

# **Manuel de formation** de la santé et sécurité du travail dans l'industrie de la restauration

6<sup>e</sup> édition



## **Note au lecteur**

La publication de cette sixième édition du manuel de formation de la santé et de la sécurité du travail dans l'industrie de la restauration a été supervisée par la direction des affaires publiques et gouvernementales de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ).

L'édition originale a été rédigée par Denis Gobeille, conseiller en santé et sécurité du travail, pour le compte de l'ARQ. Ce manuel a été réalisé dans le cadre d'un programme de prévention des accidents du travail financé par la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST).

Outre ce présent manuel, l'Association des restaurateurs du Québec a conçu une multitude d'outils de qualité destinés aux gestionnaires de restaurant visant la prévention des accidents du travail dans le secteur de la restauration. Nous vous invitons à les consulter au **[www.restaurateurs.ca](http://www.restaurateurs.ca)** sous la rubrique Santé et sécurité du travail.

## **Remerciement**

Nous tenons à remercier l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) ainsi que monsieur François Picard, professeur de cuisine à l'ITHQ, pour leur précieuse collaboration.

### **Association des restaurateurs du Québec**

6880, Louis-H.-La Fontaine  
Montréal (Québec) H1M 2T2  
Tél. : 514 527-9801  
1 800 463-4237  
Télec. : 514 527-3066  
Courriel : [arqc@arqc.qc.ca](mailto:arqc@arqc.qc.ca)  
[www.restaurateurs.ca](http://www.restaurateurs.ca)

# Table des matières

<b>Introduction</b>	<b>4</b>
<b>La prévention des risques du travail</b>	<b>5</b>
<b>Les statistiques sur les accidents du travail</b>	<b>6</b>
<b>La posture de travail</b>	<b>7</b>
<b>Les couteaux et les autres outils coupants</b>	<b>8</b>
<b>Les gants métalliques à mailles soudées</b>	<b>10</b>
<b>Les pertes d'équilibre</b>	<b>11</b>
<b>Les brûlures</b>	<b>12</b>
<b>L'utilisation des appareils électromécaniques</b>	<b>14</b>
<b>La manutention des marchandises et des contenants</b>	<b>15</b>
<b>Les premiers soins :</b>	
<b>Les coupures légères ou profondes</b>	<b>16</b>
<b>Les brûlures du premier, deuxième ou troisième degré</b>	<b>17</b>
<b>Bibliographie</b>	<b>19</b>

# **Introduction**

**Le manuel de formation et d'information de la santé et sécurité du travail s'adresse à toutes les personnes oeuvrant dans l'industrie de la restauration au Québec.**

**Nous y présenterons les principaux risques d'accident du travail et les moyens à prendre afin de les prévenir. Mais auparavant, nous traiterons de la notion de prévention et des statistiques sur les accidents du travail.**

# La prévention des risques du travail

La prévention consiste en l'élimination à la source des risques pour la santé, la sécurité et l'intégrité physique des personnes.

Généralement, les risques d'accident du travail sont classés en fonction des quatre grandes catégories suivantes :

1. Les accidents provoqués par des agresseurs chimiques, par exemple, les produits détergents composés d'ammoniac.
2. Les accidents provoqués par des agresseurs physiques, par exemple, l'électricité, la vapeur sous-pression, les équipements de cuisine, etc.
3. Les accidents provoqués par des agresseurs biologiques, par exemple, les cas d'intoxications alimentaires dues à des bactéries.
4. Les accidents provoqués par des agresseurs ergonomiques, par exemple, les cas de mauvaises postures de travail, de charges physiques trop lourdes ou de diverses conditions dans l'organisation du travail.

Les employés de l'industrie de la restauration sont exposés aux différents agresseurs compris dans chacune des quatre catégories mentionnées ci-dessus.

Cependant, il s'avère rarement possible d'éliminer complètement les dangers pour la santé, et cet état de fait s'explique par deux raisons principales: souvent, l'élimination à la source des risques est impossible parce qu'il n'existe pas de technologie de remplacement ou parce que le coût de l'investissement en prévention est trop important par rapport aux bénéfices espérés.

