



ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC

LES CHUTES

C'est loin d'être banal

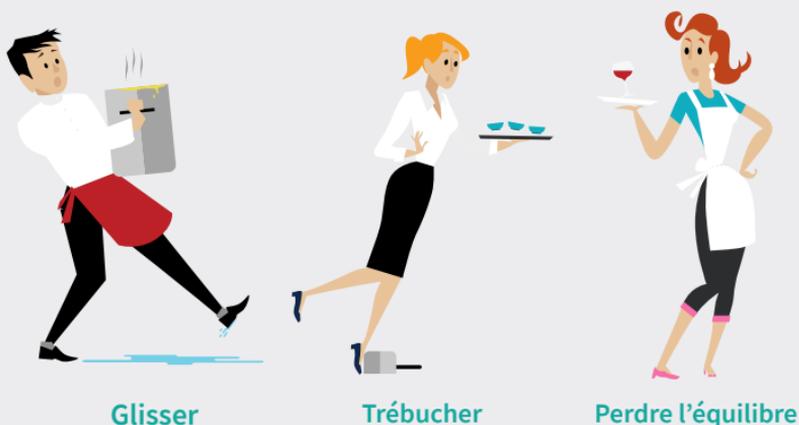


SAVIEZ-VOUS QUE

Les chutes peuvent entraîner des conséquences sévères.

Un seul incident peut avoir une grande portée et engendrer des coûts considérables.

Principales causes des chutes de même niveau :



Ces incidents représentent 89 % de l'ensemble des chutes de même niveau.

Principales causes des chutes en hauteur :

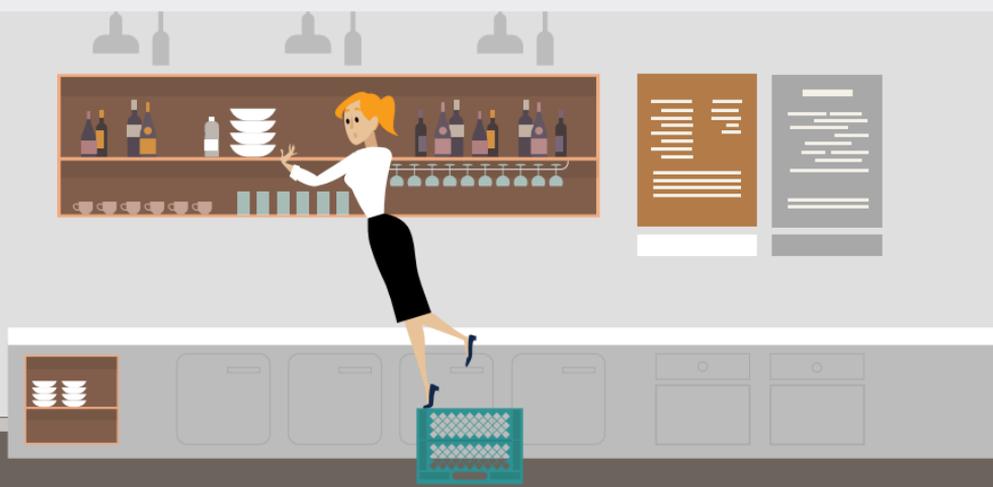
- ◆ Tomber d'un escabeau;
- ◆ Tomber d'une échelle.

Ces incidents représentent 11 % de l'ensemble des chutes en hauteur.

Exemple :

Un travailleur grimpe sur un caisson pour aller chercher des assiettes sur une étagère et le caisson chavire.

Il existe des pratiques simples à adopter pour prévenir facilement ces incidents.



LES CHUTES DE MÊME NIVEAU

Quelques bonnes pratiques



Aménager soigneusement les lieux et les maintenir propres.



S'assurer que les surfaces au sol soient bien entretenues.



Assurer une luminosité adéquate et suffisante.



Munir les escaliers de rampes.



Dégager et libérer les voies de circulation, les postes de travail et les aires de service.



Signaler les aires ou les surfaces mouillées avec des affiches avertissant du danger de glissade.



Porter des souliers en bon état, à semelle antidérapante ou des crampons selon la situation.



Miser sur des matériaux antidérapants lors de vos rénovations.



À ÉVITER :

- ◆ Les accumulations de graisses ou de liquides, de glace, de neige;
- ◆ L'usure excessive des revêtements de sol;
- ◆ La présence de trous.

LES CHUTES EN HAUTEUR

Quelques bonnes pratiques



Réaliser les travaux ou les tâches au sol, si possible.



S'assurer que la surface au sol soit plane, solide, stable et non glissante.



Délimiter l'aire de travail et bloquer l'accès aux portes lorsqu'une escalade est nécessaire.



Utiliser un tablier de travail ou une corde pour monter tout équipement.



Employer un équipement (échelle ou escabeau par exemple) de classe 1 ou 2 (industriel ou commercial).



Utiliser les échelles comme moyen d'accès seulement.



Utiliser l'escabeau seulement pour des travaux de courte durée et s'assurer d'avoir bloqué les verrous.

Maintenir toujours 3 points d'appui sur un escabeau et ne pas monter sur les 2 derniers échelons.



Demander l'aide d'une personne au sol si nécessaire.

Avoir recours à des travailleurs spécialisés en cas de travaux nécessitant l'utilisation d'une plateforme ou d'échafaudages.

Attention :

La CNESST réglemente également les chutes de plus de 3 mètres avec une politique de tolérance zéro entourant les équipements à utiliser.

Vous pouvez consulter le site de la CNESST pour obtenir plus de détails sur les équipements nécessaires et de l'information relative aux chutes.

À ÉVITER :

- ◆ Monter sur un équipement dont la solidité ou la résistance est incertaine;
- ◆ Escalader des caissons, des marchepieds en plastique léger, des chaises ou des tablettes d'étagères.

Loin d'être banales

LES CHUTES PEUVENT ENTRAÎNER
DE LOURDES CONSÉQUENCES.

Ayez les bons réflexes :

- ◆ Développez des pratiques sécuritaires;
- ◆ Adoptez des mesures de précaution;
- ◆ Vérifiez quotidiennement vos installations;
- ◆ Favorisez les bons comportements de prévention.

**INFORMEZ ET FORMEZ LES EMPLOYÉS
EN MATIÈRE DE PRÉVENTION DES CHUTES.**

Visionnez notre capsule vidéo au
sst.restauration.org





DÉVELOPPEZ LES RÉFLEXES POUR PRÉVENIR LES CHUTES

Pour plus d'informations, consultez le
sst.restauration.org

PRODUCTION ET DISTRIBUTION

Une exclusivité de l'Association Restauration Québec

RENSEIGNEMENTS

Association Restauration Québec
6880, Louis-H.-La Fontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2

514 527-9801 ou, sans frais, 1 800 463-4237
info@restauration.org
sst.restauration.org

Ce projet a été réalisé grâce à la participation financière
de la Commission des normes, de l'équité, de la santé
et de la sécurité du travail (CNESST).



ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC