

# Liste de contrôle

## Cuisines



### Travaille-t-on en toute sécurité dans vos cuisines?

Dans la branche de l'hôtellerie et de la restauration, on enregistre:

- 35 % d'accidents dus à des piqûres et des coupures
- 25 % d'accidents dus à des chutes de plain-pied et des glissades
- 5 % d'accidents dus à des brûlures et des ébouillantage.

Il est possible de réduire fortement le nombre d'accidents grâce à la formation appropriée du personnel, au respect des principales règles de sécurité et à l'utilisation de machines, d'appareils et d'installations sûrs.

Les principaux risques sont:

- postes de travail exigus,
- travail dans l'urgence et la précipitation,
- formation partiellement insuffisante du personnel.

Cette liste de contrôle vous permettra de mieux maîtriser ces dangers.

La présente liste de contrôle a été élaborée en collaboration avec les associations responsables de la solution par branche de l'hôtellerie et de la restauration.

Référence CFST: 6802.f



Vous trouverez ci-après une série de questions concernant la prévention des dangers liés au thème de cette liste. Si une question ne s'applique pas à votre entreprise, il y a tout simplement lieu de la barrer.

Si vous avez répondu  «non» ou  «en partie», des mesures s'imposent.

Veillez les noter au verso.

## Sols

1	Les <b>revêtements de sol</b> sont-ils antidérapants et adaptés aux conditions d'utilisation?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
2	Les liquides dans les <b>locaux humides</b> peuvent-ils s'écouler librement?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
3	Les <b>grilles sur le sol</b> sont-elles antidérapantes et ne constituent-elles pas un risque de chute de plain-pied (voir figure 1) et leur <b>surface</b> est-elle antidérapante et stable?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
4	Les zones dangereuses (p. ex. nez de marche) sont-elles équipées de <b>bandes antidérapantes</b> ou de dispositifs similaires?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non

Liste des exigences relatives aux revêtements de sol dans la publication du bpa 98 I I «Revêtements de sol».

**Remarque:** des sols en céramique ou en pierre peuvent être rendus antidérapants par des entreprises spécialisées.



Figure 1: les grilles antidérapantes et au même niveau que le sol évitent les accidents par glissade et les chutes de plain-pied.

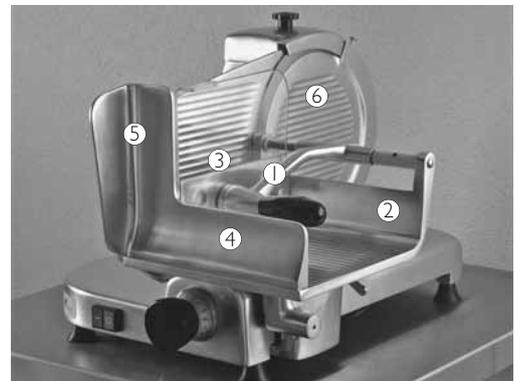


Figure 2: trancheuse sécurisée avec les dispositifs obligatoires de protection: guide de coupe (1), fixé de façon inamovible au chariot, mais pouvant pivoter (2); plaque protectrice (3); paroi arrière du chariot (4) et protection des doigts (5); protège-lame verrouillé (6), arrêt automatique de l'amenée d'énergie en cas d'enlèvement du protège-lame.

## Installations et appareils électriques

5	Les machines et les prises de courant dans les locaux humides sont-elles équipées d'un <b>dispositif de protection à courant de défaut (FI)</b> ? C'est obligatoire pour les installations et les transformations postérieures à 1986. Il est recommandé d'en équiper aussi les installations plus anciennes.	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
6	Les <b>prises de courant et les installations électriques</b> sont-elles installées au-dessus du niveau de projection d'eau ou sont-elles protégées contre les projections d'eau?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