Face à cette situation, la prévention se concentre alors sur des objectifs qui visent la formation, l'information et la sensibilisation des employés concernés par ces risques du travail.

Il s'agit essentiellement d'identifier les risques et les conséquences de ces derniers sur la santé et la sécurité, tout en précisant les moyens et les actions que l'on doit prendre afin de minimiser les dangers.



# Les statistiques sur les accidents du travail

Pour la période de 2006 à 2010, la CSST a recensé une diminution de plus de 800 lésions professionnelles enregistrées dans le secteur de la restauration : en 2006, elles étaient au nombre de 2 609 et, en 2010, 1 805 ont été enregistrées. Malgré cette diminution de plus de 30 %, de trop nombreux accidents surviennent encore dans ce secteur. Nous vous en présentons les faits saillants ci-dessous.

## LES CAUSES DES ACCIDENTS

L'analyse des statistiques plus récentes concernant le nombre de lésions avec absence montre que les diverses composantes de la technologie de production sont la source d'un grand nombre d'accidents. En effet, les contenants (8 %) tels que les assiettes et les chaudrons, ainsi que les outils à main (9 %), en occurrence les couteaux et les planchers ou surfaces de sol (10,4 %) sont mis en cause dans plus de 27 % des accidents du travail pour la période 2000-2009.



## LE GENRE DES ACCIDENTS DU TRAVAIL

Le genre décrit les événements particuliers ayant provoqué les accidents. Le fait d'être frappé par un objet (9,1 %), les températures extrêmes (8,6 %), les efforts excessifs (8,7 %) les chutes de plain-pied (9,1 %) et les réactions du corps (8,6 %) sont les événements fréquemment mis en cause lors d'un accident du travail. En fait, ils totalisent près de 45 % des accidents pour la période couvrant de 2000 à 2009.

## LE SIÈGE DES BLESSURES

Un accidenté sur trois déclare une blessure aux membres supérieurs. En effet, les blessures affectant les doigts (16 %), les mains (7,3 %), de même que les bras (4,2 %), les poignets (2,9 %) et les épaules (3,3 %) totalisent 33,7 % des accidents du travail pour la période 2000-2009.

## LA NATURE DES BLESSURES

De 2000 à 2009, les blessures mineures telles que les brûlures (9,1 %), les plaies et les contusions (10,4 %), de même que les plaies ouvertes (13,4 %) comptent pour le tiers des accidents dans l'industrie de la restauration.



# La posture de travail

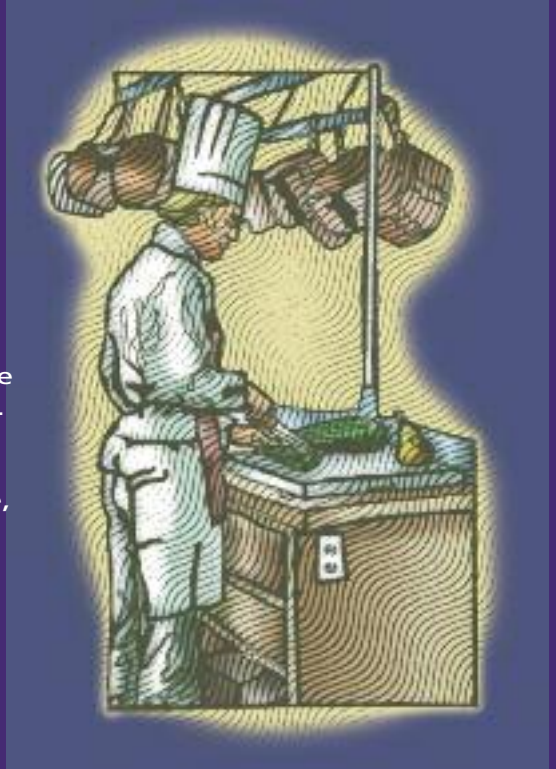
Rester debout et stationnaire, penché sur son plan de travail, commande un effort qui génère des crampes et de la fatigue musculaire.

