

Bienvenue!

La modernisation du régime
de santé et de sécurité :
Le régime intérimaire



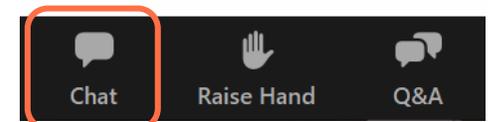
**ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC**

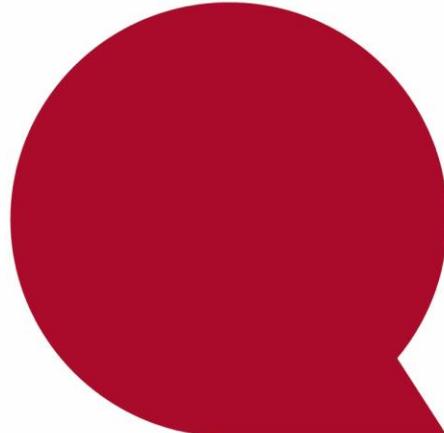
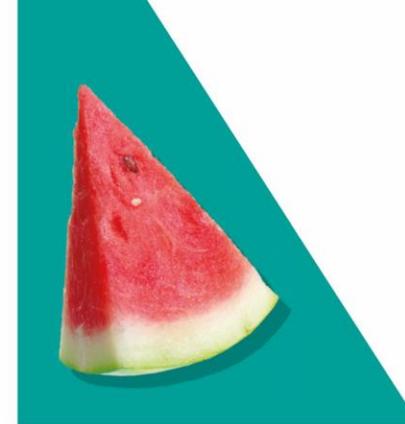


La séance débutera à 14 h comme prévu

- Votre caméra et microphone sont désactivés afin de maintenir la qualité de la présentation
- Pour soumettre vos questions ou commentaires, utiliser l'outil de clavardage au bas de votre écran:

Glisser votre souris au bas de
l'écran pour le faire apparaître!





La modernisation du régime de santé et de sécurité : Le régime intérimaire

Solutions Mieux-être
LifeWorks



ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC

Avec la collaboration de:



Vos présentatrices:



Émilie Raymond, CRHA
Conseillère en prévention
Service de prévention, Solutions
Mieux-être LifeWorks



Maryse Desjardins, L.LB
Gestionnaire, Service de la formation SST,
Solutions Mieux-être LifeWorks

Contenu de notre présentation

Modernisation du régime:

- Bref retour sur le contexte

Mécanismes de participation :

- Représentant à la santé et la sécurité et agent de liaison
- Rôles de ces nouveaux intervenants
- Temps de libération

Mécanismes de prévention :

- Identification des risques
- Analyse des risques
- Moyens de prévention (solutions)
- Moyens de contrôle

Période de questions



***Attention: Cette présentation ne constitue pas un avis juridique. Veuillez vous référer à votre conseiller juridique afin d'obtenir un avis sur toute question d'application à votre organisation*

La Modernisation du Régime de SST au Québec

Mécanismes de prévention

Mécanismes de participation

< 20 Travailleurs

Plan d'action

1. L'identification des risques
2. Mesure et priorité d'action ainsi qu'un échéancier
3. Mesures de surveillance, d'entretien des risques
4. Identification des EPI
5. La formation et l'information

Agent de liaison en santé et sécurité

≥ 20 Travailleurs

Programme de prévention

1. L'identification et l'analyse des risques
2. Mesure et priorité d'action ainsi qu'un échéancier
3. Mesures de surveillance, d'évaluation, d'entretien et de suivi des risques
4. Identification des EPI
5. Les programmes de formation et d'information
6. Les examens de santé exigés
7. Liste des matières dangereuses et des contaminants qui peuvent y être émis
8. Le maintien d'un service adéquat de premiers soins pour répondre aux urgences

Représentant en santé et sécurité (RSS)

Comité de santé et sécurité (CSS)

Mécanismes de participation :

Fonctions des nouveaux intervenants

Agent :

- Coopérer
- Recommander
- Porter plainte

Représentant :

