

---

2<sup>e</sup> édition



# Guide santé sécurité des services alimentaires

---

Produit par le Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail

---

# Résumé

La préparation et le service des aliments comportent divers risques sur le plan de la santé et de la sécurité. Les plus importants sont énumérés ci-dessous.

Maladie/blessure	Sources
Coupure, amputation	Couteaux, coupoirs, tranches, hachoirs, broyeurs
Brûlure	Flames nue, huile chaude, vapeur, four, appareils et ustensils
Choc électrique, électrocution	Appareils de cuisine et de nettoyage
Glissade et chute	Plancher encombré et glissant, éclairage inadéquat
Douleur et perte d'usage des poignets et des bras	Mouvement tendu et répétitif, vibration, effort soutenu dans la même position
Mal de dos	Soulèvement de charges excessives et maladroitement dans des positions inconfortables.
Démangeaison, rougeur et enflure de la peau	Température extrêmes, abrasion, exposition aux agents de nettoyage et additifs alimentaires ainsi qu'à certaines substances végétales et aux produits antiparasitaires sur les fruits et légumes
Toux, respiration sifflante, essoufflement	Exposition aux farines et poussières de céréales, d'épices et d'additifs

---

**Le présent guide propose des façons de travailler sans danger pour éviter les blessures et les maladies.**

---

---

# Table des matières

<b>1ère partie</b>	<b>Conseils pour les nouveaux employés</b> .....	1
<b>2e partie</b>	<b>Surveillance de la norme de sécurité</b>	
	Inspection de sécurité.....	5
	Enquête après accident et rapports.....	9
	Premiers soins.....	10
<b>3e partie</b>	<b>Risques courants et précautions à prendre</b>	
	Coupures.....	14
	Brûlures.....	16
	Glissade et chute.....	18
	Exposition à des produits chimiques dangereux.....	20
	Sécurité en électricité.....	22
	Prévention des incendies et protection.....	24
<b>4e partie</b>	<b>Sécurité des équipements de cuisine</b>	
	Couper, hacher, mélanger.....	28
	Équipements de cuisson.....	34
	Équipements de service et de stockage des aliments.....	41
<b>5e partie</b>	<b>Ergonomie : Lésions musculaires et articulaires (LMA) et méthodes de travail sécuritaires</b>	
	Causes et symptômes des LMA.....	46
	Conseils pour éviter les LMA.....	47
	Travail en position assise.....	50
	Travail debout.....	53
	Prévention des lésions dorsales.....	55
	Levage manuel.....	55

---

---

<b>6e partie</b>	<b>Surfaces de marche et de travail</b>	
	Planchers .....	60
	Escaliers .....	61
	Échelles.....	61
	Aires de stockage.....	63
	Réfrigérateurs et congélateurs .....	64
<b>7e partie</b>	<b>Équipements de protection individuelle (ÉPI)</b>	
	Liste de contrôle des ÉPI.....	66
	Protection des mains.....	67
	Protection des yeux.....	69
	Appareils respiratoires.....	70
<b>8e partie</b>	<b>Milieu de travail</b>	
	Ventilation.....	74
	Éclairage .....	75
	Bruit.....	76
	Chaleur.....	77
<b>9e partie</b>	<b>Hygiène des employés et sécurité des aliments</b>	
	Hygiène personnelle.....	80
	Sécurité des aliments.....	83
<b>10e partie</b>	<b>Législation sur l'hygiène et la sécurité du travail</b>	
	Canada.....	86
	États-Unis.....	92
<b>11e partie</b>	<b>Sources d'information supplémentaire</b>	
	Au Canada.....	96
	Aux États-Unis.....	99

---

---

## Inspection de sécurité

### *But visé*

La législation sur l'hygiène et la sécurité du travail exige que les lieux de travail soient inspectés régulièrement. Une telle inspection a pour but de déceler toute condition ou méthode de travail comportant des risques et de recommander des mesures correctives.

### *Équipe d'inspection*

L'équipe d'inspection devrait se composer de divers membres du personnel : employés, superviseurs et membres de la direction. La loi dicte ordinairement la marche à suivre pour désigner une ou des personnes devant faire l'inspection des lieux de travail.

Au moment de l'inspection, les membres de l'équipe doivent porter les équipements de protection individuelle nécessaires pour se protéger eux-mêmes et donner le bon exemple.

### *Rôles et responsabilités*

Les inspections s'effectuent selon un calendrier adopté par le comité mixte d'hygiène et de sécurité (CMHS) et l'employeur. L'équipe d'inspection utilise ordinairement une liste de contrôle pour guider son inspection.

### *Rapports d'inspection*

Les rapports d'inspection sont communiqués à tous les niveaux de l'organisme. Ils devraient être affichés aux babillards, étudiés aux réunions du comité d'hygiène et de sécurité et distribués aux membres de la direction pour consultation et réaction.

---

## Couper, hacher, mélanger

- Couteaux
- Équipements servant à couper, trancher et mélanger
- Trancheuses et découpeuses en cubes
- Scies à ruban

### *Couteaux*

#### **Dangers possibles :**

- Coupures
- Amputations



UTILISER le couteau approprié pour chaque tâche.