Un plan de travail trop haut n'améliore pas la situation. Il faut compenser en levant les épaules, ce qui entraîne des douleurs au niveau des omoplates, de même que dans le cou et les épaules. À l'inverse, si la hauteur du plan de travail est insuffisante, le dos sera trop courbé, ce qui provoquera des douleurs aux muscles du dos.

Il faut donc une posture de travail adéquate, c'est-à-dire une posture où les attitudes conjointes du tronc, des bras et des jambes n'imposent pas de contractions prolongées aux muscles du corps. La fatigue musculaire peut ainsi être minimisée.

**Cependant, il faut préciser que la hauteur du plan de travail peut varier en raison de la nature du travail. Nous en énumérons ici quelques exemples.**

Pour effectuer des travaux qui exigent de la précision et de la minutie, comme dans le cas d'un travail de garniture de pâtisseries, il est souhaitable que les coudes soient soutenus afin de réduire l'effort musculaire dans les muscles du dos. La bonne hauteur du



plan de travail est alors de 5 à 10 cm au-dessous du niveau des coudes.

Par contre, pour des tâches qui demandent de gros efforts, tel que le dépeçage de pièces de boeuf, il est préférable que le plan de travail se situe entre 15 et 30 cm au-dessous du niveau des coudes. Il vous est alors plus facile d'utiliser votre poids afin d'exercer une pression ou de déployer votre force musculaire.

# Les couteaux et les autres outils coupants

Dans leurs activités, les bouchers, les charcutiers et les cuisiniers utilisent différents types de couteaux pour le travail de la viande et des préparations diverses, notamment les couteaux à désosser, à découper, à dépouiller, à énerver, à saigner, etc.

Ces outils de travail sont particulièrement dangereux ; en effet, leur lame est souvent très tranchante.

**Les coupures dues aux couteaux surviennent généralement de l'une des manières suivantes :**

- parce que la main glisse du manche du couteau à la lame à la suite d'un effort brusque ;
- parce que la personne est atteinte soit par le couteau qu'elle utilise, soit par le couteau que porte ou manoeuvre un compagnon de travail ou par la chute d'un couteau ;

- parce que la personne se blesse sur un couteau suite à une chute ou un déséquilibre ;
- parce que la personne prend des couteaux qui sont mal disposés dans les tiroirs ou sur les tables de travail.

Évidemment, l'un des meilleurs moyens de prévenir les accidents consiste à respecter quelques règles de sécurité.

## LES RÈGLES DU MANIEMENT DU COUTEAU

**Quelques règles élémentaires de précaution doivent être observées lorsque l'on manie un couteau :**

1. Toujours tenir le couteau fermement.
2. Affûter les couteaux fréquemment.
3. Ne pas couper la viande insuffisamment décongelée à l'aide d'un couteau.
4. Manier le couteau avec la pointe et le tranchant orientés vers l'extérieur.





5. Travailler dans un espace suffisamment grand et dégagé afin de pouvoir faire librement les bons gestes, et ce, tout en restant loin des autres.

6. Ranger les couteaux dans un endroit pratique ; utiliser un contenant particulier pour les déposer dans un lave-vaisselle.

7. Éviter de circuler avec un couteau à la main, sinon, tenir la lame pointée vers le bas et le long de la cuisse.

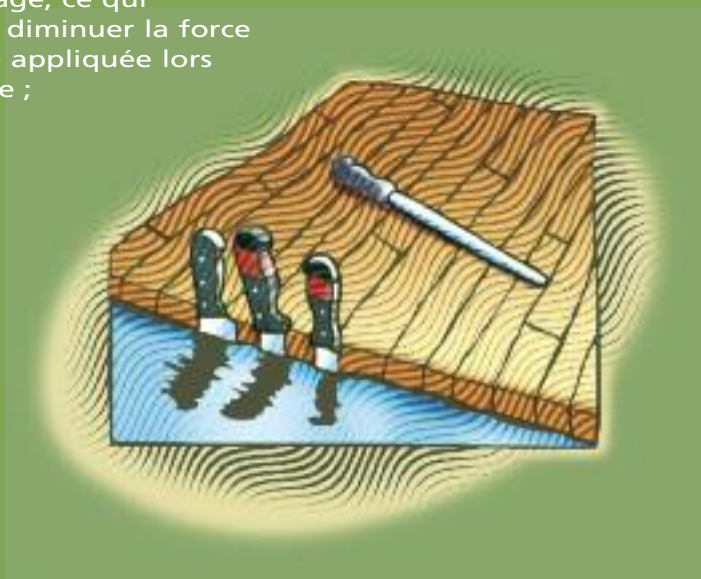
**Finalement, il reste toujours des dangers à l'utilisation de couteaux professionnels, bien qu'il soit possible de les prévenir :**

