

À propos de la sécurité liée à l'utilisation des appareils de cuisine



Je me renseigne...

La prévention commence par des appareils sécuritaires!

Les dispositifs de protection d'un appareil servent à protéger la personne qui les utilise contre les parties mobiles qui pourraient la couper ou accrocher ses vêtements.

Les procédés de verrouillage garantissent que l'appareil ne va pas se mettre en marche et blesser la personne pendant l'installation, l'utilisation ou le nettoyage.

Souvent, les accidents surviennent lorsque la personne a accès, avec ses doigts ou sa main, aux pièces en mouvement : rouleau, batteur, lame, etc. Les blessures peuvent avoir des conséquences très graves.



Je détecte et je réagis...

Je connais les principaux appareils de cuisine comportant des dangers et je les utilise avec prudence. Certains de ces appareils sont aussi utilisés en boucherie, en boulangerie, etc.



Scie à ruban*

- Je m'assure que l'appareil est muni d'un protège-lame que j'ajuste à la hauteur de la pièce à couper.
- Je m'assure que l'appareil est muni d'un poussoir afin d'éloigner ma main de la lame.
- Je m'assure que l'appareil est muni d'un système d'arrêt automatique lorsque le protège-lame est retiré.

Attention! J'utilise l'appareil avec précaution, car je sais que la lame dans la zone de coupe est exposée et représente un danger.

* Pour la scie à ruban, l'installation d'un détecteur ou d'un faisceau serait plus sécuritaire. Les fiches DC-500-182, DC-500-177, DC-500-183, DC-500-184 et DC-500-181, produites par la CSST, pourraient être consultées afin de compléter l'information.



Coupe-légumes

- Je m'assure que l'appareil est muni d'un dispositif d'arrêt automatique de la lame lorsque le couvercle est déverrouillé.
- Je fais preuve d'attention et de vigilance lorsque je travaille.
- Je porte toujours des vêtements ajustés sans bouts de tissus ni cordons flottants.



Mélangeur

- Je m'assure que le garde protecteur est installé en tout temps.
- Je m'assure que le système d'arrêt automatique des pièces en mouvement fonctionne.

Tranche-viande

- Je m'assure que le tranche-viande est muni d'un dispositif de protection autour de la lame.
- J'utilise la poignée du chariot coulissant pour couper la viande.
- J'éloigne ma main de la lame.
- Je fais attention au ressort tendu du poussoir.

Attention! J'utilise l'appareil avec précaution, car je sais que la lame dans la zone de coupe est exposée et représente un danger.

Façonneuse à pâte

- Je m'assure que l'appareil est muni d'un col d'alimentation qui empêche mes mains d'accéder à la zone d'engagement de la pâte.
- Je m'assure que l'appareil est muni d'un protecteur fixe qui empêche mes doigts d'accéder au dispositif d'alimentation de l'appareil.



Je m'interroge...

Je coche ce qui me concerne et ce que j'ai fait

Cela me concerne...	Ce que j'ai fait...
Est-ce que...	
<input type="checkbox"/> j'ai reçu l'information concernant les risques liés à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> j'ai reçu l'information concernant les techniques de travail sécuritaires?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> j'ai pris connaissance du manuel d'utilisation de l'appareil?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> je crois que la supervision était régulière?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> j'ai obtenu réponse à mes interrogations?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> les garde protecteurs ou les dispositifs de protection étaient installés en tout temps sur l'appareil?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> je portais l'équipement de protection individuelle approprié (gants en cotte de mailles, etc.)?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> j'ai utilisé l'appareil en adoptant une bonne posture de travail?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> j'ai reçu l'autorisation d'utiliser l'appareil?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> l'appareil était en bon état?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> l'appareil était installé sur un support solide et stable?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> l'appareil était installé dans un endroit bien éclairé?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> le fil électrique de l'appareil était en bon état et placé hors de la zone de circulation et de travail?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> j'ai respecté les consignes de sécurité établies par le fabricant lors du nettoyage et du réglage de l'appareil?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> j'ai arrêté, débranché et cadenassé l'appareil de façon sécuritaire avant d'en faire l'entretien?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> j'ai tenu le registre d'entretien de l'appareil?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> j'ai validé mes actions auprès de la personne qui me supervise?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> j'ai appliqué le référentiel d'actions préventives?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> j'ai appliqué des mesures correctives afin d'améliorer ma sécurité et celle des autres?	<input type="checkbox"/>

Source

Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST), *Dans les cuisines de restaurants, la prévention commence par des appareils sécuritaires!*, DC 900-313-1 (07-10)

Illustrations

Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST), *Dans les cuisines de restaurants, la prévention commence par des appareils sécuritaires!*, DC 900-313-1 (07-10)

Illustrateur : Ronald DuRepos