



TABLE À RÉCHAUD

Description de l'équipement

La table à réchaud est un équipement de cuisine utilisé pour maintenir les aliments à une température constante et contrôlée. Elle est équipée d'une surface chauffante et d'un bain-marie ou d'une zone de chaleur douce permettant de conserver les plats au chaud.



RISQUES ASSOCIÉS

- ▶ Danger : chaleur, effort excessif
- ▶ Lésion : brûlure au contact d'un objet chaud, ébouillantage, trouble musculosquelettique

Équipements de protection individuelle (EPI)

- ▶ Gants résistants à la chaleur
- ▶ Tablier de cuisine
- ▶ Chaussures antidérapantes

Bien lire les consignes de sécurité avant d'utiliser cet équipement

AVANT L'UTILISATION

- ▶ Seuls les travailleurs formés et autorisés peuvent utiliser l'équipement;
- ▶ Inspecter l'équipement et signaler toute défectuosité à votre superviseur;
- ▶ S'assurer que la zone de travail est libre et propre (sol sec, voies de circulation dégagées);
- ▶ Respecter le niveau de remplissage des bacs, ne pas les surcharger;
- ▶ Porter des vêtements longs et appropriés;
- ▶ Porter les EPI : gants résistants à la chaleur, tablier de cuisine, chaussures antidérapantes.

PENDANT L'UTILISATION

- ▶ Conserver les couvercles fermés lors du déplacement des bacs;
- ▶ Déplacer les bacs en utilisant une méthode de travail sécuritaire;
- ▶ Retirer les couvercles des bacs en les inclinant vers l'arrière pour diriger l'air chaud loin du corps et du visage. Attendre quelques secondes que la chaleur se dissipe avant de s'approcher davantage;
- ▶ Utiliser des ustensiles à longs manches pour remuer les aliments dans les bacs;
- ▶ Éviter de vous approcher trop près des lampes chauffantes. Maintenir une distance minimale de 15 cm entre vos mains et les lampes;
- ▶ Utiliser un pichet à bec verseur si vous devez rajouter de l'eau chaude dans les bacs;
- ▶ Ramasser immédiatement tout dégât ou renversement au sol;
- ▶ Surveiller régulièrement l'équipement pendant l'utilisation pour détecter tout problème ou dysfonctionnement.

APRÈS L'UTILISATION ET LORS DU NETTOYAGE

- ▶ Déposer les bacs en toute sécurité sur une surface stable, résistante à la chaleur et dégagée de tout obstacle;
- ▶ Signaler les bacs chauds aux collègues;
- ▶ Laisser refroidir complètement l'équipement avant de procéder au nettoyage;
- ▶ Effectuer le nettoyage nécessaire.