

Ose Tes questions en valent la peine!

WSSC

Causeries sur la boîte à outils— Guide de l'instructeur **Cuisine**

Verrouillage **Survole** du sujet

La mise sous tension inattendue de machines ou de l'équipement ou la libération d'énergie emmagasinée peut causer des blessures en milieu de travail. Le but de la mise hors tension et du verrouillage est d'empêcher la libération d'une énergie qui pourrait causer des blessures, voire la mort. Un cadenas est utilisé pour que l'équipement ne soit pas mis en marche accidentellement ou par inadvertance pendant que les travailleurs en effectuent l'entretien. L'entretien désigne tout travail fait pour maintenir la machinerie ou l'équipement propre et en état de fonctionnement sécuritaire, ce qui comprend le nettoyage, la réparation et la lubrification de l'équipement ainsi que l'élimination de toute ce qui entrave le fonctionnement normal du matériel.

Démonstration et **sujets de discussion**

- Parlez** des types d'équipement dans la cuisine qui nécessitent un verrouillage et des types de cadenas utilisés, comme les fiches de verrouillage, les clavettes de fixation et les étiquettes pour disjoncteur.
- Parlez** de la façon dont les blessures peuvent survenir en cas de verrouillage négligent – électrocution, brûlures, coupures, ecchymoses, écrasement, amputation et décès.
- Visitez** la cuisine avec les participants et attirez l'attention sur les risques présents.
- Distribuez** le document de cours.
- Utilisez** ce document pour guider la discussion.
- Réviser** les précautions.
- Expliquez** ce qu'il est possible de faire dans un milieu de travail pour réduire le risque de blessures liées à un verrouillage négligent (p. ex. procédures écrites ou verrouillage clairement indiqué).

VERROUILLAGE • LOCKOUT • ΚΙΛΙΟΚΛΕΙΣΜΑ • ΑΣΦΑΛΕΙΑ