- par l'achat de couteaux de bonne qualité, qui résisteront à l'usure ;
- par un bon affûtage avant chaque usage, ce qui permet de diminuer la force musculaire appliquée lors de la coupe ;

- par le port d'un équipement de protection individuel, soit le gant de mailles de fer et le tablier de mailles de fer.

C'est essentiellement la qualité de la lame, son emmanchement et, évidemment, l'objet de son utilisation qui doivent déterminer le choix d'un couteau. Par exemple, l'emploi d'un couteau de chef ayant une lame longue et lourde limite la précision des gestes lors de l'épluchage des légumes.

De plus, la bonne qualité de l'acier augmente la durée de la finesse du tranchant alors que pour un acier de piètre qualité, le tranchant de la lame s'émousse facilement et rend l'opération de coupe difficile : on doit alors fournir un effort musculaire incompatible avec une bonne maîtrise des gestes.



## Les gants métalliques à mailles soudées

Les gants à mailles soudées servent à protéger les mains, les poignets et les doigts durant le dépeçage des pièces de viande, notamment le boeuf, le poisson et les volailles et même, à l'occasion, la préparation de divers légumes.

**La sécurité que ces gants nous donnent peut être optimale s'ils présentent les quatre caractéristiques suivantes :**

1. Être complets, avec cinq doigts et une manchette, pour les opérations de coupe et de désossage.
2. Être constitués d'un métal de qualité, le diamètre du fil devant être compris entre 0,45 et 0,55 mm.

3. Être faits de mailles soudées, ce qui offre une garantie suffisante de résistance à la déformation, à l'arrachement et à la pénétration éventuelle d'un outil coupant.

4. Le bracelet du gant doit être de réglage et d'immobilisation faciles. Le matériau doit être résistant, notamment à des températures de 110° Celsius, et doit être assemblé sur le corps du gant par soudage, de préférence à la couture. Enfin, le gant peut être muni d'une manchette ; celle-ci doit protéger l'avant-bras sur une longueur d'au moins 15 cm à partir de l'articulation du poignet.



# Les pertes d'équilibre



Pour éliminer les risques de perte d'équilibre et de glissade, il faut tenir compte de plusieurs facteurs pouvant les précipiter, comme la nature même du sol, l'encombrement des lieux de travail, la façon dont on entretient le plancher et même, le cas échéant, l'efficacité de la ventilation (une ventilation inadéquate peut entraîner des dépôts de particules de graisse sur le plancher).

L'entretien inadéquat des planchers est souvent la cause des chutes et des glissades dans les cuisines et les salles à manger. La règle première de prévention est la propreté du sol. Le sol doit être maintenu propre par un lavage suivi d'une désinfection après chaque service.

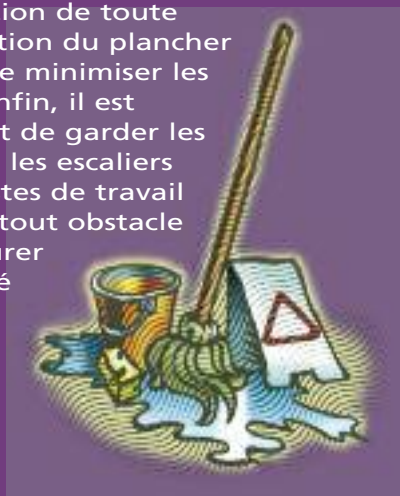
Pour des raisons de sécurité, le nettoyage devrait être effectué en temps opportun ou avec des moyens tels que le sol soit aussi sec que possible à la reprise du travail de l'équipe de service. Dès qu'un produit liquide, pâteux ou solide se répand sur le sol, il doit être enlevé par un lavage local à l'eau très chaude, ce qui réduit la durée du séchage.