TOUJOURS utiliser les planches ou blocs à hacher appropriés.

S'ASSURER que le couteau est bien tranchant.

TRANSPORTER les couteaux un à la fois et les tenir bas à côté de soi, la pointe vers le plancher.

RANGER les couteaux bien en vue sur les supports appropriés.

TENIR les couteaux de sa main la plus forte.

FAIRE des mouvements qui écartent le couteau de soi en coupant, parant ou désossant.

QUAND le couteau ne sert pas, le déposer au fond du comptoir, le tranchant de la lame écarté de la surface de travail.

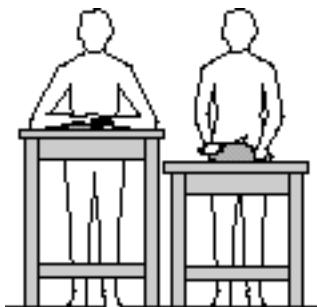
APRÈS L'USAGE, nettoyer le couteau immédiatement ou le mettre dans le lave-vaisselle.

PORTER des vêtements de protection, notamment un tablier et des gants en mailles.

## Travail debout

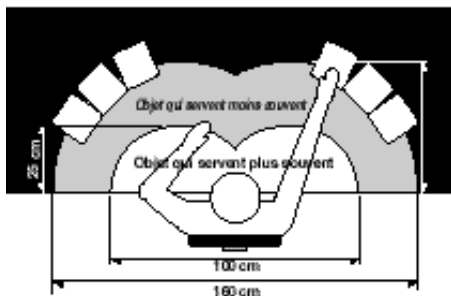
Pour éviter les lésions musculaires et articulaires, il faut que la hauteur de la surface de travail convienne à la tâche :

- 5 cm en haut des coudes, avec appuie-coudes, pour le travail de précision, comme le triage et le nettoyage
- de 5 à 10 cm en bas des coudes pour le travail léger, comme peler et couper des légumes
- de 20 à 40 cm en bas des coudes pour le travail difficile qui exige de la force, comme couper ou trancher de la viande.



**RÉGLER** la hauteur de la surface de travail selon votre grandeur, vous guidant sur la hauteur de vos coudes.

**ORGANISER** votre travail de manière à ce que les objets qui vous servent souvent soient faciles à atteindre.



---

## Ventilation

### Risques d'atteinte à la santé et à la sécurité :

- Toxicité du monoxyde de carbone
- Odeurs désagréables
- Mal de tête, somnolence, gêne et stress
- Irritation des yeux
- Incendie (gaz et vapeurs inflammables)



DÉCLARER à la supervision toute gêne occasionnée par des odeurs, poussières, gaz, vapeurs ou fumées. Ces symptômes indiquent une insuffisance de ventilation.

S'ASSURER que le système d'aspiration à la source enlève efficacement de la zone de travail l'air contaminé et les odeurs, fumées et vapeurs produites par les huiles et graisses de cuisson.

VEILLER à ce que les filtres et épurateurs soient changés et entretenus régulièrement.

S'ASSURER que le système de ventilation est conforme aux exigences du Code national du bâtiment et des règlements sur l'incendie et la santé publique applicables.

S'ASSURER que l'efficacité du système de ventilation est maintenue chaque fois que l'aménagement du milieu ou les procédés de travail sont modifiés.



NE PAS faire obstruction aux appareils de filtrage.

NE PAS enlever les filtres pendant que le système est en marche.

NE PAS bloquer les conduits d'air.



---

## ***Obligations des employés***

Les employés doivent se conformer aux normes, règles, règlements et décrets en matière de santé et de sécurité au travail applicables à leur conduite et à leurs actions.

## ***Principales dispositions***

Voici quelques-unes des principales dispositions de l'*OSHA* :

- Il faut veiller, dans la mesure du possible, à ce que tous les employés travaillent dans des conditions favorables à la santé et à la sécurité.
- Les employeurs doivent tenir des dossiers exacts sur les expositions aux matières potentiellement toxiques ou aux agents physiques dangereux, et informer leurs employés des résultats de la surveillance.
- Le mécanisme d'inspection doit comporter des visites aux employés pendant les heures de travail ou des entrevues avec les employés.
- Des mécanismes doivent être mis en place pour examiner toute allégation de violation des normes, à la demande de tout employé ou représentant d'employés, pour notifier des citations et pour établir les sanctions pécuniaires à imposer aux employeurs.

## ***Communication des dangers***

Le but de la norme de l'OSHA sur la déclaration des dangers est de donner aux employés l'information et la formation dont ils ont besoin sur la façon dont les substances chimiques avec lesquelles ils travaillent risquent d'affecter leur santé. Cette norme précise que la formation de l'employé doit comprendre :

- une explication des exigences de la norme
- une liste des opérations mettant en jeu des substances dangereuses sur les lieux de travail
- les méthodes utilisées pour détecter la présence de substances dangereuses sur les lieux de travail
- une évaluation des risques santé sécurité que présentent ces produits chimiques