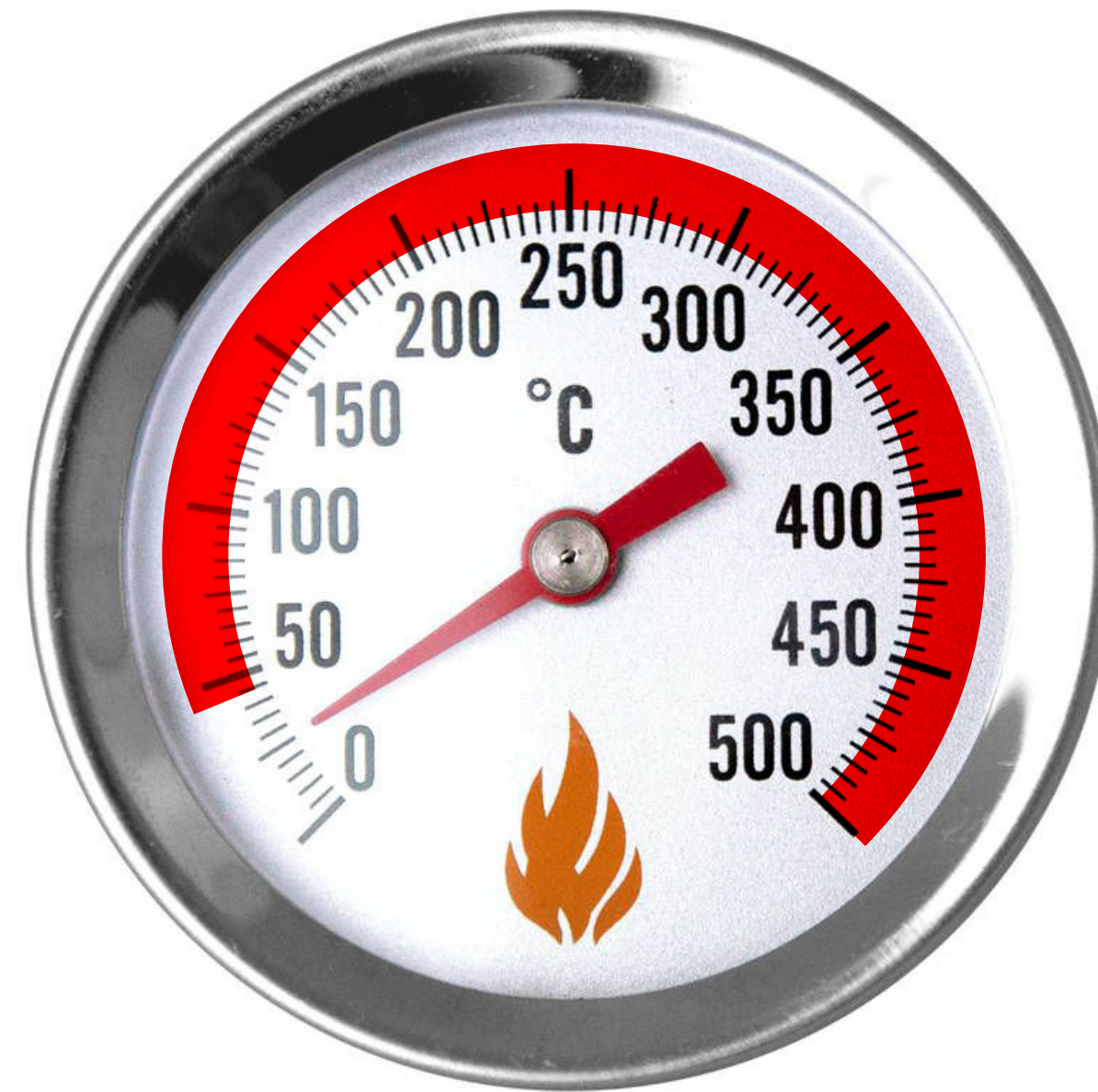




Se brûler



Se brûler

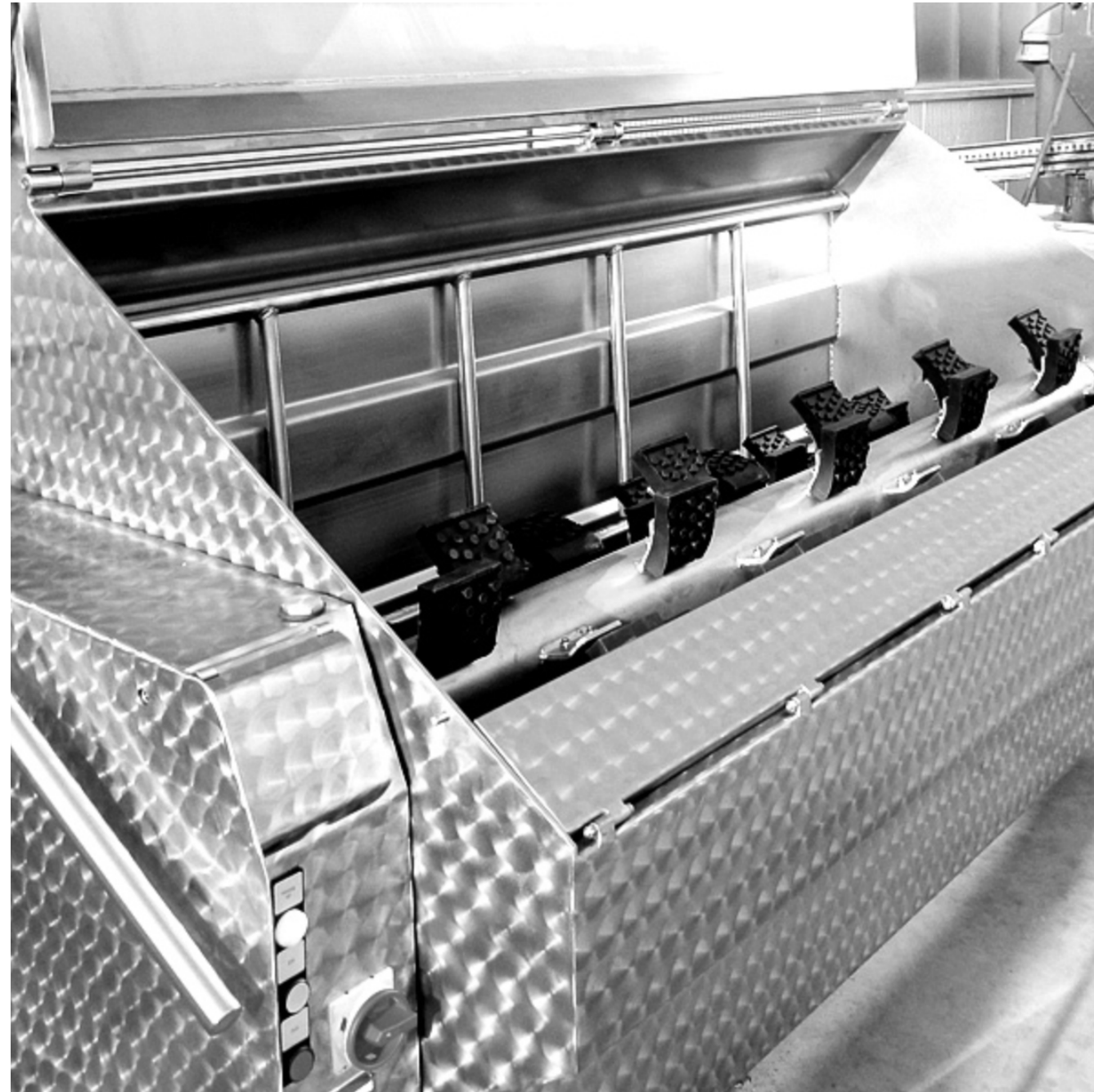


45 °C

Et vous ?

Qui s'est déjà brûlé ou ébouillanté
dans le cadre de son activité
professionnelle ou de ses loisirs ?

Éviter les brûlures



... à l'abattoir
avec l'échaudoir

Inspection quotidienne de sécurité

- Câbles électriques, connecteurs, raccordements en bon état
- Dispositifs de fixation fonctionnels

Pendant la production

- Porter un EPI (bottes et tablier vernis descendant jusqu'aux bottes)
- Machine sur une surface stable, protégée contre le roulement
- Débrancher la machine pour le nettoyage, retirer la fiche

Éviter les brûlures



... à l'abattoir
avec le brûleur de poils

Inspection quotidienne de sécurité

- Le détendeur et la protection contre les fuites de gaz et la rupture de tuyau sont disponibles et fonctionnels
- Tuyaux de gaz et raccordements non endommagés
- L'appareil commute en réglage minimum lors du retrait

Pendant la production

- Toujours placer le brûleur de poils dans le support correspondant après utilisation, couper l'alimentation de gaz à la source
- Ne pas placer les équipements de gaz près d'ouvertures de cave, sorties, égouts
- Pas de conservation dans des pièces humides en dehors de l'utilisation

Éviter les brûlures



... à l'abattoir au fumoir

Pendant le fonctionnement

- Ne pas entrer dans l'installation
- Jamais de personne ni d'objets dans l'installation
- Ne pas activer le commutateur fin de course du générateur de fumée lorsque la porte est ouverte.
- Ne pas accéder aux mécanismes de frottement du générateur de fumée par friction