## LA MÉTHODE DE NETTOYAGE GÉNÉRAL DES SOLS

On procède généralement selon les méthodes suivantes :

1. On balaie les planchers.
2. On verse abondamment l'eau de lavage additionnée d'un détergent ou de préférence une poudre alcaline (composée de soude et de potasse caustique).
3. On rince abondamment à l'eau chaude.
4. On favorise la ventilation des lieux.
5. On indique clairement que les planchers sont mouillés à l'aide d'une pancarte ou de tout autre moyen.

L'encombrement des lieux de travail est une autre source importante de chute et de perte d'équilibre. Le rangement des boîtes et autres contenants de même que l'élimination de toute dénivellation du plancher permet de minimiser les chutes. Enfin, il est important de garder les corridors, les escaliers et les postes de travail libres de tout obstacle pour assurer la sécurité des lieux.



# Les brûlures

Outre les risques d'incendie, les éléments chauffants et les autres sources de chaleur, incluant les vapeurs d'eau, sont les principales causes de brûlures dans les cuisines.

Les risques peuvent provenir de l'une des cinq catégories suivantes. Nous présentons ici la source des risques et les précautions à prendre.



## AIDE-MÉMOIRE À LA PRÉVENTION

### LES FLAMMES VIVES ET LES BRÛLEURS MOBILES

- Éviter de mettre les brûleurs « plein gaz » pour saisir trop rapidement les viandes.
- N'ajouter pas d'huile ou de corps gras dans un four.

### LES BRÛLEURS MOBILES

- N'ajouter jamais d'alcool dans un brûleur chaud.

- Garder quelques brûleurs supplémentaires à votre disposition.
- Éteindre après chaque utilisation.

### LA MANIPULATION DE RÉCIPIENTS CHAUDS

- Utiliser des gants de protection thermique ou des poignées isolantes de préhension, sinon, utiliser au moins des linges secs.
- Utiliser toujours un chariot ou tout autre moyen de manutention pour déplacer les récipients contenant des liquides chauds.
- Vérifier l'état du sol pour éviter les glissades.

### LES FRITEUSES

La friteuse est l'appareil de cuisson le plus dangereux qui se trouve dans une cuisine pour trois raisons :

1. L'huile chaude, par ses éclaboussures, peut brûler le visage et les mains.
2. L'huile usée ou trop fortement chauffée engendre des produits toxiques pour le consommateur.
3. L'huile très chaude ou ses vapeurs peuvent s'enflammer spontanément ; le point d'auto-inflammation est de 200° Celsius.



**La prévention de ces dangers demande seulement quelques efforts.**

- Maintenir l'huile au niveau prescrit afin d'éviter les débordements d'huile sur le sol.
- Ne pas plonger dans le bain d'huile des produits non égouttés : toute projection d'eau dans un bain de friture va provoquer une réaction thermique et occasionner de nombreuses petites éclaboussures d'huile.
- Travailler avec des manches longues près des friteuses et surveiller la température de l'huile.
- Faire un entretien préventif des appareils de ventilation et des filtres et un réglage fréquent du thermostat.



### **LES FOURS À MICRO-ONDES**

Les fours à micro-ondes ne sont pas des appareils à risque, à moins qu'ils ne soient mal utilisés ou endommagés. Les risques de brûlure sont surtout dus à un manque de familiarisation avec cet

appareil de cuisson : on oublie généralement que, même si le contenant n'est pas nécessairement chaud, le contenu l'est.



De plus, la chaleur des aliments réchauffés se transmet au récipient.

- Il faut toujours bien garder la porte du four à micro-ondes hermétiquement fermée.
- Utiliser toujours des gants thermiques afin de prendre les contenants dans les fours à micro-ondes.

### **LES CUISEURS À VAPEUR**

Les cuiseurs à vapeur sont d'utilisation simple, mais il est important de respecter les règles de sécurité et de maintenir en bon état les dispositifs de sécurité.

