

Liste de contrôle **CFST**

Économie carnée: vente et restauration



La vente et la restauration sont-elles des activités sûres dans votre entreprise?

Le risque d'accident peut être considérablement réduit lors de ces travaux si vous veillez à ce que votre personnel soit instruit de manière adéquate et respecte les règles de sécurité.

Les principales causes de blessures sont:

- manipulation incorrecte des tranchuses, machines à emballer et équipements de travail similaires
- mauvaises postures
- déplacement inapproprié de charges lourdes

Cette liste de contrôle vous aidera à procéder à la détermination des dangers et à mettre en œuvre les mesures requises pour prévenir les accidents.

Elle est le fruit de la collaboration avec l'organisme responsable de la solution par branche de l'économie carnée.

Référence CFST: 6812.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» X ou X «en partie» à une question, des mesures s'imposent.

Veuillez les noter à la dernière page.

Équipements et ergonomie

<p>1 A-t-on agencé les postes de travail de manière ergonomique?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agencer les comptoirs de vente de manière à éviter les mauvaises postures. • Limiter la profondeur des surfaces d'exposition. (image 1) • Placer les marchandises en fonction de la fréquence d'accès à celles-ci. • Rendre l'espace de préhension accessible aux personnes petites et grandes. 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>2 Veille-t-on à ce que la hauteur de travail soit optimale et que les tables de travail soient adaptées à la taille des personnes?</p> <p>Remarque: utiliser, si nécessaire, des moyens auxiliaires pour garantir une hauteur de coupe optimale.</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>3 A-t-on prévu d'alternier les tâches ainsi que d'aménager des pauses?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Image 1: comptoir de vente agencé selon des critères ergonomiques

Machines

<p>4 Trancheuse (image 2):</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assure-t-on que l'étrier protège-couteau n'est pas retiré et que le morceau à couper est toujours manié avec la protection des mains? 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>5 Hache-viande et/ou machine à émincer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilise-t-on le poussoir pour éviter de pousser la viande avec les doigts et ainsi prévenir toute blessure due aux couteaux en rotation? • Porte-t-on les équipements de protection individuelle requis pour manipuler et nettoyer le rotor à couteaux? 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>6 Steaker (attendrisseur):</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assure-t-on de ne pas pousser la viande à la main pour la faire avancer afin de prévenir toute blessure due aux couteaux en rotation? • Porte-t-on les équipements de protection individuelle requis pour manipuler et nettoyer les rotors à couteaux? 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Image 2: utilisation correcte de la trancheuse

Restauration et cuisine

<p>7 Utilise-t-on correctement le cuiseur à vapeur? (image 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instruire le personnel à la manière d'ouvrir correctement les portes. • Utiliser le mécanisme de verrouillage. • Porter des gants de protection lors de la manipulation d'objets brûlants. • Faire preuve de prudence lors du remplissage et/ou retrait d'un aliment liquide (risque de débordement). • Adapter la hauteur de cuisson à l'aliment (en dessous de la hauteur des yeux). 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>8 Utilise-t-on correctement les bains-marie?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Régler l'eau à la bonne température. • Ne procéder au chargement et au retrait de la cuve à eau qu'avec une protection thermique. • Manipuler prudemment pour éviter les zones de coincement. (image 4) 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>9 Utilise-t-on correctement les friteuses?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecter le niveau de remplissage maximal. • Laisser refroidir l'huile avant d'en rajouter ou de nettoyer. Ne pas vider l'huile si la température est supérieure à 40° C. • Essuyer immédiatement les gouttes de graisse sur le sol. • Installer la friteuse à un emplacement sûr (pas à proximité d'un robinet d'eau ni d'une voie de circulation). • Ne pas transporter ni déplacer une friteuse brûlante. • Contrôler régulièrement le thermostat en procédant à des mesures de contrôle. • Mettre à disposition une couverture antifeu (1800x1200 mm). (image 5) 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Image 3: utilisation correcte du cuiseur à vapeur



Image 4: prudence lors du remplissage du bain-marie

10 Les collaborateurs savent-ils comment se comporter si une friteuse prend feu?

oui
 en partie
 non

- Couper le courant / mettre le thermostat sur zéro.
- 1. donner l'alerte, 2. porter secours, 3. éteindre le feu.
- Ne jamais tenter d'éteindre le feu avec de l'eau!
- Si la tentative d'extinction échoue, quitter la zone dangereuse.

11 Utilise-t-on correctement les hottes aspirantes?

oui
 en partie
 non

- Respecter les consignes du fabricant lors des travaux de nettoyage.
- Pour réduire le risque d'incendie, faire régulièrement contrôler et nettoyer complètement si nécessaire les installations aérauliques (conduits d'évacuation) par un ramoneur.
- Utiliser uniquement des aides à la montée appropriées.
- Lors du nettoyage (souvent au-dessus de la tête), porter des lunettes de protection et des gants de protection.
- Après le nettoyage, remonter soigneusement les filtres et les sécuriser contre les chutes.

Voir également la liste de contrôle de la CFST 6807.f «Maintenance des installations aérauliques (installations PNE)».