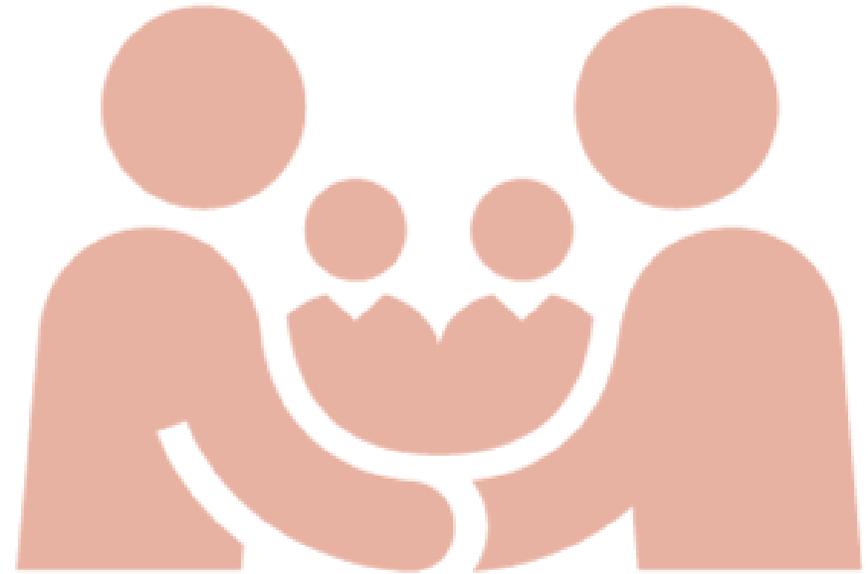
- Inspecter
- Recommander
- Porter plainte



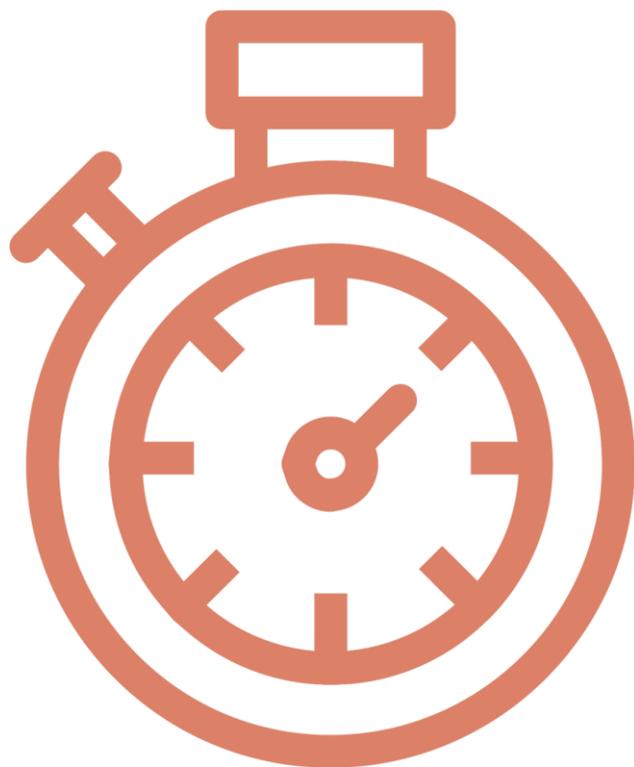
Fonctions du représentant en santé et sécurité

Fonctions prochaines du représentant :

- **Inspecter**
- Enquêter
- Repérer
- **Recommander**
- Accompagner
- Aider au droit de refus et intervenir
- Collaborer au PP
- Identifier les risques
- **Porter plainte**



Temps de libération de l'agent et du représentant



Entente entre les parties qui prime

Agent :

Il peut s'absenter pour ses fonctions

Représentant :

Temps minimal déterminé

Documents d'appel de candidature

Appel de candidatures



Agent(e) de liaison en santé et sécurité

Vous aimeriez vous impliquer au niveau de la santé et sécurité en travaillant en collaboration avec vos collègues et votre employeur?

La CNESST exige dorénavant qu'un agent(e) soit désigné(e) par et parmi les travailleurs.

