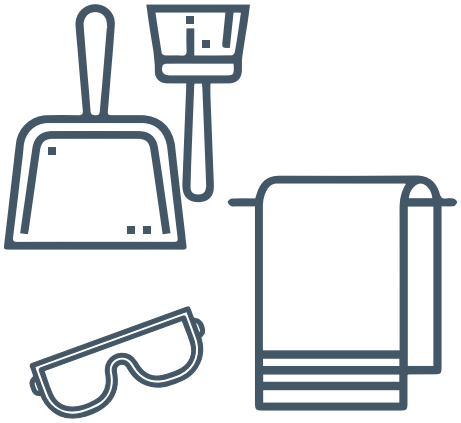
Ose Tes questions en valent la peine

WSCC

CUISINE CAUSERIES SUR LA BOÎTE À OUTILS

ENTRETIEN DES LOCAUX



Le bon entretien « ménager » des locaux consiste à garder votre milieu de travail propre et en ordre ainsi que vos outils bien rangés. C'est un élément essentiel de la prévention des accidents et des blessures. L'entretien efficace des locaux doit se faire sans délai et au besoin. Il ne suffit pas de procéder à un nettoyage à la fin de la journée. Le bon entretien des locaux, c'est mettre de l'ordre après chaque tâche et mettre de côté l'équipement dès que vous cessez de l'utiliser.

PRÉCAUTIONS

1. Procédez à un nettoyage après chaque tâche.
2. Videz les contenants de déchets avant qu'ils ne débordent ou après chaque service pour éviter d'avoir à le faire lorsque le personnel est occupé.
3. Essuyez immédiatement les éclaboussures ou signalez-les, et demandez à la personne responsable de procéder au nettoyage.
4. Prenez soin de vos outils et de votre équipement, et rangez-les en bon ordre et propres.
5. Lavez vos outils avec des produits nettoyants appropriés et aux températures voulues pour éviter la prolifération des bactéries.

EXEMPLES DE DANGERS

- Éclaboussures de liquides non nettoyées sur le sol
- Outils laissés sur les comptoirs ou dans les aires de circulation
- Équipement laissé sans être nettoyé
- Cartons ou emballages cachant les risques

ENTRETIEN DES LOCAUX ▪ HOUSEKEEPING ▪ IGLUMIK HALUMAPKAINIQ ▪ ᓴᓗᒻᒪᖅᓴᐃᓂᖅ

*Adapté avec l'autorisation de WorkSafeBC.