- Faire une vérification préventive des soupapes de sécurité et des autres dispositifs de sûreté.
- Utiliser toujours des gants thermiques afin de prendre les contenants ou utiliser des pinces spécialement conçues à cette fin.

Enfin, le meilleur moyen de prévenir les brûlures est de veiller au bon fonctionnement des appareils utilisés.

# L'utilisation des appareils électromécaniques

Les machines électromécaniques des cuisines sont des appareils dont l'utilisation et les opérations d'entretien et de nettoyage présentent des risques potentiels, compte tenu de leur constitution mécanique. Les risques auxquels sont exposés les utilisateurs proviennent le plus souvent de la présence d'une lame tranchante ou d'organes mobiles tournants.

On dénombre de nombreux appareils électromécaniques : parmi ceux-ci, les tranche-jambon, les pétrins, les mélangeurs, les hachoirs, les machines à couper le pain, les laminoirs à pâtes, les scies à viande, etc.

Les utilisateurs doivent s'assurer de bien connaître les procédures de sécurité avant de les mettre en marche. Si vous ne les connaissez pas, informez-vous !

## RÈGLE GÉNÉRALE

**On doit vérifier les points suivants avant d'utiliser les appareils :**

1. Les câbles d'alimentation électrique doivent être en bon état et bien fixés aux bornes de branchement de l'appareil.
2. Les organes mobiles doivent aussi être bien fixés et en bon état de fonctionnement.
3. Les accessoires doivent être bien installés.

**L'entretien et le nettoyage de ces machines comportent aussi des risques.**

**L'utilisateur doit...**

- effectuer les opérations d'entretien et de nettoyage en prenant bien soin de débrancher ces appareils. Il faut aussi veiller à ce que personne ne puisse les rebrancher avant que le travail d'entretien ne soit complètement terminé ;
- prendre toutes les précautions nécessaires pour manipuler les lames, les couteaux et autres parties coupantes. Utiliser un gant au besoin ;
- une fois l'entretien et le nettoyage terminés, vérifier si les pièces amovibles sont bien réinstallées et solidement fixées.







# La manutention des marchandises et des contenants

Lever des boîtes, manipuler ou traîner des charges impliquent de gros efforts de la colonne vertébrale. Le problème essentiel ne relève pas des efforts importants imposés aux muscles, mais d'un phénomène beaucoup plus grave : l'usure et la détérioration de la colonne.

Les troubles du dos sont douloureux, ils affectent la mobilité et la vitalité de ceux qui en sont atteints. Ils provoquent très souvent des arrêts prolongés de travail et forcent même des personnes à quitter définitivement leur emploi.

Quand on se penche en avant jusqu'à l'horizontale, sans plier les genoux, on se sert de sa colonne vertébrale comme on se sert d'un bras de levier pour soulever de lourdes charges, ce qui impose une pression très importante aux disques de la région lombaire (le bas du dos). De tels gestes répétés plusieurs fois par jour, l'année durant, provoquent alors une dégénérescence prématurée de la colonne vertébrale.

## LA TECHNIQUE DE MANUTENTION

Une technique adéquate de levage et de manutention des charges permet de minimiser les risques de maux de dos.

**Six règles fondées sur les connaissances scientifiques et l'expérience pratique peuvent être appliquées au levage et à la manipulation de charges.**

1. Prenez une position stable.
2. Les genoux doivent être pliés.
3. Le dos doit être maintenu droit.
4. Pour saisir la charge, on recommande de maintenir les pieds l'un devant l'autre afin de maintenir l'équilibre.
5. Pour soulever le poids, il faut forcer avec les muscles des cuisses, qui sont les plus forts de toute notre musculature.
6. Enfin, en maintenant la charge la plus près possible du corps durant les déplacements, on limite la tension exercée sur la colonne vertébrale durant l'effort.

Finalement, le bon sens nous indique de ne jamais ranger les charges lourdes sur le sol, mais de les disposer plutôt à quelques pieds du sol, de manière à ce qu'elles puissent être saisies facilement, sans que l'on soit constamment obligé de plier les genoux. En disposant les charges lourdes à quelques pieds du sol, on minimise les risques d'avoir des maux de dos et on facilite la tâche.