En tant qu'agent vous aurez les fonctions suivantes :

- Coopérer avec l'employeur en matière de santé et sécurité
- Faciliter le lien et la communication entre les travailleurs et l'employeur au niveau de la santé et sécurité
- Faire des recommandations écrites

Les modalités, les heures de libération et les tâches seront déterminées par entente mutuelle avec l'employeur ultérieurement.

Si vous êtes intéressé(e), veuillez indiquer votre nom ci-dessous* :

* Si plusieurs travailleur(e)s proposent leur candidature, le mode de scrutin sera déterminé par les travailleurs.

Merci!



Site Web CNESST

Appel de candidatures



Représentant(e) en santé et sécurité

Vous aimeriez vous impliquer au niveau de la santé et sécurité en travaillant en collaboration avec vos collègues et votre employeur?

La CNESST exige dorénavant qu'un représentant(e) soit désigné(e) par et parmi les travailleurs.

En tant que représentant(e) vous aurez les fonctions suivantes :

- Faire l'inspection des lieux de travail
- Faire des recommandations écrites au comité de santé et de sécurité
- Siéger sur le comité de santé et sécurité

Les modalités, les heures de libération et les tâches seront déterminées par entente au sein du comité.

Si vous êtes intéressé(e), veuillez indiquer votre nom ci-dessous* :

* Si plusieurs travailleur(e)s proposent leur candidature, le mode de scrutin sera déterminé par les travailleurs.

Merci!



Site Web CNESST

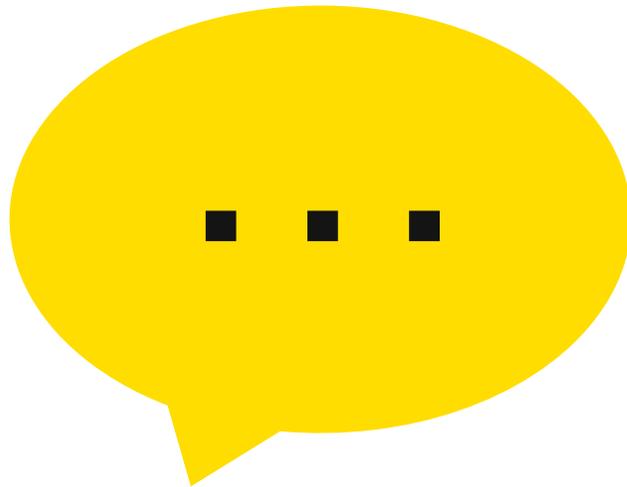
Mécanismes de prévention :

