

Fiche D'INSPECTION

en santé et en sécurité

INSPECTION

Cible :

Effectuée par :

Date :

ÉTAPE 1

PRÉPARER L'INSPECTION (déterminer les éléments à vérifier)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ÉTAPE 2

FAIRE L'INSPECTION

ÉTAPE 3

TERMINER L'INSPECTION

ÉTAPE 4

PROBLÈMES OBSERVÉS Individu ? Tâche ? Environnement ? Moment ? Matériel et équipement ? Organisation ?	RISQUES (1 à 6)*	GRAVITÉ **	MESURES CORRECTIVES Temporaires, immédiates ou permanentes	ÉCHÉANCE ET RESPONSABLE	FAIT PAR Initiales et dates

ÉTAPE 4

FAIRE LE SUIVI DE L'INSPECTION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

*TYPES DE RISQUES	1. chimiques 2. ergonomiques 3. physiques liés à l'environnement de travail 4. liés à la sécurité 5. biologiques 6. psychosociaux (voir détails au verso)				
**GRAVITÉ	A - GRAVE Décès, amputation, atteinte permanente	B - MODÉRÉE Brûlure, commotion, atteinte temporaire	C - LÉGÈRE Blessure mineure		

Exemples de types de **RISQUES** pour la santé et la sécurité

Profession : Serveur, serveuse de mets et boissons - Diplôme d'études professionnelles : DEP en service de la restauration

1 RISQUES CHIMIQUES

- › Éclaboussure dans les yeux, contact de la peau avec des produits nettoyants et désinfectants.

Blessures/effets

- › Dermatitis, allergies cutanées, irritation oculaire.

2 RISQUES ERGONOMIQUES

POSTURES CONTRAIGNANTES

- › Travail debout prolongé;
- › travail penché, en torsion et à bout de bras pour servir aux tables;
- › aménagement et éclairage exigeant de se contorsionner pour atteindre les plats, les ustensiles ou pour servir les clients;
- › port prolongé des assiettes, des plateaux et des bacs de débarrasseur.

Blessures/effets

- › Fatigue, maux de dos (surtout dans la région lombaire);
- › varices;
- › douleurs au haut du dos, aux épaules, aux bras et aux avant-bras;
- › troubles musculo-squelettiques (TMS).

MANUTENTION ET EFFORTS

- › Transport des assiettes, des plateaux et des bacs de débarrasseur;
- › déplacement des chaises et des tables;
- › transport de caisses de bière, de vin et d'autres caisses ou sacs contenant des aliments ou des boissons.

Blessures/effets

- › Fatigue, maux de dos;
- › TMS aux épaules, aux bras, aux avant-bras, aux poignets, aux mains et aux doigts.

3 RISQUES PHYSIQUES LIÉS À L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

OBJETS CHAUDS

- › Aliments liquides et solides chauds;
- › chandelles, réchauds, flambées;
- › vaisselle chaude.

Blessures/effets : brûlures, irritations cutanées.

AMBIANCE THERMIQUE

- › Travail à la chaleur (cuisine, terrasse).

Blessures/effets : coup de chaleur.

BRUIT

- › Musique et bruit d'ambiance.

Blessures/effets

- › Contraintes auditives;
- › surdité et stress.

AMBIANCE LUMINEUSE

- › Endroit sombre;
- › alternance rapide de la clarté (p. ex. : cuisine, terrasse) à la pénombre (p. ex. : intérieur du restaurant).

Blessures/effets

- › Contusions et blessures variées consécutives à une chute.

4 RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ

OBJETS TRANCHANTS

- › Couteaux, verre brisé, vaisselle ébréchée, aluminium des bouteilles de vin et ouvre-bouteilles.

Blessures/effets : coupures, lésions aux mains et aux pieds.

ÉTAT DU SOL ET CARACTÉRISTIQUES DE L'ESPACE DE TRAVAIL

- › Planchers glissants : perte d'équilibre, chute, chute avec objets dans les mains et déplacement dans les escaliers ou les marches.

Blessures/effets : contusions, fractures, brûlures.

5 RISQUES BIOLOGIQUES

CONTACT AVEC DES ALIMENTS ET DES DÉCHETS BIOLOGIQUES

- › Allergie du préposé au service; contact avec des restes d'aliments et de la vaisselle ou des serviettes sales.

Blessures/effets : réactions allergènes et infections.

6 RISQUES PSYCHOSOCIAUX

EXIGENCES COGNITIVES, DÉCISIONNELLES, TEMPORELLES ET INTER-PERSONNELLES

- › Connaissance des menus et des aliments;
- › prise en compte des allergies des clients;
- › synchronisation du service;
- › « coup de feu »;
- › mémoire;
- › manipulation d'argent;
- › relations avec des clients exigeants;
- › relations avec des clients au comportement inapproprié : agressifs, soûls, etc.;
- › connaissance des comportements à adopter en cas de vol;
- › travail d'équipe.

Blessures/effets

- › Fatigue;
- › stress attribuable aux contraintes de temps;
- › stress attribuable à la manipulation d'argent;
- › sentiment de ne pas être respecté;
- › divers problèmes somatiques;
- › blessures consécutives à un accident ou à une agression.

HORAIRE ET PÉRIODES DE TRAVAIL

- › Travail de soir, de nuit ou tôt le matin;
- › horaires fractionnés;
- › travail saisonnier;
- › salaires variables.

Blessures/effets

- › Fatigue chronique, troubles du sommeil;
- › dérèglement de diverses fonctions : digestion, élimination et activité hormonale;
- › blessures consécutives à un accident;
- › difficultés familiales, relationnelles et sociales;
- › difficultés financières.