Au besoin, les charges trop lourdes devraient être soulevées par deux personnes. De plus, l'utilisation d'un diable ou d'un chariot pour la manutention des charges permet d'éviter l'apparition de douleurs au dos.

# Les premiers soins :



## Les coupures légères ou profondes

Les coupures, les éraflures, les piqûres et les autres plaies de la peau sont rarement graves, si l'on prend le temps de les soigner.

Lorsqu'une plaie saigne abondamment, il faut d'abord maîtriser le saignement et ensuite protéger la plaie, afin de prévenir le tétanos. En effet, une plaie peut devenir contaminée au contact de la poussière, de terre ou d'eaux sales.

Devant une plaie, particulièrement si elle est sale, souillée ou simplement malpropre, la personne doit être dirigée vers des soins spécialisés afin d'être immunisée, si nécessaire, contre le tétanos.

### QUE FAIRE ?

1. Se laver minutieusement les mains avec du savon.

2.

Bien laver la région blessée à l'eau courante et au savon doux ou la faire tremper à l'eau tiède pendant cinq minutes, même si la plaie saigne un peu.

3.

Appliquer un pansement protecteur ou bien une pièce de gaze hydrophile fixée sur les quatre côtés avec du sparadrap.

4.

Surveiller les signes d'infection, soit : rougeur, gonflement, écoulement de pus, douleur ou chaleur locale, lignes rouges autour de la plaie qui montent vers le coeur, odeur désagréable.

### MISE EN GARDE

Il est recommandé de toujours utiliser des compresses stériles afin de soigner une plaie mais jamais de la ouate car cette dernière laisse sur la plaie des fibres qui favorisent l'infection.

## Les brûlures

La gravité d'une brûlure s'évalue en tenant compte principalement de trois critères :

- La profondeur de la plaie : plus la plaie est profonde, plus il y a de risques que des vaisseaux, des muscles et d'autres tissus soient détruits.
- L'étendue de la brûlure : plus la surface atteinte est étendue, plus la perte d'eau est importante.
- La région atteinte : la brûlure est plus grave si elle est située au visage, au cou, aux mains ou aux organes génitaux.

Selon leur gravité, on classe les lésions dues aux brûlures en trois catégories distinctes, soit :

1. Les brûlures du premier degré qui affectent la couche superficielle de la peau.
2. Les brûlures du deuxième degré qui forment des cloques (ampoules) remplies d'un liquide clair.
3. Les brûlures du troisième degré qui carbonisent la peau et la rendent cuivrée, transparente et lisse.

## Les brûlures du premier degré

### QUE FAIRE ?

1. Plonger la surface brûlée dans l'eau tiède ou appliquer des compresses propres ou imbibées d'eau froide jusqu'à ce que la douleur ait diminué.
2. Protéger la région atteinte avec un pansement.
3. Diriger la personne vers des soins spécialisés si elle éprouve des malaises, lorsque la brûlure est étendue ou que des cloques apparaissent.

### MISE EN GARDE

Ne jamais appliquer de pommade, onguent ou corps gras sur une brûlure, car cela augmenterait la gravité de la brûlure en maintenant une chaleur locale élevée sur la région touchée.



## **Les brûlures du deuxième degré**

### **QUE FAIRE ?**

- 1.**  
Vérifier la respiration de la personne car elle peut éprouver des difficultés respiratoires si les brûlures sont situées au visage ou au cou.
- 2.**  
Plonger rapidement la ou les surfaces atteintes dans de l'eau froide ou appliquer des compresses d'eau froide. Si la brûlure se situe au niveau des mains, il faut alors enlever les bijoux, car il y aura normalement enflure.
- 3.**  
N'appliquer aucun corps gras et ne pas tenter d'enlever les vêtements collés à la peau, sinon la peau risque de se détacher.
- 4.**  
Diriger la personne vers des soins spécialisés, car les brûlures du deuxième degré comportent d'importants risques d'infection.