12 Lors des opérations de nettoyage, porte-t-on les équipements de protection individuelle appropriés aux produits de nettoyage et désinfectants (gants de protection, lunettes de protection, etc.)?

oui
 en partie
 non

13 Utilise-t-on correctement les enrouleurs électriques et prises?

oui
 en partie
 non

- Remplacer immédiatement les prises, fiches et câbles défectueux.
- Ne jamais débrancher la fiche de la prise en tirant sur le câble.
- Toujours dérouler entièrement le câble de l'enrouleur (éviter l'accumulation de chaleur).
- Utiliser des enrouleurs électriques avec dispositif différentiel à courant résiduel (DDR).
- Poser les câbles en veillant à les sécuriser et à les protéger (p. ex. fixer avec du ruban adhésif).
- Indiquer clairement les installations provisoires (au moyen d'un ruban ou d'un triangle de signalisation).



Image 5: mettre la couverture antifeu à disposition près de la friteuse



Image 6: procéder aux opérations de nettoyage avec l'équipement de protection correspondant

Manipulation de gaz

14 Avant la mise en service du gril à gaz, procède-t-on à un contrôle visuel pour rechercher les défauts manifestes? (image 7)

oui
 en partie
 non

15 Lors de la mise en service d'équipements fonctionnant au gaz (gril à gaz, friteuse, chalumeau, etc.), respecte-t-on la notice d'instructions et les consignes de sécurité indiquées sur la bouteille de gaz, notamment utilisation uniquement en extérieur ou dans des locaux bien ventilés, jamais dans des sous-sols ou dans des caves?

oui
 en partie
 non

16 Tient-on compte des intervalles de contrôle pour les installations de gaz liquéfiés et les respecte-t-on (p. ex. un an pour les installations utilisées lors de manifestations)?

oui
 en partie
 non

17 Les bouteilles de gaz sont-elles correctement stockées? (image 8)

oui
 en partie
 non

- Entreposer les bouteilles de gaz à l'air libre ou dans des locaux suffisamment ventilés. Prévoir une ventilation artificielle suffisante pour les locaux en sous-sol ou fermés et, si nécessaire, installer un détecteur de gaz.
- Sécuriser les bouteilles de gaz contre le basculement.

Cercle de travail GPL pour la sécurité de gaz liquéfiés		Oui	Non
Liste de contrôle pour les manifestations			
1. Généralités			
Les raccords des régulateurs de pression correspondent-ils aux raccords des bouteilles de gaz (pas de régulateur de pression allemand sur une bouteille de gaz suisse et pas de régulateur de pression suisse sur une bouteille de gaz allemande)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Des moyens d'extinction appropriés (par ex. extincteur, couverture anti-feu) sont-ils à disposition?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tous les appareils à gaz sont-ils pourvus d'une vignette et les certificats de contrôle pour les manifestations sont-ils disponibles sur place?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Instruction des collaborateurs			
Tous les utilisateurs ont-ils été formés à l'utilisation des appareils à gaz avant leur mise en service?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le changement des bouteilles de gaz est-il uniquement effectué par des personnes ayant été instruites en conséquence?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Contrôle-t-on l'élançité après chaque changement de bouteille (par ex. au moyen d'un spray de détection des fuites)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Emplacement des bouteilles de gaz			
La stabilité des bouteilles de gaz est-elle assurée pour éviter qu'elles ne se renversent ou ne roulent?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les bouteilles de gaz (pour l'exploitation ainsi que les bouteilles de réserve et les bouteilles vides) sont-elles placées à une distance minimale de 1 m par rapport aux cavités telles que caves, égouts, puits ou fosses?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les bouteilles de gaz présentes dans la zone de travail sont-elles toutes raccordées correctement?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les bouteilles de réserve et les bouteilles vides sont-elles stockées en dehors de la zone de travail, à une distance minimale de 2 m de l'appareil à gaz?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les bouteilles de gaz et les conduites d'alimentation exposées à des risques de dégradation mécanique sont-elles suffisamment protégées?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. Tuyaux flexibles			
Les tuyaux flexibles sont-ils tous renforcés et autorisés pour les gaz liquéfiés (par ex. orange ou noir)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les tuyaux flexibles sont-ils exempts de dommages mécaniques, thermiques ou dus à l'âge, ainsi que de réparations (par ex. fissures, décoloration forte, ruban adhésif)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La date d'expiration (ou la date de fabrication + la durée d'utilisation) des tuyaux flexibles est-elle respectée?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Exploitant du stand			
Manifestation / Lieu			
.....	Numéro de stand		
Date	Signature		

Image 7: outils pour procéder à la vérification: «Liste de contrôle pour les manifestations» du Cercle de travail GPL et notice d'instructions



Image 8: bouteilles de gaz correctement stockées

Instruction

18 A-t-on instruit le personnel, et notamment les apprentis et le personnel auxiliaire, aux thèmes de la vente et de la restauration?

oui
 en partie
 non

Cf. également le kit de formation pour l'économie carnée et les boucheries de SAFE AT WORK

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