## Machines, installations, appareils

7	Le couvercle des <b>coupe-légumes</b> se met-il automatiquement en position de sécurité?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
8	Les couvercles de protection des <b>coupeuses (rideau optique) et les machines à couper les pommes de terre</b> sont-ils surveillés électriquement pour éviter toute introduction des doigts dans les lames en mouvement?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
9	La <b>trancheuse</b> satisfait-elle aux prescriptions de sécurité (voir figure 2)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
10	Les distances de sécurité selon la figure 4 sont-elles respectées lors de l'utilisation du <b>hache-viande</b> ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
11	Les <b>malaxeurs</b> et les <b>fouets</b> sont-ils équipés d'une protection verrouillée électriquement ou le personnel est-il informé périodiquement du risque d'introduction de doigts ou de mains dans la machine en fonctionnement?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Figure 3: hache-viande.

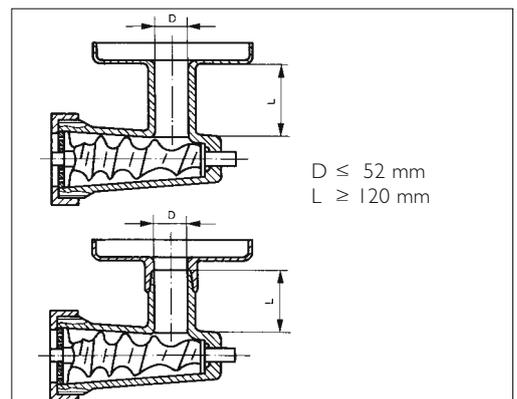


Figure 4: hache-viande avec une clef fixe ou amovible. Distance de sécurité obligatoire.

12	Les composants de sécurité (thermostats, soupapes de surpression) des appareils à eau chaude ou vapeur (p. ex. <b>marmites basculantes, bain-marie, cuiseur à vapeur</b> ) sont-ils contrôlés régulièrement par un spécialiste selon les indications du fournisseur (voir figure 5)? Contrôle recommandé au minimum tous les deux ans	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
13	Les thermostats de sécurité et de travail des <b>friteuses</b> sont-ils aussi contrôlés régulièrement par un spécialiste selon les indications du fournisseur? Contrôle recommandé au minimum tous les deux ans	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
14	Utilise-t-on pour les friteuses uniquement de l'huile et de la graisse appropriées (difficilement inflammables et supportant les températures élevées)? Consulter à ce sujet le fournisseur.	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
15	Une couverture d'extinction est-elle accrochée bien visiblement à proximité des friteuses? Choisir une couverture d'extinction assez grande pour couvrir tout le corps (au moins 180 x 120 cm).	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
16	Le nettoyage correct des friteuses est-il enseigné et contrôlé régulièrement? 1. Laisser refroidir l'huile pendant 10 à 15 minutes avant de l'enlever 2. Ne pas poser le récipient contenant l'huile enlevée au milieu du passage (voir figure 6)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
17	Les <b>hottes d'aspiration</b> et les <b>filtres à graisse</b> sont-ils nettoyés périodiquement à l'intérieur et à l'extérieur?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
18	Un accès sûr aux filtres à graisse est-il garanti? Installer un marchepied ou recouvrir la cuisinière d'un matériau antidérapant.	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
19	Les <b>conduites d'évacuation</b> de l'air vicié sont-elles nettoyées périodiquement par une entreprise spécialisée?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
20	Le <b>mixeur manuel</b> est-il équipé d'un interrupteur à action maintenue arrêtant immédiatement l'appareil dès qu'on arrête d'appuyer dessus, ou est-il surveillé et enseigné que le mixeur ne doit fonctionner que lorsqu'il est plongé dans les aliments à mixer?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
21	Lors de l' <b>ouverture des portes</b> , le personnel se place-t-il par rapport aux portes de sorte à être protégé des brûlures par ces dernières (figure 7) et attend-il l'évacuation complète de la vapeur avant d'ouvrir les cuiseurs à vapeur?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
22	Le <b>local frigorifique</b> est-il équipé d'une alarme que l'on peut toujours entendre et que l'on ne peut arrêter que depuis le local frigorifique (voir figure 8)? On doit aussi pouvoir entendre l'alarme lorsqu'une personne reste enfermée dans le local (p. ex. cloche d'alarme dans le logement).	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non

