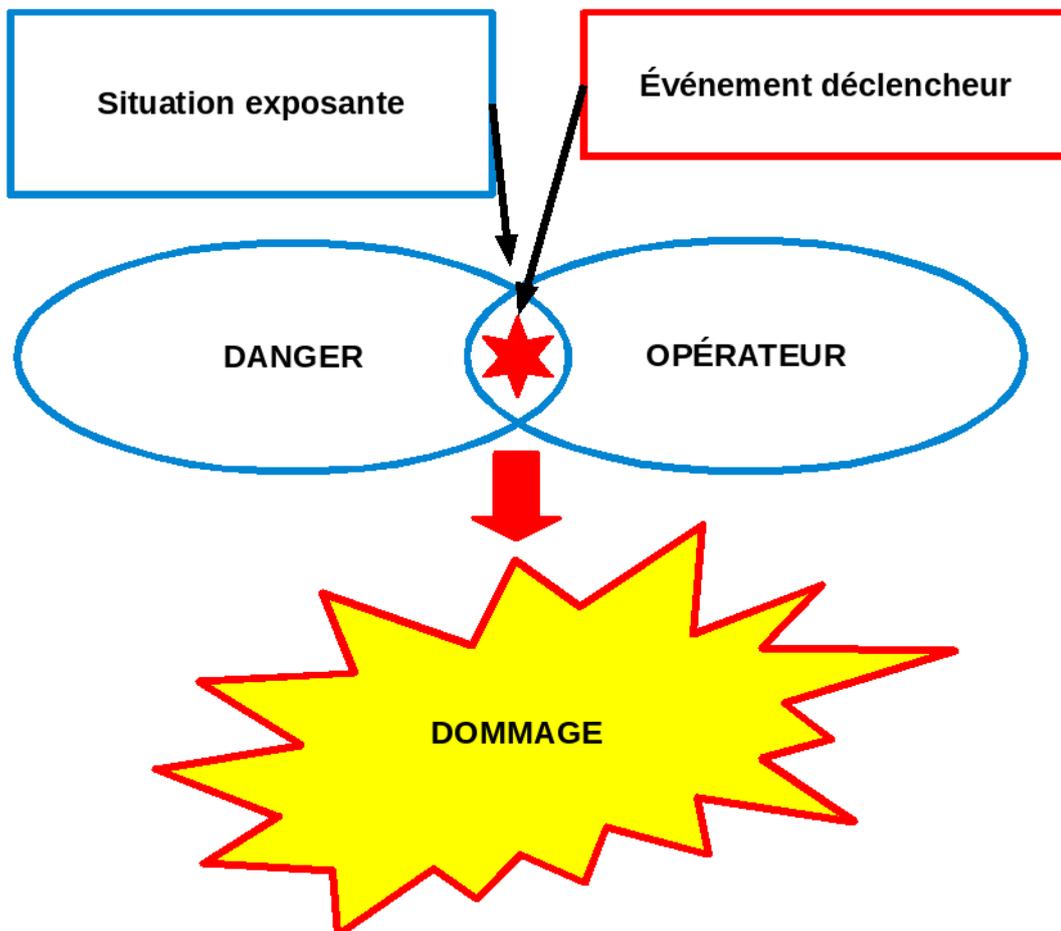


Schéma de processus d'apparition d'un dommage

À partir de la situation professionnelle compléter cet exercice :

Toxoplasmose    Lésion infectée (pus)

Agents biologiques pathogènes potentiellement présents sur les légumes crus non lavés

Marine (stagiaire en CAP ATMFC)    Outils coupants    Tétanos    Coupure    Dérapage du couteau souillé

Épluchage et taillage de légumes crus non lavés

Situation exposante	Événement déclencheur	Danger	Opérateur	Dompage possible

## 2. La chaîne de transmission

Repérer dans la chaîne de transmission : agent(s) biologique(s) et réservoir(s), voie (s) d'exposition.

