



« Les brûlures et les ébouillantages sont tous évitables. »

- Insistez** sur la nécessité d'un bon entretien des lo-caux. Assurez-vous que tous reçoivent la formation nécessaire pour garder leur aire de travail propre.
- Faites un lien avec des situations réelles.** En vous fondant sur votre expérience, parlez d'au moins deux cas de blessures infligées ou utilisez les exemples suivants :
 - Un jeune travailleur dans un restaurant était en train de déplacer une casserole d'eau bouillante quand un collègue l'a dis-trait. Il s'est alors tourné rapidement, ren-versant l'eau. Il a subi des brûlures au se-cond degré aux jambes.
 - Un travailleur s'est étiré pour mettre un couvercle sur une casserole qui venait d'être sortie du four, oubliant que le cou-vercle sortait tout juste du four aussi. Il s'est brûlé à trois doigts et à la paume.
- Parlez** de l'attitude « Ce n'est pas à moi que ça va arriver! ». Rappelez aux participants que s'ils pren-nent des raccourcis ou sont imprudents, ils se bles-seront probablement.
- Montrez** aux participants à déceler et à signaler tout problème de sécurité concernant les brûlures ou les ébouillantages.
- Encouragez les participants à **POSER** des questions.
- Répondez** à toute question ou préoccupation sou-levée.
- Donnez le bon exemple** en travaillant en tout temps en toute sécurité.

Ressources supplémentaires :

- Preventing burns and scalds**
www2.worksafebc.com/PDFs/SafetyBulletins/StartSafe/kitchen/rc_tip3.pdf
- That's Gotta Hurt poster/**
www.worksafebc.com/publications/health_and_safety/posters/assets/pdf/poster_0201.pdf

ÉBOUILLANTAGES ET BRÛLURES ■ SCALDS AND BURNS ■ UUTTAQNIT UUTIQNITLU ■ ᐱᐢᓂᐃᓂ ᐱᐣ ᐃᓂᐃᓂ