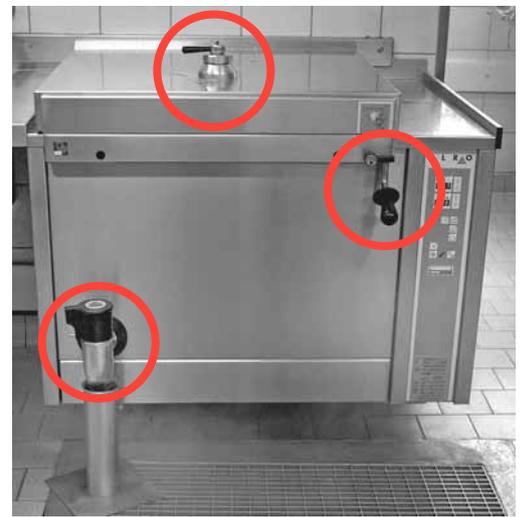


Figure 5: composants de sécurité d'une cuve.



Figure 6: ce récipient contenant de l'huile de friture peut entraîner des chutes de plain-pied.



Figure 7: lorsqu'on est placé correctement lors de l'ouverture des portes, ces dernières protègent aussi contre les brûlures.



Figure 8: on doit toujours pouvoir entendre l'alarme du local frigorifique

## Equipements de protection individuelle

23	Le personnel porte-t-il des <b>vêtements de protection</b> appropriés <b>contre le froid</b> pour travailler dans les locaux frigorifiques?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
24	Le personnel a-t-il à disposition des <b>lunettes</b> et des <b>gants de protection</b> adaptés pour manipuler des concentrés de lavage et de nettoyage? Il faut respecter les indications des fiches de données de sécurité.	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
25	Le personnel a-t-il à disposition des <b>gants</b> et des <b>crèmes protectrices surgrasses</b> pour les travaux manuels de lavage et de nettoyage?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non

26	Le personnel porte-t-il des <b>chaussures</b> maintenant bien le pied et avec des semelles antidérapantes?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
----	--	--

## Manipulation sûre des casseroles, couvercles, poêles, etc.

27	Les couvercles des poêles et casseroles avec un contenu chaud sont-ils soulevés de telle sorte qu'ils protègent le visage et le bras d'éventuelles brûlures et éclaboussures (voir figure 9)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
28	Les personnes travaillant dans les cuisines s'avertissent-elles mutuellement en cas de poêles, de casseroles ou de couvercles chauds, etc.?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
29	La viande (p. ex. escalope, steak) est-elle toujours déposée à bonne distance dans la poêle contenant un corps gras chaud (voir figure 10)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
30	Lors du transvasement de liquides chauds, veille-t-on à se tenir à bonne distance? Le cas échéant, travailler à deux.	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non

## Couteaux

31	Avez-vous rempli la liste de contrôle «Couteaux de cuisine» (réf. 6803.f) et pris les mesures qui en découlaient?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
----	---	--

## Ergonomie

32	La conception des portes et le réglage correct de la ventilation évitent-ils les <b>courants d'air</b> ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
33	Les <b>équipements de travail</b> utilisés fréquemment sont-ils <b>accessibles</b> sans échelle ou escabeau?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
34	Pour les <b>travaux au-dessus de la tête dans les lieux d'entreposage</b> , le personnel dispose-t-il d'équipements adéquats tels que tabouret, escabeau (voir figure 11)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
35	Veille-t-on à ce que <b>poêles, casseroles, marmites</b> ou <b>réipients lourds</b> soient toujours portés à deux (voir figure 12)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
36	Les <b>hauteurs de travail des tables</b> et des éviers permettent-elles de travailler en préservant le dos, c'est-à-dire sans devoir incliner le dos ou lever les épaules (voir figures 13 et 14)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non

## Organisation

37	Le personnel est-il <b>informé</b> à son entrée en fonction et périodiquement des risques et des mesures de protection à prendre? Thèmes importants de formation: voir questions 43 à 51.	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
38	Le personnel ne <b>travaille</b> -t-il qu'avec des machines ou des outils pour lesquels il a été formé?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Figure 9: levage correct du couvercle d'une casserole permettant de protéger des éclaboussures et des brûlures.