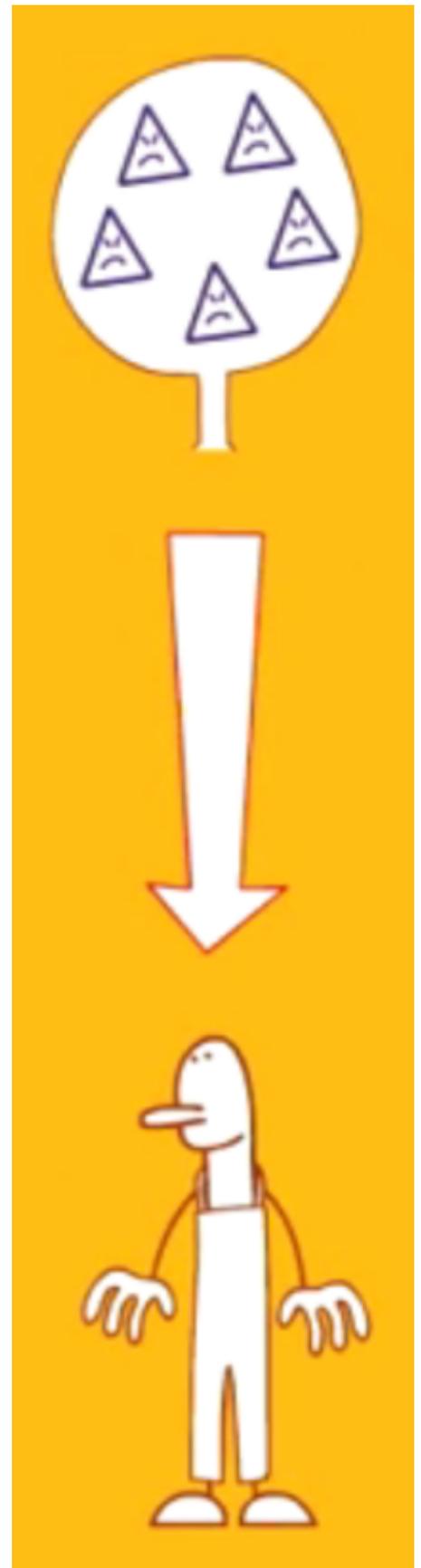
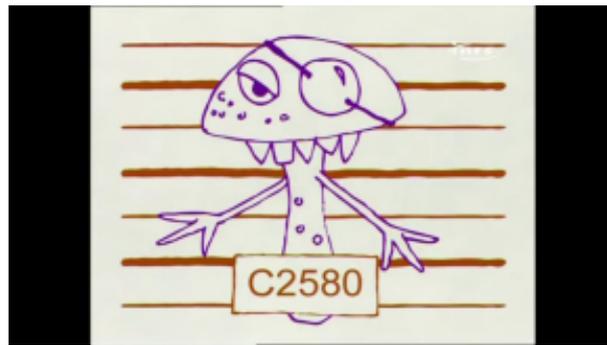


