

Sécurité des équipements et inspection de prévention



Lisette Duval
lduval@asstsas.qc.ca

L'inspection préventive des équipements et des appareils, particulièrement en cuisine, permet de s'assurer de leur bon fonctionnement. Elle est de rigueur pour la santé et la sécurité du personnel.

L'inspection fait partie des exigences de la Loi sur la SST. L'article 49 stipule que la travailleuse participe à l'identification des risques et signale à l'employeur les bris et les défauts des équipements mis à sa disposition. L'article 51 mentionne que l'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour protéger la santé et la sécurité de son personnel en fournissant, par exemple, un matériel sécuritaire et en le maintenant en bon état.

L'inspection préventive est donc une activité de base en SST. Elle présente de nombreux avantages.

- Repérer les risques les plus évidents et les corriger avant qu'un accident ne survienne.
- Valider les besoins d'entretien.
- Indiquer les mesures préventives et les corrections possibles.

Procédure d'inspection

Comme la cuisine recèle beaucoup d'équipements, prenons cet exemple. Une procédure similaire peut s'appliquer à tous les locaux du service de garde, de la cave au grenier, ainsi qu'aux aménagements extérieurs.

QUI ? – En général, les responsables en alimentation procèdent aux inspections périodiques des équipements. Par ailleurs, le fabricant peut aussi préciser, dans ses recommandations, le recours à un expert externe pour certains appareils.

Chercher les défauts

- **Éléments en mauvais état** (ex. : pièce brisée, courroie, fil fendillé)
- **Pièces instables, mal fixées** (ex. : poignée qui bouge, roue qui tourne mal)
- **Pièces manquantes** (ex. : garde protecteur, vis d'ouverture)
- **Équipements mal rangés** (ex. : extincteur, escabeau).

QUOI ? – La direction et les responsables en alimentation déterminent la liste des équipements à vérifier, de même que la fréquence des inspections tout en tenant compte des directives du fabricant. La fréquence et la durée d'utilisation de l'appareil, l'accessibilité aux zones dangereuses (pièce en mouvement, coupante ou tranchante), l'expérience et les connaissances du personnel dans l'utilisation des équipements sont d'autres facteurs à considérer. Les équipements qui présentent un niveau élevé de risque de blessures sont d'abord ciblés.

COMMENT ? – Il est efficace de procéder à l'inspection en utilisant une grille ou une fiche qui indique tous les éléments à examiner : état des lieux, installation et fonctionnement des appareils, utilisation, entretien, etc. Vous trouverez un exemple de grille sur notre site Internet et vous pourrez l'adapter à vos besoins¹. En cas de dangers imminents repérés lors de l'inspection, il faut prendre des mesures immédiates : aviser la direction, retirer l'appareil, faire appliquer des mesures de correction immédiates, même temporaires, communiquer le danger de façon visible (rubans, pancartes, etc.) et recommander des mesures préventives.



Illustration : Jean Morin

Hiérarchie des solutions

Si l'inspection révèle des anomalies, il faut les corriger. Pour ce faire, il existe une hiérarchie d'actions préventives à mettre en place.

ÉLIMINER LE DANGER À LA SOURCE – C'est la mesure la plus puissante, car elle est efficace pour tous et en tout temps. Elle consiste à retirer ou à remplacer le produit ou l'appareil. Par exemple, abaisser des étagères pour éliminer le besoin de grimper fréquemment sur un escabeau instable (risque de chutes), ou acheter des légumes déjà coupés plutôt que de les trancher avec un couteau (risque de coupures).

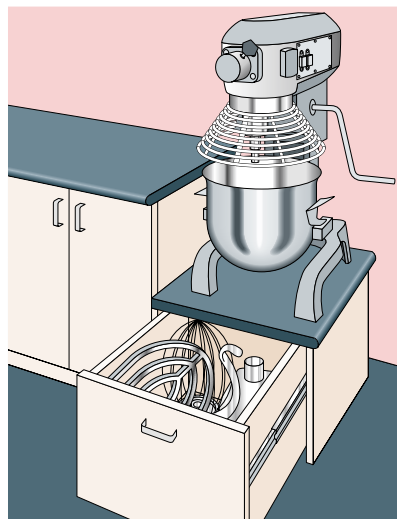


Illustration : Jacques Perrault

Le garde protecteur doit être bien en place pour assurer une utilisation sécuritaire de l'appareil.

RÉDUIRE L'EXPOSITION AU DANGER – S'il n'est pas possible d'éliminer le danger, il faut réduire l'exposition. La solution consiste à ajouter des mesures telles que la modification de l'équipement ou l'ajout d'une barrière ou d'un garde protecteur. Par exemple, réparer l'escabeau instable. La réduction de l'exposition consiste aussi à acheter un équipement sécuritaire, par exemple un robot pour trancher les légumes.



Illustration : Jean Morin

Les écrits restent

Un rapport d'inspection permet de garder une trace des activités réalisées.

- **Problèmes retenus et documentés** au moyen de photos
- **Actions correctives immédiates appliquées** (même temporaires) et solutions à mettre en place
- **Recommandations à long terme**, s'il y a lieu
- **Modalités de suivi** pour s'assurer de la mise en place des corrections, responsables et échéanciers

Il est essentiel que le personnel connaisse les méthodes de travail sécuritaires, de même que les risques liés à l'utilisation et à l'entretien des appareils.

PROTÉGER LE PERSONNEL – Les équipements de protection individuelle (ÉPI) ne sont pas les seuls recours possibles pour la réduction de la gravité des blessures en cas d'accident. Des méthodes sécuritaires sont aussi à privilégier. Par exemple, afficher les règles de sécurité à respecter pour l'utilisation de l'escabeau, ou fournir à la cuisinière des mitaines isolantes pour se protéger des brûlures.

Il est essentiel que le personnel connaisse les méthodes de travail sécuritaires, de même que les risques liés à l'utilisation et à l'entretien des appareils. De plus, les directives de sécurité du fabricant doivent être respectées. Il est important d'informer les travailleuses sur l'utilisation sécuritaire des équipements et de les former à celle-ci, ainsi que de leur fournir des ÉPI pour limiter l'exposition aux dangers.



Illustration : Jacques Perrault

Les chariots doivent être stables avec des roues en bon état.

Sécurité et prévention lors du travail

Lorsque la responsable en alimentation observe l'instabilité d'un chariot ou le bris de la porte du lave-vaisselle et qu'elle signale ces déficiences à la direction, elle contribue à sa sécurité et aussi à celle de ses collègues. Selon les règles convenues à l'interne, la direction procède aux ajustements et aux réparations nécessaires.

On prescrit cette façon de faire à toute l'équipe du service de garde pour diminuer les risques liés à l'environnement, aux aménagements et aux espaces de circulation. L'inspection préventive agit vraiment pour assurer la réalisation des tâches avec des équipements sécuritaires. ●

RÉFÉRENCES

1. ASSTSAS. Fiche d'inspection préventive pour le batteur-mélangeur (asstsas.qc.ca/inspection-melangeur).
- AQCPÉ. *À la cuisine, la prévention commence par des équipements sécuritaires*, Fiche technique, 2013, 10 p.

Affiche de sensibilisation, aussi disponible en version anglaise, à télécharger gratuitement (asstsas.qc.ca/A44)