Identification des risques

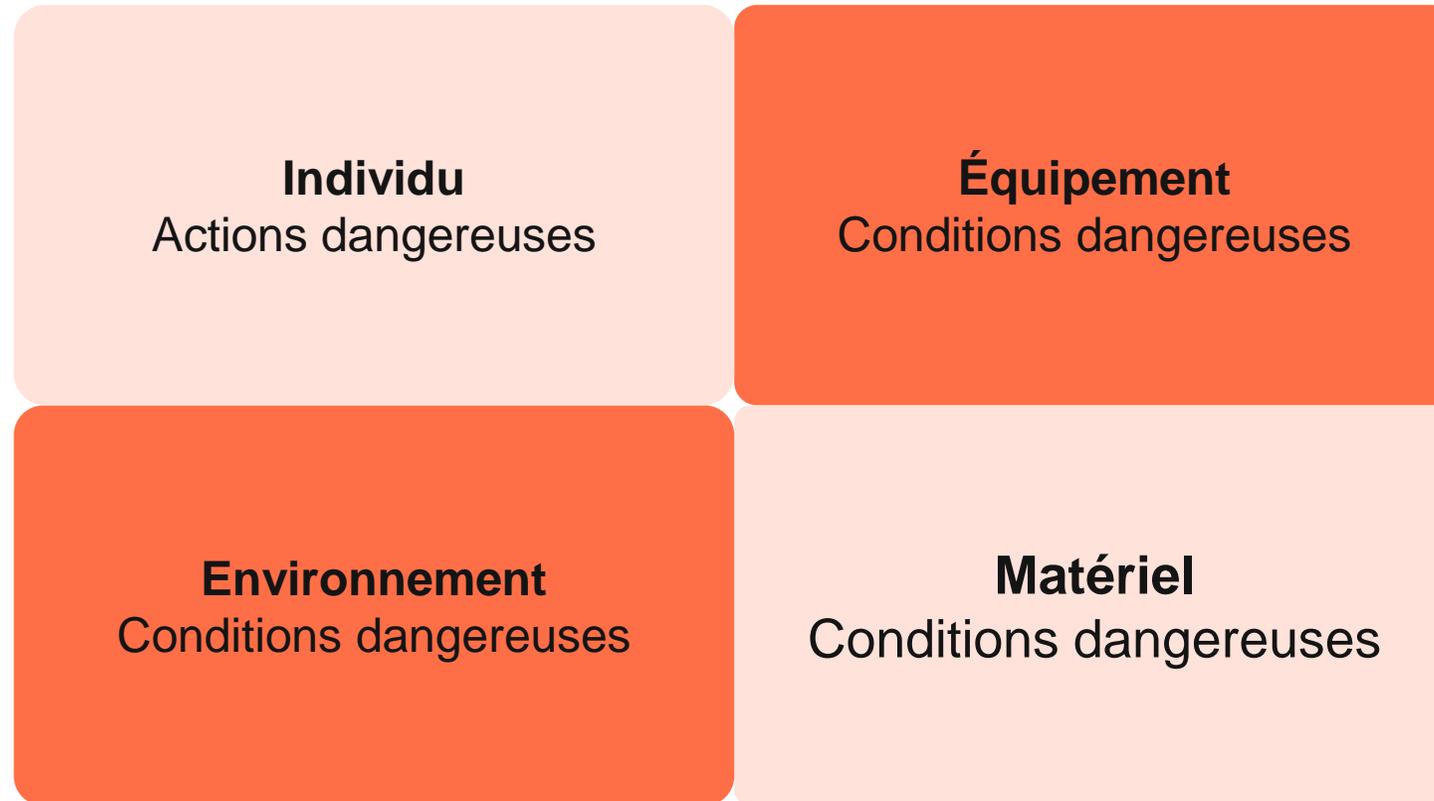


Selon vous...

Quels sont les risques présents dans votre entreprise? Vos réponses dans le clavardage.



