



## Liste de vérifications sécuritaires pour les boulangeries

### Ce qu'il faut vérifier :

Vérifiez tous les espaces du lieu de travail en tenant compte des points suivants. Certains items peuvent ne pas s'appliquer. Indiquez avec un crochet les items qui sont conformes. Utilisez un X pour les items qui ne sont pas conformes ou qui nécessitent une évaluation plus approfondie.

- Est-ce que les pratiques normales d'hygiène lors de la manutention des aliments sont observées ? ( vêtements recouvrant le corps et la tête, propreté générale, disposition adéquate des déchets, procédures de désinfection, réfrigération des produits périssables)
- Est-ce que les planchers sont propres et libres de déversements? (Poudres ou liquides)
- Y-a-t-il des procédures en place pour réduire les déversements et le cas échéant pour en assurer un nettoyage rapide?
- Est-ce que les planchers et couloirs sont libres d'obstacles et pas raboteux?
- Y-a-t-il des appareils de manutention pour aider au levage et au déplacement des matériaux lourds?
- Est-ce que les roulettes des diables sont placées en retrait de façon à ne pas accrocher les pieds?
- Y-a-t-il des procédures et des équipements de protection personnelle disponibles pour l'utilisation adéquate des produits nettoyeurs? Y-a-t-il de la formation?
- Est-ce que les poignées des chariots de plateaux de cuisson sont positionnées de façon à ce que les mains ne dépassent pas l'extérieur du cadre du chariot?
- Y-a-t-il un entrepôt adéquat, séparé des tables de travail, pour les couteaux?
- Est-ce le port de gants fait de mailles de métal est obligatoire lorsqu'on utilise des couteaux?
- Est-ce que les provisions sont empilées de façon à en assurer la stabilité et pas plus haut que la hauteur de travail normale?
- Y-a-t-il des gardes (couvercles) couvrant les lames des scies et des tranchoirs rotatifs? Y-a-t-il un système de verrouillage sécuritaire empêchant la mise en marche de l'appareil à moins que le garde (couvercle) ne soit en place?
- Est-ce que tous les mélangeurs à pâtes nécessitent l'utilisation des deux mains sur les contrôles lorsque l'agitateur est en mouvement et lorsque le bol est ouvert de plus de un cinquième de son ouverture totale? Y-a-t-il des mécanismes de verrouillage en place pour prévenir la mise en marche accidentelle pendant le nettoyage ou l'entretien de l'équipement?
- Est-ce que tous les appareils munis de pièces mobiles ( courroies, chaînes, engrenages, poulies, convoyeurs, etc.) sont dotés de gardes?
- Y-a-t-il des mécanismes permettant le transfert des bols entre les stations de travail et les mélangeurs?
- Est-ce que les rouleaux à pâtes automatiques sont munis de mécanismes de sécurité pour arrêter les rouleaux si l'opérateur glisse et tombe ou s'il se prend la main dans les rouleaux?



## Liste de vérifications sécuritaires pour les boulangeries - Suite

- Y-a-t-il des inspections régulières visant à assurer le bon état des équipements? Est-ce que les rapports sont consignés dans un registre?
- Est-ce que les équipements produisant des vapeurs de graisse ( friteuses, plaques chauffantes, etc. ) sont munis de hottes de ventilation adéquates? Est-ce que ces hottes sont dotées d'un système d'extincteurs automatiques approuvé?
- Est-ce que tous les appareils fonctionnant à haute température sont munis d'un disjoncteur automatique qui coupera l'alimentation en combustible ou en électricité advenant que la température d'opération dépasse les limites sécuritaires?
- Est-ce que tous les tuyaux, réservoirs, conduits ou autres, transportant de l'eau chaude, de la vapeur ou toute autre matière chaude, sont identifiés et munis de gardes pour empêcher les employés d'entrer en contact avec ceux-ci?