

Grille d'enquête en prévention

Date de l'enquête :	7 mars
Faite par :	Vous (le responsable syndical en SST)

Raison de l'enquête :	
<input checked="" type="radio"/>	Demande ou plainte
<input type="radio"/>	Événement
<input type="radio"/>	Observation
<input type="radio"/>	Problème détecté à la suite d'une inspection
<input type="radio"/>	Autre :

Description du problème	
QUI (personnes concernées) :	Six des huit cuisinières et cuisiniers ont été rencontrés et ils s'entendent tous sur la nécessité et l'urgence d'avoir des chaussures de protection.
QUOI (description de la situation problématique) :	Les cuisiniers et les cuisinières sont exposés à différents risques : <ul style="list-style-type: none"> - objets lourds (chaudrons et outils de cuisine industriels, contenants de nourriture); - objets tranchants (gros couteaux, ciseaux de cuisine, etc.); - liquides chauds (eau bouillante, soupes, boissons chaudes, etc.); - surfaces glissantes (plancher mouillé ou graisseux, etc.).
QUAND (date de la situation, moment dans la journée, chronologie de la situation) :	Les risques observés sont présents tout au long de la journée : <ul style="list-style-type: none"> - pour la préparation de chaque repas (matin, midi et soir); - pour le service et la distribution de chaque repas; - pour le nettoyage de la vaisselle et des installations en cours de préparation et après chaque repas; - en fin de journée, pour la préparation d'aliments pour le lendemain.

(suite)

Description du problème	
<p>OÙ (lieu de la situation, département, étage, local) :</p>	<p>Ces risques sont présents dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la cuisine (utilisation de couteaux, déplacement de liquides chauds et d'objets lourds tels que des mélangeurs ou des contenants de nourriture); - la chambre froide (déplacement de caisses de légumes, de conserves et autres récipients très lourds); - les étages où la nourriture est transportée (transport des récipients de soupe, des boissons chaudes, des repas principaux, des plateaux et de la vaisselle sale); - le poste de lavage de la vaisselle (nettoyage des couteaux, des chaudrons et autres outils de cuisine industriels, etc.).
<p>COMMENT (description détaillée des événements qui ont causé la situation) :</p>	<p>Les cuisiniers exécutent différentes tâches pour la préparation des repas qui sont source de risques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ils utilisent des couteaux pointus et tranchants 2 à 4 heures par jour; - ils transportent des liquides chauds matin, midi et soir; - ils déplacent des récipients lourds plusieurs fois par jour; - ils se déplacent presque continuellement sur des surfaces pouvant être glissantes (graisseuses ou mouillées).

SAUVEGARDE