Concept de la situation de travail



Identification des risques

Catégories de risques

Chimiques



À la sécurité



Ergonomiques



Les catégories de risques

Physiques



Biologiques



Psychosociaux



Mécanisme de prévention

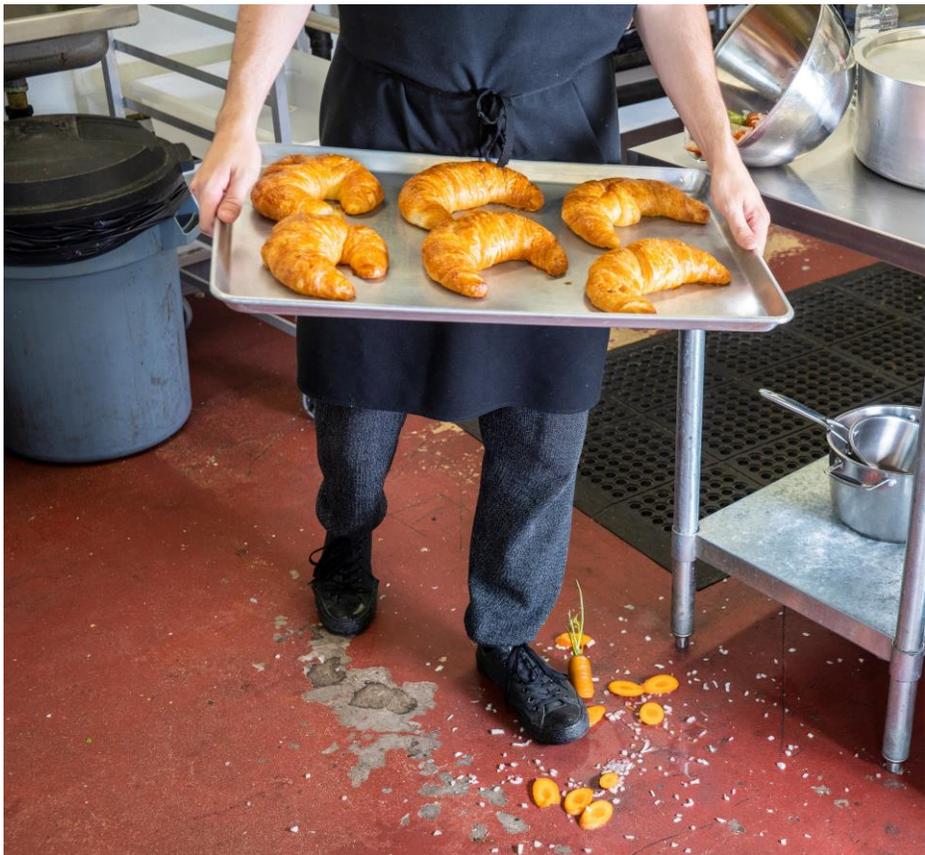
Analyse des risques

Évaluer, estimer, apprécier ou analyser les risques pour mieux prioriser!



Probabilité	Élevée	3	2	1
	Moyenne	4	2	2
	Faible	5	4	3
		Faible	Moyenne	Élevée
		Gravité		

Selon vous, le risque de chute dans cette situation (probabilité/gravité):



Crochet sur la case qui correspond à votre opinion considérant la probabilité et la gravité:

Probabilité	Élevée	3	2	1
	Moyenne	4	2	2
	Faible	5	4	3
		Faible	Moyenne	Élevée
		Gravité		

Quel niveau de priorité avez-vous déterminé (1 à 5)?

Selon vous, le risque de coupure dans cette situation (probabilité/gravité):



Crochet sur la case qui correspond à votre opinion considérant la probabilité et la gravité:

Probabilité	Élevée	3	2	1
	Moyenne	4	2	2
	Faible	5	4	3
		Faible	Moyenne	Élevée
		Gravité		

Quel niveau de priorité avez-vous déterminé (1 à 5)?

Moyens de prévention

Solutions aux risques

À LA SOURCE

Éliminer complètement le risque, à sa source même (mesure corrective sur l'équipement, dans l'environnement, élimination de matériel, etc.)

ENTRE LA SOURCE ET LA PERSONNE EXPOSÉE

Réduire le risque en mettant une barrière entre la personne exposée et le risque (sur l'équipement ou sur la personne)

AUPRÈS DE LA PERSONNE

Réduire le risque en intervenant auprès des personnes (information, sensibilisation, formation, procédure de travail)

Moyens de prévention



MÉLANGEUR



Méthodes de travail sécuritaires

- ▶ Seuls les travailleurs formés et autorisés à le faire manipulent et entretiennent l'appareil.
- ▶ Toutes les déficiences du mélangeur doivent être rapportées immédiatement à votre supérieur.
- ▶ S'assurer que les moyens de protection sont en place et fonctionnels sur le mélangeur; il est interdit d'enlever le protecteur ou de court-circuiter le système d'arrêt automatique.
- ▶ **ARRÊTER** et **DÉBRANCHER** le mélangeur avant tout entretien, nettoyage, réparation ou ajustement (se référer à la fiche de cadenassage, si disponible).



IDENTIFICATION DES MOYENS DE PROTECTION

- 1 Un protecteur qui empêche l'accès à l'intérieur du bol, lorsque l'appareil est en marche.
 - 2 Un système d'arrêt automatique des pièces en mouvement (dispositif d'interverrouillage) au moment de l'ouverture du protecteur et lorsque le bol est abaissé.
 - 3 Le bouton d'arrêt doit être facilement accessible.
 - 4 Le bouton de mise en marche doit être protégé contre une mise en marche involontaire.
 - 5 La distance entre le bol et la grille doit être de 1,5 cm maximum.
 - 6 La distance entre les barreaux doit être de 3 cm maximum.
- ▶ La machine ne doit pas redémarrer en cas de réalimentation électrique.
 - ▶ L'arrêt de l'arbre de rotation doit être d'au plus 4 secondes après l'ouverture du protecteur (grille ou abaissement du bol) lorsque la machine est vide.

