

# CFST Liste de contrôle

## Personnel de salle



### Veillez-vous suffisamment à la sécurité et à la santé de votre personnel de salle?

Le personnel de salle doit faire face à une pression importante aux heures de pointe, ce qui augmente le risque d'accident et d'atteinte à la santé.

Il est possible de réduire fortement le nombre d'accidents grâce à la formation appropriée du personnel, au respect des règles de sécurité et à l'utilisation correcte des équipements et installations.

Les principaux risques sont:

- collisions, chutes de plain-pied, glissades, chutes de hauteur
- brûlures
- problèmes de santé dus aux courants d'air, à la fumée, au stress, etc.

Cette liste de contrôle vous permettra de mieux maîtriser ces dangers.

La présente liste de contrôle a été élaborée en collaboration avec les associations responsables de la solution par branche de l'hôtellerie et de la restauration.

Référence: 6801.f



Vous trouverez ci-après une série de questions concernant la prévention des dangers liés au thème de cette liste. Si une question ne s'applique pas à votre entreprise, il y a tout simplement lieu de la barrer.

**Si vous avez répondu  «non» ou  «en partie», des mesures s'imposent.**

Veuillez les noter au verso.

## Travail en salle

1	Les <b>revêtements de sol</b> sont-ils antidérapants et adaptés aux conditions d'utilisation?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
2	Les <b>zones propices aux chutes de plain-pied</b> (marches isolées, saillies dans le sol, grilles dépassant du sol, bords de tapis, etc.) sont-elles éliminées dans la mesure du possible?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
3	Des mesures ont-elles été prises pour éviter les blessures à la suite de collisions dans les <b>passages</b> ? Exemples de mesures: garder sa droite, voies de circulation séparées ou portes avec hublot (voir figure 1)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
4	Le <b>monte-plats</b> est-il entretenu régulièrement par une entreprise spécialisée (contrat de maintenance)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
5	Les <b>étagères</b> sont-elles à hauteur de préhension (ou dispose-t-on au moins d'équipements adéquats pour les atteindre)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
6	Peut-on réapprovisionner les <b>machines à café et les bouilloires à lait</b> en toute sécurité? Il est souvent nécessaire d'utiliser par exemple des escabeaux ou des marchepieds. Ils doivent avoir une surface d'appui suffisante pour les pieds (voir figure 2).	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
7	Les <b>bouteilles contenant du gaz carbonique</b> sont-elles sécurisées contre les renversements, par exemple au moyen de chaînes?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
8	Un récipient spécifique est-il à disposition pour l'élimination des <b>débris de verre</b> ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

## Protection contre l'incendie, flambage

9	Un <b>récipient métallique à fermeture automatique</b> est-il à disposition pour l'élimination du contenu des cendriers?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
10	Les <b>bougies</b> ne sont-elles utilisées que dans des bougeoirs stables?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
11	Les mets ne sont-ils <b>flambés</b> à la table des clients que par du personnel de salle formé?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
12	Pour les <b>réchauds</b> utilise-t-on de la pâte combustible au lieu de liquide facilement inflammable (voir figure 3)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
13	Les réchauds mobiles pour flamber ont-ils une <b>veilleuse de sécurité</b> ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
14	Le personnel sait-il que le <b>robinet de la bouteille de gaz</b> doit toujours être fermé après le flambage?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
15	Une <b>couverture d'extinction</b> est-elle toujours accrochée à la table roulante servant au flambage?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non

Liste des exigences relatives aux revêtements de sol dans la publication du bpa 9811 «Revêtements de sol».

**Remarque:** des sols en céramique ou en pierre peuvent être rendus antidérapants par des entreprises spécialisées.



Figure 1: garder toujours sa droite permet d'éviter les collisions.



Figure 2: réapprovisionnement en grains de café depuis un endroit sûr.



Figure 3: remplissage sûr en pâte combustible au moyen d'un doseur.

## Mesures individuelles de protection

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 16 | Le personnel de salle porte-t-il des <b>chaussures maintenant bien le pied</b> et avec des semelles antidérapantes (fermées ou à lanières)?   | <input type="checkbox"/> oui<br><input type="checkbox"/> en partie<br><input type="checkbox"/> non |
| 17 | Le personnel a-t-il à disposition des <b>gants</b> ou des <b>torchons</b> pour manipuler les assiettes, poêles, etc. chaudes?   | <input type="checkbox"/> oui<br><input type="checkbox"/> en partie<br><input type="checkbox"/> non |
| 18 | Des équipements de protection individuelle tels que <b>lunettes et gants</b> de protection sont-ils à disposition pour la manipulation de concentrés nettoyant et leur utilisation est-elle surveillée (voir figure 4)? | <input type="checkbox"/> oui<br><input type="checkbox"/> en partie<br><input type="checkbox"/> non |



Figure 4: nettoyage d'une casserole en cuivre avec des gants de protection.