Schéma de la chaîne de transmission

Agents biologiques pathogènes



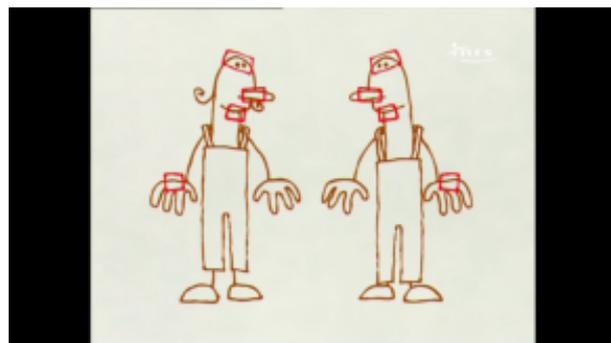
Agent biologique pathogène

Réservoir d'agents biologiques



Les réservoirs d'agents biologiques

Voies d'expositions aux agents biologiques



Les portes d'entrées des agents biologiques

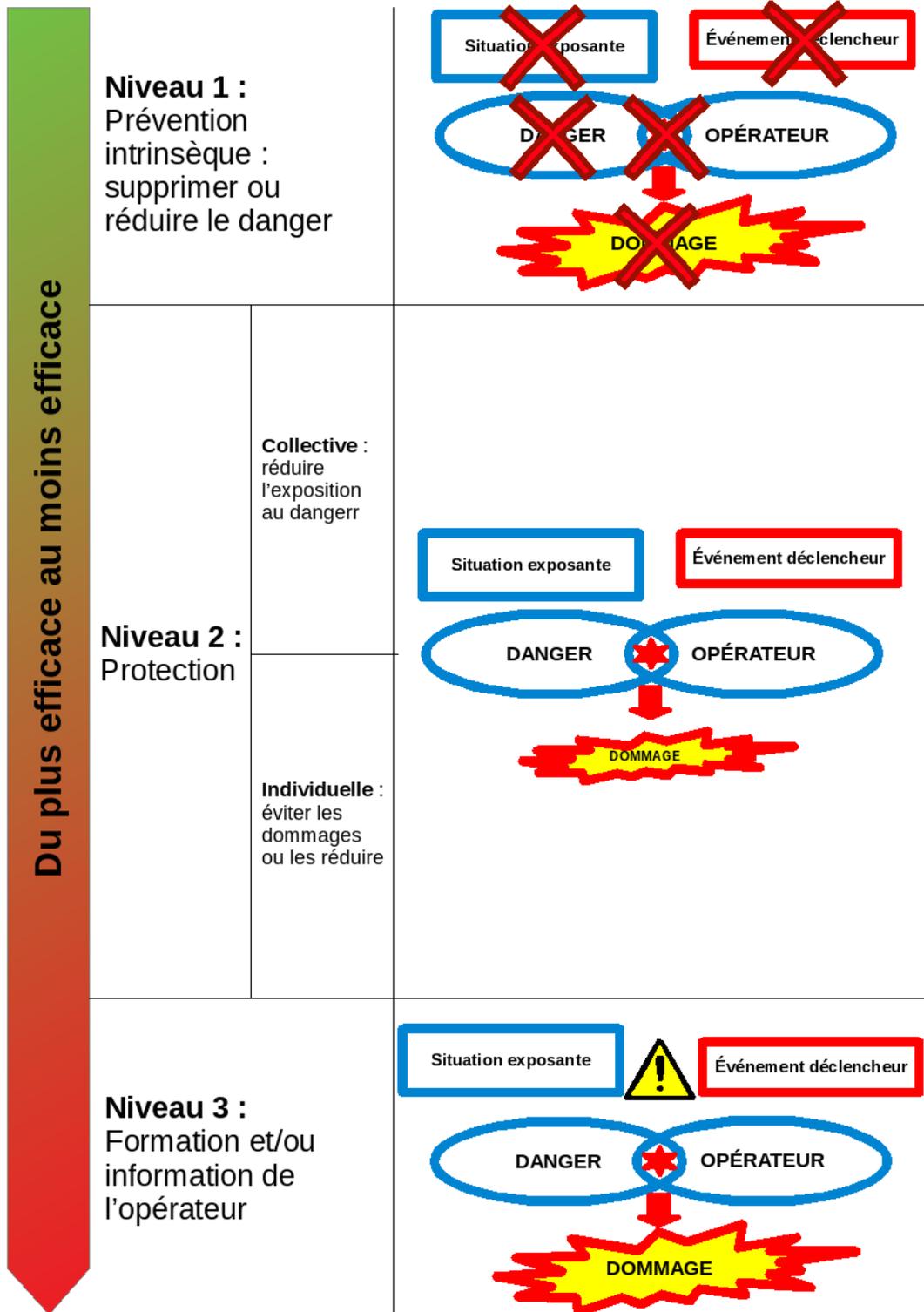
À partir de la situation professionnelle compléter cet exercice :

Légende des marqueurs : Agent biologique Réservoir Voie d'exposition

Sur les légumes crus, dans la terre souillant ces légumes et, lors des opérations d'épluchage et de découpage, sur le couteau, l'économe et la planche à découper Marine va rencontrer des agents biologiques. Ces agents biologiques peuvent être des bactéries comme *Clostridium tétani*, *Pseudomonas* ou des parasites comme *Toxoplasma gondii* (agents biologiques de groupe 2). Ces agents biologiques peuvent pénétrer dans l'organisme de Marine par voie cutanéomuqueuse lors d'une coupure ou par voie digestive lors d'une ingestion de l'aliment souillé ou le fait de porter les doigts à sa bouche.

### 3. Proposer des mesures de prévention

*i* Définition : Les trois niveaux de la prévention



## Mesures de prévention

Nettoyage des légumes avant épluchage et taillage

Utilisation d'une planche à découper en matériau non poreux

Vaccination contre le tétanos à jour

Lavage des mains avec du savon après épluchage et séchage par essuie mains jetable

Apprentissage des gestes du taillage

Nettoyage désinfection du matériel après utilisation (couteau/planche à découper)

Connaissance des règles d'hygiène de la manipulation des denrées (lavage des légumes avant épluchage)

Connaissance de la conduite à tenir en cas d'accident

Prévention intrinsèque	Protection collective	Protection individuelle	Instruction / Formation / Information