

Ose Tes questions en valent la peine!

WSSC

Causeries sur la boîte à outils— Guide de l'instructeur Cuisine

Entretien des locaux **Survolez le sujet**

Le « bon entretien » des locaux, c'est-à-dire garder propre et en ordre votre lieu de travail, est essentiel à la prévention des accidents et des blessures. Il permet d'éliminer toutes sortes de risques professionnels. Un entretien déficient peut être à l'origine d'accidents en masquant les dangers susceptibles d'être à l'origine de blessures. Dans la cuisine, cela peut être une source d'empoisonnement alimentaire ou de transmission de virus, par exemple l'hépatite ou de bactéries, notamment l'*E. coli*.

L'entretien des locaux comprend le maintien de la propreté et de l'ordre dans les zones de travail, un nettoyage approprié des surfaces, le dégagement des voies de circulation et des planchers, pour éviter les risques de glissement et de trébuchement, ainsi que l'élimination des déchets (p. ex. emballages, de toutes les zones de travail).

Démonstration et **sujets de discussion**

- Parlez** des dangers que pose un entretien déficient dans la cuisine.
- Parlez** de la façon dont les blessures peuvent survenir si la cuisine et l'équipement ne sont pas maintenus propres et en ordre.
- Visitez** la cuisine avec les participants et attirez l'attention sur les risques présents.
- Distribuez** le document de cours.
- Réviser** les précautions.
- Expliquez** ce qu'il est possible de faire dans un milieu de travail pour réduire au minimum le risque de blessures attribuables à un mauvais entretien des locaux (p. ex. contenants de déchets facilement accessibles, espace de rangement pour tout, équipement de nettoyage disponible pour les éclaboussures).
- Parlez** de l'attitude « Ce n'est pas à moi que ça va arriver! ». Rappelez aux participants que s'ils prennent des raccourcis ou sont imprudents, ils se blesseront ou un incident surviendra probablement.

ENTRETIEN DES LOCAUX • HOUSEKEEPING • IGLUMIK-HALUMAPKAINIQ • ከጋራ ቅድሚያ