## Protection de la santé, ergonomie

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 19 | Evite-t-on les <b>courants d'air</b> (par ex. au moyen de joints de porte, du réglage correct de la ventilation)?   | <input type="checkbox"/> oui<br><input type="checkbox"/> en partie<br><input type="checkbox"/> non |
| 20 | L'air des salles de restaurant est-il toujours <b>peu chargé en fumée</b> ?<br>Solutions: dispositif de ventilation assez puissant ou ventilation naturelle (fenêtres)  | <input type="checkbox"/> oui<br><input type="checkbox"/> en partie<br><input type="checkbox"/> non |
| 21 | Le <b>personnel sensible à la fumée</b> travaille-t-il dans les salles non-fumeurs et le reste du personnel en alternance dans les salles fumeurs et non-fumeurs?   | <input type="checkbox"/> oui<br><input type="checkbox"/> en partie<br><input type="checkbox"/> non |
| 22 | La <b>distribution des tâches</b> tient-elle compte de l'âge, du sexe et de la constitution des membres du personnel?   | <input type="checkbox"/> oui<br><input type="checkbox"/> en partie<br><input type="checkbox"/> non |
| 23 | Des <b>chariots</b> sont-ils à disposition pour le transport des charges assez volumineuses (plusieurs couverts, soupières, etc.)?  | <input type="checkbox"/> oui<br><input type="checkbox"/> en partie<br><input type="checkbox"/> non |
| 24 | Des équipements de transport adaptés ( <b>chariots, diables, etc.</b> ) sont-ils à disposition pour le transport des boissons au buffet depuis la cave ou l'entrepôt?<br>S'il n'est pas possible d'utiliser de tels équipements, il faut porter les charges à deux. | <input type="checkbox"/> oui<br><input type="checkbox"/> en partie<br><input type="checkbox"/> non |



Figure 5: extinction d'un réchaud ayant pris feu. Le corps et les mains restent protégés.

## Formation, comportement

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 25 | Le personnel est-il <b>informé</b> à son entrée en fonction et périodiquement sur les <b>risques et les mesures de protection à prendre</b> ?<br>Thèmes importants de formation:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ nettoyage immédiat des sols sales</li> <li>■ utilisation des équipements de protection individuelle</li> <li>■ utilisation des réchauds pour flamber, des autres appareils fonctionnant au gaz et de la couverture d'extinction (voir figure 5)</li> <li>■ sorties de secours et chemins de fuite dégagés (voir figure 6)</li> <li>■ transport de charges lourdes               <ul style="list-style-type: none"> <li>– au moyen d'équipements de transport</li> <li>– à deux ou</li> <li>– fractionner la charge (faire plusieurs trajets)</li> </ul> </li> <li>■ port et levage de charges corrects (dos ménagé)</li> <li>■ autres thèmes propres à l'entreprise.</li> </ul> | <input type="checkbox"/> oui<br><input type="checkbox"/> en partie<br><input type="checkbox"/> non |
|----|--|--|

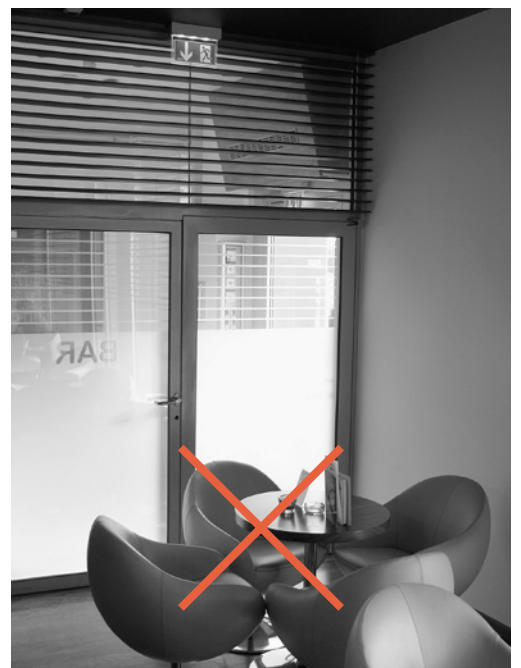


Figure 6: les portes de secours doivent toujours être accessibles et non verrouillées.

Si vous avez constaté d'autres dangers concernant ce thème dans votre entreprise, notez également au verso les mesures qui s'imposent.