### **MISE EN GARDE**

Ne jamais enlever les cloques ; elles constituent une barrière naturelle contre l'infection.

## **Les brûlures du troisième degré**

### **QUE FAIRE ?**

- 1.**  
Vérifier la respiration de la personne car elle peut éprouver des difficultés respiratoires si les brûlures sont situées au visage ou au cou.
- 2.**  
Faire allonger la personne sur une couverture ou sur une surface propre.
- 3.**  
N'appliquer aucun corps gras et envelopper la personne dans un drap sec et propre, ou simplement apposer une pièce de gaze propre sur la brûlure.
- 4.**  
Assurer immédiatement le transport à l'hôpital.

### **MISE EN GARDE**

Les brûlures du troisième degré exigent les plus grandes précautions afin de prévenir l'infection. En effet, la peau étant détruite, les microbes peuvent pénétrer rapidement dans l'organisme. Enfin, n'oubliez pas qu'une formation de secouriste peut sauver des vies en milieu de travail !

## Bibliographie

GROUPE AST, *Association des restaurateurs du Québec. Étude sur les lésions professionnelles dans l'industrie de la restauration de 1996 à 2000*, 2001.

GOBEILLE, Denis, *Association des restaurateurs du Québec. Les lésions professionnelles dans l'industrie de la restauration*, 1998.

GOBEILLE, Denis, *Association des restaurateurs du Québec. Rapport d'enquête : la gestion de la santé et de la sécurité dans les restaurants*, Montréal, 1988, 21 p.

GOBEILLE, Denis, *Association des restaurateurs du Québec. Guide de gestion de la santé et de la sécurité dans les restaurants*, Montréal, 1989, 27 p.

AUCLAIR, G., LATULIPPE J. et J. TURGEON, *Cuisine professionnelle. Manuel de formation*, Paris, 1986, 519 p.

Canada, *Direction de l'inspection des aliments. Liste de matériel et de pièces d'équipement acceptés*, Ottawa, 1988, 248 p.

Comission de la santé et de la sécurité du travail, *Secourisme en milieu de travail. Cahier de formation*, Montréal, 1986.

GALUBRU-QUINTANE, F. et M. ESTRYN-BEHAR, *Travail en cuisine. Archives des maladies professionnelles, de médecine du travail et de sécurité sociale*, Paris, vol. 43, n° 7, 1982, pp. 613-618.

GODEFROY, M., *Guide professionnel de la restauration : règles pratiques pour la sécurité, l'hygiène et les conditions de travail*, Édition Jacques Lanora, Paris, 1985, 457 p.

Institut national de la santé et de la recherche médicale, *Conditions de travail. Pathologie et accidents du travail en restauration*, INSERM, Paris, vol. 1, 1985.

LAIGLE, F., LÉONARD, R., TEUWEN, E. et R. HALLOT, *Conception ergonomique d'une unité de restauration collective. Archives des maladies professionnelles de médecine du travail et de sécurité sociale*, Paris, vol. 49, n° 4, 1988, pp. 215-218.

LOUDRY, M., *Sécurité et organisation du travail en restauration*, Édition BPI, Paris, 1986, 383 p.

NAHON, E., *L'ergonomie à la cuisine. Archives des maladies professionnelles, de médecine du travail et de sécurité sociale*, Paris, vol. 43, n° 7, 1982, pp. 619-621.

SOUDRY, C., *Restauration collective, Deuxième partie, contrôle médical du personnel de cuisine. Documents pour les médecins du travail*, France, n° 29, 1987, pp. 53-57.

Travail et sécurité, *Prévention des risques présentés par les pétrins, mélangeurs et matériels similaires*, Montréal, 1985, pp. 596-599.



**Association des restaurateurs du Québec**

Association des restaurateurs du Québec  
6880, Louis-H.-La Fontaine, Montréal (Québec) H1M 2T2  
Tél. : 514 527-9801 1 800 463-4237 Téléc. : 514 527-3066  
Courriel : [arqc@arqc.qc.ca](mailto:arqc@arqc.qc.ca)  
[www.restaurateurs.ca](http://www.restaurateurs.ca)