Figure 10: déposer la viande dans la poêle à bonne distance évite les éclaboussures chaudes.



Figure 11: équipement facilitant les travaux au-dessus de la tête.



Figure 12: les poêles et casseroles lourdes sont à porter à deux.



Figures 13 et 14: travailler sur une table trop basse est mauvais pour le dos. Surélever les pieds de table peut améliorer la hauteur de travail.

39	Le respect des règles de sécurité est-il contrôlé et imposé par les supérieurs?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
40	Veille-t-on, au moyen d'un <b>concept de gestion des déchets</b> , que les débris de verre, les conserves, etc. ne soient jetés que dans les conteneurs appropriés (voir figures 15 et 16)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
41	Le(s) responsable(s) de la fermeture de l'amenée principale du gaz ou de la bonbonne de gaz et du débranchement des friteuses, cuisinières et ventilation à la fin de la journée de travail sont/est-il(s) clairement désigné(s)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
42	Existe-il une <b>procédure de déclaration</b> claire des câbles, appareils, équipements et bâtiments défectueux?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non

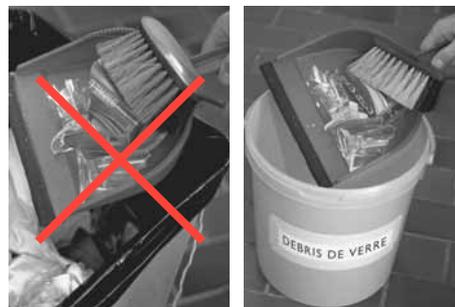


Figure 15 et 16: élimination correcte des débris de verre.



Figure 17: extinction d'une friteuse en feu. Le corps et les mains restent protégés pendant l'extinction du feu.



Figure 18: le masque de protection respiratoire de type FFP2 empêche l'inhalation d'aérosols (gouttelettes) des brouillards du concentré de nettoyage.



Figure 19: utiliser systématiquement des produits de désinfection et des crèmes protectrices des mains surgras prévient les lésions cutanées.



Figures 20: levage correct avec le dos droit et si possible à deux.

## Thèmes de formation

### La formation traite-t-elle notamment des thèmes suivants?

43	Travail sûr avec fours à circulation d'air, cuiseurs à vapeur, marmites à haute pression	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
44	Système d'alarme du local frigorifique Bruit, arrêt de l'alarme. Interrupteur de l'alarme non caché par des récipients.	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
45	Extinction d'une friteuse en feu <b>Utiliser une couverture d'extinction, jamais d'eau!</b> (voir figure 17)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
46	Utilisation des équipements de protection individuelle Port notamment de gants et lunettes de protection lors de la manipulation de concentrés nettoyant (voir figure 18). Tenir compte des fiches de données de sécurité!	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
47	Risque de lésions cutanées et mesures de sécurité correspondantes Voir aussi liste de contrôle Suva «Protection de la peau dans l'agroalimentaire, les cuisines collectives et la restauration» 671 17.f (voir figure 19).	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
48	Risques de glissade et de chutes de plain-pied Exemples: ■ égouttage correct des aliments frits pour éviter les traces de gras sur le sol ■ nettoyage immédiat des sols sales ■ mise en place de signaux d'avertissement.	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
49	Manipulation sûre des poêles, couvercles, etc. Voir questions 27 à 30	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
50	<b>Levage et port corrects</b> (protection du dos) (voir figure 20)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
51	Mesures de premiers secours en cas de coupures, de brûlures et de projection dans les yeux, et comportement en cas d'urgence (concept en cas d'urgence)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non

Si vous avez constaté d'autres dangers concernant ce thème dans votre entreprise, notez également au verso les mesures qui s'imposent.

