



Professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des débits de boissons,
**réduire le risque chimique
 doit être automatique !**

J'IDENTIFIE

Les agents chimiques dangereux

Nettoyants, détergents, désinfectants, détartrants, dégraissants, dépoussiérants, détachants, lustrants, déboucheurs, lessives, liquides vaisselle, insecticides, raticides...
 Y compris les produits « bio », fumées de cuisson (huiles, graisses...)



Je ronge



J'altère la santé



Je tue



J'explose



Je fais flamber



Je suis sous pression



Je flambe



Je nuis gravement

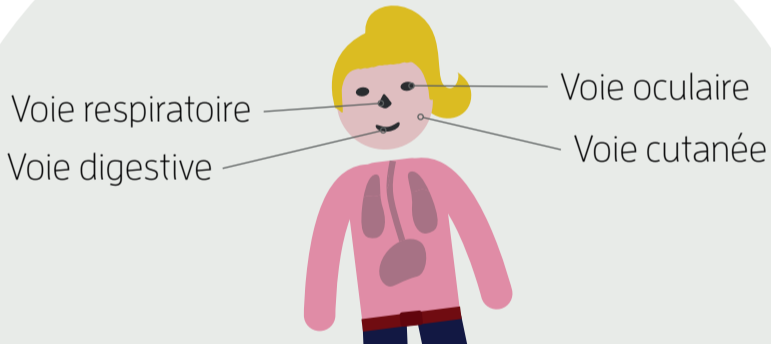


Je pollue



JE M'INFORME

Rappel des voies de pénétration



Les risques encourus

Intoxications
 Brûlures chimiques
 Allergies
 Irritations
 Gênes respiratoires
 Intolérances

J'APPLIQUE

Les principes de prévention

PROTECTIONS SYSTÉMATIQUES

- » Se laver les mains à l'eau tiède avec un savon surgras
- » Se sécher les mains avec des essuie-mains jetables ou un sèche-mains
- » Se protéger les mains du froid en hiver
- » Ne pas porter de bijoux

Gants, lunettes, blouse et chaussures de sécurité



EN PRATIQUE

- » Utiliser le bon produit pour le bon usage
- » Manipuler dans un endroit aéré
- » Respecter les conseils d'utilisation
- » Proscrire les mélanges et le surdosage
- » Ré-étiqueter en cas de transvasement
- » Respecter les consignes de stockage
- » Effectuer le tri sélectif des emballages
- » Limiter l'emploi des aérosols

Nettoyer sans produits chimiques aussi souvent que possible

PREMIERS SECOURS

- » Si contact et/ou projection : rincer abondamment à l'eau
- » Si inhalation : respirer à l'air frais
- » Si ingestion : ne pas faire vomir

**en cas d'urgence :
 15 ou 112**