Lors du nettoyage

- Porter un EPI (combinaison de protection, lunettes de protection, gants de protection)
- Ne pas ouvrir la porte du générateur de fumée ou de l'installation
- Séparer le fumoir du secteur et le protéger contre le réenclenchement.
- En cas d'utilisation d'un détergent alcalin, pas de résidus d'aluminium (bâtons de fumaison, etc.) dans les chambres (risque d'explosion)
- Toujours bien laisser refroidir les cendres et les morceaux avant de les jeter

Éviter les brûlures



... lors du catering

- Utiliser de la pâte combustible plutôt que de l'alcool à brûler
- En cas d'utilisation d'alcool : remplir le réchaud uniquement lorsqu'il a refroidi et qu'il n'y a personne autour
- Poser le réchaud sur un support stable, ininflammable et à distance suffisante d'objets inflammables
- Tenir une couverture anti-feu à disposition en cas d'urgence

Éviter les brûlures



... en utilisant des appareils électriques

- Ne pas continuer à utiliser des appareils, câbles, connecteurs et raccordements électriques défectueux, les faire réparer immédiatement par un professionnel
- Ne pas laisser les appareils branchés sans surveillance, couper le mode veille
- Poser les câbles de manière à ce que personne ne puisse trébucher

Éviter les brûlures



... en cuisinant avec la marmite

Inspection quotidienne de sécurité

- Couvercle bloqué en position ouverte sans « aide » supplémentaire (par ex. bâtons de fumée)
- Sécurité d'allumage des installations au gaz efficace
- Protection du robinet de vidange en bon état et efficace

Pendant le fonctionnement

- Lors de l'utilisation des paniers avec treuils/palan : utiliser la butée avec protection d'accrochage
- Utiliser des ustensiles pour retirer les aliments cuits de la marmite,
- Conserver les ustensiles (louches, fourchettes à viande, etc.) à proximité, prévoir des espaces de rangement
- Placer une protection contre les éclaboussures à l'ouverture du robinet de vidange
- Porter un EPI (bottes de sécurité, tablier enduit)
- Débarrasser l'espace de travail de la graisse et des saletés

Éviter les brûlures

... en cuisinant avec la marmite sous pression

Inspection quotidienne de sécurité

- Appareils de commande et d'affichage (manomètre, thermomètre) opérationnels
- Étanchéité en bon état et exempte de fissures
- Éléments de fermeture (par ex. sur le couvercle et le corps) bien fixés
- Conduite d'aération dégagée et dirigée dans un bain-marie pour éviter la condensation
- Appareil protégé contre un déplacement impromptu
- Soupape de sécurité mobile et dégagée
- Tôles de protection en bon état et protégeant aussi les espaces de travail des côtés de la sortie de vapeur

Pendant le fonctionnement

- Lors de l'utilisation des paniers avec treuils/palan : utiliser la butée avec protection d'accrochage
- Utiliser des ustensiles pour retirer les aliments cuits de la marmite
- Conserver les ustensiles (louches, fourchettes à viande, etc.) à proximité, prévoir des espaces de rangement
- Placer une protection contre les éclaboussures à l'ouverture du robinet de vidange
- Porter un EPI (bottes de sécurité, tablier enduit)
- Débarrasser l'espace de travail de la graisse et des saletés

Éviter les brûlures



... avec le four à vapeur

- Utiliser le mécanisme de verrouillage à l'ouverture/fermeture.
- Saisir les éléments chauds avec des gants de protection.
- Attention au « débordement » lors de l'insertion ou du retrait d'aliments liquides.
- Adapter la hauteur d'insertion à l'aliment à cuire (sous le niveau des yeux).
- Porter un EPI (gants, lunettes de protection, etc.) lors du nettoyage.

Et dans la pratique ?

Comment éviter les brûlures dans notre établissement ?

Et maintenant ?

Qu'allez-vous pouvoir changer et améliorer dans votre travail ?

Que pouvons-nous changer et améliorer dans l'atelier ?

Mesures immédiates sur le lieu de l'accident



- 1. Garder son calme.**
- 2. Enlever les vêtements sur les parties du corps touchées.**
- 3. Se refroidir (maximum 20 minutes).**
- 4. Envelopper les blessés dans des couvertures.**
- 5. Appeler le 144 :**
 - en cas de brûlure légère chez les enfants**
 - en cas de brûlure grave chez les adultes.**
- 6. Ne pas donner à boire ou à manger.**
- 7. Après un incendie dans un bâtiment : ne pas laisser seules les personnes touchées.**



[safeatwork.ch](https://www.safeatwork.ch)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Financé par la CFST
www.cfst.ch