VERSO ▶

Source : Site Internet de l'Association Restauration Québec | restauration.org

Révision – Janvier 2021



BUANDERIE D'HÔTEL



Méthodes de travail sécuritaires

- ▶ Porter des souliers fermés à semelles souples et antidérapantes.
- ▶ Utiliser les tapis antifatigues.
- ▶ Porter des gants et manipuler avec soin la literie souillée (par ex. : triage).
- ▶ Consulter les étiquettes et les fiches de données de sécurité lors de l'utilisation d'un produit dangereux afin de connaître les mesures de prévention à adopter, les équipements de protection individuelle, etc.
- ▶ Lors des périodes de canicules, boire régulièrement de l'eau. Il est recommandé de boire 125 ml à toutes les 15 minutes.

Faites de la restauration une industrie sécuritaire pour ses travailleurs!

Jules



Principes à respecter pour le déplacement, soulèvement et transport de charges

- ▶ Favoriser le travail d'équipe pour les charges lourdes.
- ▶ Aligner le corps et la charge : faire en sorte que la charge ne soit pas trop décalée.
- ▶ Faire face à la charge : pieds orientés vers la prise.
- ▶ Déplacer les pieds pour se diriger vers l'endroit de dépôt : éviter de tourner le dos.
- ▶ Éviter les mouvements brusques, les torsions et les flexions.
- ▶ Moins on a la charge longtemps dans les mains, plus on s'économise.
- ▶ Attendre au dernier moment pour soulever et déposer le plus rapidement possible.
- ▶ Glisser la charge sur la surface de travail au lieu de la lever.
- ▶ Transférer son poids d'un pied à l'autre; le poids devient un allié et non une contrainte.
- ▶ Faire des mouvements fluides.

VERSO ▶

Source : Site Internet de l'Association Restauration Québec | restauration.org

Révision – Janvier 2021

Procédures de travail sécuritaire :

- Brûleur à fondue
- Buanderie d'hôtel
- Coupe-légumes
- Couteaux
- Échelle
- Entreposage et manutention de bouteille de gaz comprimé
- Entretien intérieur
- Entretien ménager dans un hôtel
- Entretien des planchers
- Escabeau
- Four
- Friteuse
- Mélangeur
- Plaque de cuisson
- Ramassage verre cassé
- Tablette informatique
- Torpille
- Trancheuse à viande
- Etc.

Moyens de prévention Pratiques ergonomiques

FICHES INFORMATIVES



Manipuler les articles rangés



Manipuler les caisses



Manipuler les fûts



Manipuler un produit lourd



Manipuler un produit volumineux et lourd



Préparer les aliments



Sortir les déchets



Transporter les bacs de vaisselle sale



Transporter les produits à l'aire d'entreposage



Travailler sur un plancher glissant



Utiliser une tablette électronique



Utiliser une torpille



CUISINE

MANIPULER LES PRODUITS OU LES INGRÉDIENTS VOLUMINEUX ET LOURDS

Poches de patates, farine, etc.

- 1 Utiliser un chariot pour réduire l'effort et optimiser le contrôle de la charge.
- 2 Utiliser une technique de manutention (p. ex. : squat) qui permet de solliciter la force des jambes et de garder le dos droit. Basculer la charge vers soi et utiliser une prise diagonale permet de stabiliser celle-ci et de réduire l'effort.
- 3 Ouvrir un contenant reçu du fournisseur pour fractionner le poids manipulé (p. ex. : manipuler une bouteille à la fois).
- 4 Soulever une charge à deux afin de diviser le poids et optimiser le contrôle.
Note: Les manipulations à deux favorisent une culture d'entraide et de collaboration en cuisine. Il est toutefois important de bien communiquer afin de synchroniser l'effort et les mouvements.
- 5 Garder les coudes et les mains toujours près du corps pour réduire l'effort.
- 6 Contracter les abdominaux lors du soulèvement.
- 7 Demander au fournisseur la possibilité de recevoir des contenants dont le poids n'excède pas 15 kg ou 33 lb.



