|  |
| --- |
| Date : Inspection réalisée par : Nom du service de garde :  |

| **Cuisine** | **Obligations légales** | **c** | **nc** | **Mesures correctives** | **Responsable/ échéance** | **Date du suivi** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Portes d’entrée et mécanisme d’accès** |  |  |  |  |  |  |
| porte vers l’intérieur du service de garde : système de fermeture fonctionnel et empêchant les enfants d’accéder à la cuisine, espace dégagé, porte en bon état | RSGEE-33 |  |  |  |  |  |
| porte vers l’extérieur : système de verrouillage fonctionnel, espace dégagé, porte en bon état | RSST-6 |  |  |  |  |  |
| **Zone de livraison** |  |  |  |  |  |  |
| accès dégagé, en bon état et antidérapant | RSST-6 |  |  |  |  |  |
| équipements de manutention des charges (ex. : chariot, diable) : accessibles, en bon état | LSST-51.3, 51.7RSST-166 |  |  |  |  |  |
| espace suffisant, propre et dégagé pour circuler avec un chariot |  |  |  |  |  |  |
| **Voies de circulation** |  |  |  |  |  |  |
| revêtement de sol en bon état, propre et antidérapant | LSST-51.1RSST-14, 15 |  |  |  |  |  |
| voies de circulation dégagées | RSST-15 |  |  |  |  |  |
| circulation avec un chariot (espace dégagé, sans pente) |  |  |  |  |  |  |
| drain fonctionnel (non surélevé par rapport au sol) | RSST-14 |  |  |  |  |  |
| panneau/affiche « plancher mouillé » disponible à proximité | RSST-15 |  |  |  |  |  |
| procédure d’entretien des planchers mouillés/souillés affichée et respectée | RSST-15 |  |  |  |  |  |
| **Équipements (petits et gros électroménagers)** |  |  |  |  |  |  |
| inspectés avant chaque utilisation |  |  |  |  |  |  |
| en bon état de fonctionnement | LSST-51.7 |  |  |  |  |  |
| protecteur/dispositif de protection reste en place lorsque l’appareil est utilisé | RSST-174, 175, 176, 182 |  |  |  |  |  |
| dispositif d’arrêt d’urgence fonctionnel | RSST-190 |  |  |  |  |  |
| équipements installés sur une base fixe : hauteur et dégagement permettant une bonne posture de travail |  |  |  |  |  |  |
| Hotte inspectée selon les recommandations du fabricant, bon état de fonctionnement, interrupteur identifié | LSST-51.4, RSST-101 |  |  |  |  |  |
| procédure d’entretien/utilisation des équipements affichée et respectée | LSST-51.7 |  |  |  |  |  |
| **Chariots d’utilité ou de service** |  |  |  |  |  |  |
| barres de poussée/tablettes : en bon état, non écorchées ou brisées |  |  |  |  |  |  |
| roues propres et exemptes de charpies |  |  |  |  |  |  |
| freins fonctionnels |  |  |  |  |  |  |
| **Zone de préparation et zone de lavage** |  |  |  |  |  |  |
| espace propre et bien entretenu | LSST-51 |  |  |  |  |  |
| surface de travail suffisante, hauteur en fonction de la tâche | LSST-51 |  |  |  |  |  |
| gant antichaleur/mitaine de four : en bon état, longueur protégeant l’avant-bras |  |  |  |  |  |  |
| tapis antifatigue, tapis antidérapant en bon état | LSST-51 |  |  |  |  |  |
| **Couteaux et autres équipements tranchants** |  |  |  |  |  |  |
| en bon état, bien affûtés | LSST-51.7 |  |  |  |  |  |
| rangés de façon sécuritaire (étui, range-couteau ou séparés des autres ustensiles dans les tiroirs) | LSST-51.7 |  |  |  |  |  |
| gant anticoupures (ou Kevlar) en bon état | LSST-49.2, 51.11 |  |  |  |  |  |
| procédure de travail avec les objets coupants/tranchants affichée et respectée |  |  |  |  |  |  |
| **Entreposage des denrées** |  |  |  |  |  |  |
| espace de circulation et accès aux tablettes dégagés | RSST-288 |  |  |  |  |  |
| étagères stables et en bon état, tablettes droites et fixes | RSST-288 |  |  |  |  |  |
| matériel empilé ou entreposé de façon stable | RSST-290 |  |  |  |  |  |
| entreposage du matériel n’obstrue pas l’éclairage (naturel/artificiel) | RSST-288 |  |  |  |  |  |
| hauteur de rangement adéquate* plus haut que les épaules : matériel rarement utilisé, sauf matériel lourd
* épaules : objets légers et de petit format
* taille : matériel lourd et utilisé régulièrement
* genoux : objets légers et de grand format
* au sol : contenants lourds, sur une base roulante
 | LSST-51.3 |  |  |  |  |  |
| bac/huche à roulettes en bon état, accessible, roues propres et exemptes de charpie |  |  |  |  |  |  |
| **Escabeau** |  |  |  |  |  |  |
| accessible dans un endroit non encombré |  |  |  |  |  |  |
| inspecté avant chaque utilisation |  |  |  |  |  |  |
| en bon état et conforme à la norme (grade 1 ou 2) : stabilité, pattes munies de caoutchouc antidérapant, etc. | RSST-25 |  |  |  |  |  |
| présence de l’étiquette du fabricant et de la conformité | RSST-25 |  |  |  |  |  |
| hauteur permettant d’atteindre les tablettes les plus hautes | RSST-167 |  |  |  |  |  |
| accroché ou retenu lorsque non utilisé |  |  |  |  |  |  |
| procédure d’utilisation affichée et respectée | RSST-167 |  |  |  |  |  |
| **Autres - Généralités** |  |  |  |  |  |  |
| personnel informé et formé aux procédures particulières associées au travail dans une cuisine (ex. : utilisation des équipements, évacuation) | LSST-51.9 |  |  |  |  |  |
| port de chaussures de protection conformes à la norme  | RSST-344CAN/CSA-Z195-14 |  |  |  |  |  |
| utilisation de crampons, chaussures antidérapantes (ex. : pluie, neige, verglas)  | LSST-49.2 |  |  |  |  |  |
| bac accessible pour récupérer la vaisselle cassée ou autres bris | LSST-51 |  |  |  |  |  |
| **Autres - Produits dangereux (SIMDUT)** |  |  |  |  |  |  |
| produits toxiques et produits d’entretien entreposés hors de portée des enfants, cuisine verrouillée en tout temps en l’absence du personnel  | RSGEE-121.9 |  |  |  |  |  |
| contenant identifié avec l’étiquette du fournisseur lisible | LSST-62.2, 62.4 |  |  |  |  |  |
| fiche de données de sécurité (FDS) des produits dangereux accessible  | LSST-62.1, 62.6 |  |  |  |  |  |
| port des équipements de protection individuelle exigés selon la FDS du produit | RSST-339 |  |  |  |  |  |
| **Autres éléments** |  |  |  |  |  |  |
| ambiance thermique, qualité de l’air et éclairage / Premiers secours / Sécurité incendie / électricité : voir *Inspection générale* |  |  |  |  |  |  |

*Source : adaptation de la fiche d’auto-inspection à la cuisine développée pour la Mutuelle de prévention de l’AQCPE.*