ENTREPOSAGE ET EMPILAGE EN RESTAURATION

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

Description de l'activité

L'entreposage et l'empilage des aliments et des équipements en restauration consistent à organiser et stocker les produits de manière sécuritaire et efficace pour éviter les accidents et maintenir la qualité des aliments.

RISQUES ASSOCIÉS

- Chutes d'objets lourds
- Blessures dues à une mauvaise manipulation
- Contamination croisée

Équipements de protection individuelle (EPI)

- Gants de protection
- Chaussures de sécurité

Procédure de travail sécuritaire

AVANT L'ENTREPOSAGE ET L'EMPILAGE

1. Inspection visuelle :

- Vérifiez l'état des étagères et des supports de stockage;
- Assurez-vous que les étagères sont bien fixées et stables;
- Vérifiez que les allées et les zones de stockage sont dégagées et bien éclairées.

2. Préparation de l'espace de travail :

- Nettoyez et désinfectez les surfaces de stockage;
- Assurez-vous que l'espace est organisé et que les articles sont facilement accessibles.

3. Préparation des articles :

- Vérifiez l'intégrité des emballages des aliments;
- Étiquetez les articles avec la date de réception et la date d'expiration.

VERSO

Source : sst.restauration.org

Mai 2025

PENDANT L'ENTREPOSAGE ET L'EMPILAGE

1. Port des gants de protection :
   - Portez des gants de protection pour manipuler les articles lourds ou tranchants;
   - Les gants doivent être portés pendant toute la durée de l'activité.

2. Organisation des articles :
   - Rangez les articles lourds sur les étagères inférieures pour éviter les chutes;
   - Empilez les articles de manière stable et sécurisée;
   - Séparez les aliments crus des aliments cuits pour éviter la contamination croisée.

3. Manipulation sécuritaire :
   - Utilisez des techniques de levage appropriées pour éviter les blessures au dos;
   - Ne surchargez pas les étagères et les supports de stockage;
   - Utilisez des chariots ou des diables pour transporter les articles lourds.

4. Sécurité pendant l'activité :
   - Gardez les allées dégagées pour éviter les trébuchements;
   - Restez concentré et évitez les distractions;
   - Ne laissez pas les enfants s'approcher des zones de stockage.

APRÈS L'ENTREPOSAGE ET L'EMPILAGE

1. Nettoyage :
   - Nettoyez et désinfectez les surfaces de stockage après chaque utilisation;
   - Rangez les équipements de nettoyage dans un endroit sûr et sec.

2. Vérification :
   - Vérifiez régulièrement l'état des étagères et des supports de stockage;
   - Remplacez les étagères ou les supports endommagés pour éviter les accidents.

Formation

Assurez-vous que tous les employés impliqués dans l'entreposage et l'empilage ont reçu une formation adéquate sur les procédures de sécurité et les techniques de manipulation.