RISQUES ERGONOMIQUES

- ▶ Effort des bras et du dos
- ▶ Charge parfois instable, endommagée ou comportant une prise difficile
- ▶ Centre de gravité parfois éloigné du corps (selon le volume et la répartition de la charge)
- ▶ Contraction musculaire statique lors des longs déplacements avec la charge dans les mains
- ▶ Contrôle de la charge plus difficile dû à l'effort

LES PRINCIPES BIOMÉCANIQUES À CONSIDÉRER



GROUPE MUSCULAIRE



CENTRE DE GRAVITÉ

Voir l'explication des principes biomécaniques en page 2.

Moyens de prévention

Risques psychologiques

Obligation:
Prévenir et faire cesser le harcèlement

Mesures à mettre en place:

- Adopter une politique de prévention.
- Afficher et rendre disponible ladite politique.
- Identifier formellement une personne ressource et un processus de plainte.



À propos

Avantages

Ressources humaines

Formations

Santé et sécurité au travail

Sans harcèlement



<https://restauration.org/sans>

Moyens de prévention

Risques psychologiques



The screenshot shows the website for 'Santé et sécurité du travail en restauration'. The header includes the organization's name, a search bar, and the ARO logo. A red sidebar on the left contains a menu with items like 'Politique en santé et sécurité au travail', 'Accueil et intégration des nouveaux employés', 'Accident du travail', 'Politique d'assignation temporaire', 'Procédure en cas de crise, d'agression ou de vol' (highlighted with a mouse cursor), and 'Règles de santé et de sécurité du travail'. The main content area features a 'MENU' button and a large heading for the 'Procédure en cas de crise, d'agression ou de vol'. Below this, the 'But' section states the goal of reducing risks through prevention and appropriate actions. The 'Moyens de prévention' section lists three key actions: being courteous, approaching suspicious persons prudently, and observing the premises regularly to report suspicious events.

Santé et sécurité du travail en restauration

Recherche

Une initiative de **ARO**

✕ MENU

Procédure en cas de crise, d'agression ou de vol

But

Diminuer les risques de crise, d'agression ou de vol par des moyens de prévention, des comportements appropriés et des méthodes de travail sécuritaires et déterminer les actions sécuritaires à poser lors de telles situations.

Moyens de prévention

- Être courtois et saluer tous les clients.
- Aborder prudemment les personnes suspectes pour leur offrir de l'aide.
- Observer régulièrement les aires extérieures et intérieures et signaler tout événement suspect à la direction ou au service de police.

Moyens de contrôle

Exemples :

- Information
- Formation
- Inspection
- Supervision
- Entretien préventif

Formulaire

Grille d'inspection

Inspection menée par Date

Aménagement des lieux					
Points inspectés	Conformité			Mesure corrective	Responsable/ échéance
	Oui	Non	S.O.		
Le déneigement du toit est effectué lors d'accumulation excessive.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
La cour extérieure est entretenue afin de prévenir les chutes (neige, glace, trous, etc.) et les passages et les accès au bâtiment sont en bon état, dégagés et éclairés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les locaux sont bien ventilés et chauffés/climatisés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les planchers sont propres, dégagés et en bon état.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les aires de travail sont propres et ordonnées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les effets personnels sont bien rangés.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les escabeaux/échelles sont disponibles, en bon état et conformes à la norme (grade 2 ou 1).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les aires d'entreposage sont accessibles et non surchargées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les piles de matériel sont stables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
La manutention manuelle de charge est sécuritaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Électricité : les interrupteurs et les prises sont conformes; les fils sont en bon état, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Période de questions

- Modernisation du régime
- Mécanismes de participation
- Mécanismes de prévention



Merci d'avoir participé à notre webinar!!

Maryse Desjardins
Gestionnaire, Service de la formation SST
Tel: 514-390-6005
maryse.desjardins@lifeworks.com

formationsst@lifeworks.com

Pour contacter votre conseiller:
sst@lifeworks.com



Solutions Mieux-être
LifeWorks

