
2^e 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 maladroites 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

1ère partie	Conseils pour les nouveaux employés	1
2e partie	Surveillance de la norme de sécurité	
	Inspection de sécurité.....	5
	Enquête après accident et rapports.....	9
	Premiers soins.....	10
3e partie	Risques courants et précautions à prendre	
	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
4e partie	Sécurité des équipements de cuisine	
	Couper, hacher, mélanger.....	28
	Équipements de cuisson.....	34
	Équipements de service et de stockage des aliments.....	41
5e partie	Ergonomie : Lésions musculaires et articulaires (LMA) et méthodes de travail sécuritaires	
	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

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

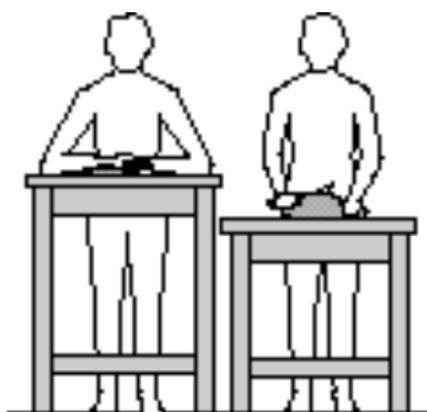
APRÈS L'USAGE, nettoyer le couteau immédiatement ou le mettre dans le lave-vaisselle.

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

Travail debout

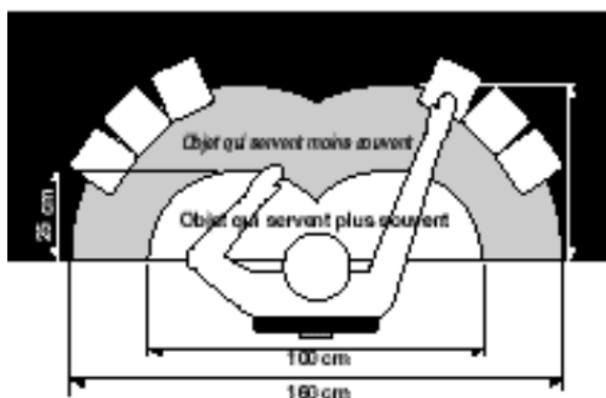
Pour éviter les lésions musculaires et articulaires, il faut que la hauteur de la surface de travail convienne à la tâche :

- 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