



Tes questions
en valent la peine

WSCC

CUISINE CAUSERIES SUR LA BOÎTE À OUTILS

ÉBOUILLANTAGES ET BRÛLURES



Lorsqu'on travaille dans une cuisine, le risque de s'ébouillanter ou de se brûler est constant. Une telle blessure est très douloureuse et prend parfois beaucoup de temps à guérir. Elle peut être une source de douleur toute la vie, et risque de défigurer et d'entraîner une incapacité.



PRÉCAUTIONS

1. Gardez l'aire de travail propre.
2. Utilisez des gants de cuisine ou des chiffons secs lors de la manipulation d'objets chauds. Ne manipulez jamais ces objets lorsqu'ils sont humides : un chiffon humide ne vous protégera pas de la chaleur.
3. Ouvrez les couvercles en vous tenant loin.
4. Repérez les casseroles et les poêles qui viennent d'être sorties du four en attachant un morceau d'essuie-tout autour de leur poignée. Cela vous rappellera, ainsi qu'à vos collègues, qu'elles sont trop chaudes pour être touchées.
5. Gardez les poignées tournées vers l'intérieur pour éviter qu'elles ne pointent vers le sol.
6. Si vous marchez en tenant un plateau chaud, dites fort et clairement « ôtez-vous » ou « chaud » pour éviter que des collègues ne vous heurtent.
7. Ne placez jamais une poêle ou une casserole chaude, ou tout autre ustensile chaud, dans le bac à vaisselle sans en avertir vos collègues.
8. Si vous vous brûlez, veillez à vous faire prodiguer les premiers soins en fonction du type de brûlure subie. Avant de commencer à travailler, assurez-vous que vous connaissez les aliments que vous cuisinerez ainsi que les moyens d'éviter une éventuelle brûlure.
 - Par exemple, si vous cuisinez avec du sucre chaud (caramel), ne faites pas couler de l'eau froide sur votre main en cas de brûlure. Le sucre se figerait sur votre peau brûlée, ce qui aggraverait votre blessure.
9. Ne surchauffez pas l'huile, car elle pourrait s'enflammer.
10. Si l'huile prend feu :
 - Couvrez le feu avec une couverture de sécurité ou un linge humide, ou utilisez un extincteur d'incendie à mousse ou à poudre.
 - Fermez le gaz ou le feu (électricité).
 - N'utilisez JAMAIS de l'eau pour éteindre un feu causé par de l'huile – cela causerait des éclaboussures d'huile et contribuerait à répandre le feu.
 - N'essayez JAMAIS de porter une poêle en train de brûler.

EXEMPLES DE DANGERS

- Surfaces chaudes (cuisinières, fours)
- Ustensiles chauds (casseroles, poêles)
- Aliments et liquides chauds
- Flammes nues – par accident ou causées par des grillades



ÉBOUILLANTAGES ET BRÛLURES ■ SCALDS AND BURNS ■ UUTTAQNIT UUTIQNITLU ■ ᐱᐱᐱᐱᐱᐱᐱᐱ ᐱᐱᐱ ᐱᐱᐱᐱᐱᐱᐱ

*Adapté avec l'autorisation de WorkSafeBC.



WSCC

wsc.nt.ca 1.800.661.0792
wsc.nu.ca 1.877.404.4407

Assurez votre sécurité
**POUR ÉVITER LES
 ÉBOUILLANTAGES
 ET LES BRÛLURES**



Si l'huile prend feu :

- Couvrez le feu avec une couverture de sécurité ou un linge humide, ou utilisez un extincteur d'incendie à mousse ou à poudre.
- Fermez le gaz ou le feu (électricité).
- N'utilisez jamais de l'eau.
- N'essayez JAMAIS de porter une poêle en train de brûler.

Ouvrez les couvercles en vous tenant loin.

Utilisez des gants de cuisine ou des chiffons secs lors de la manipulation d'objets chauds.

Ne surchauffez pas l'huile, car elle pourrait s'enflammer.

Ne laissez pas des poignées pointer vers le sol.



ÉBOUILLANTAGES ET BRÛLURES • SCALDS AND BURNS • UUTTAQNIT UUTIQNITLU • ᐱᐢᓪᓄᓄᐱᓪ ᐱᐢᐣ ᐢᓪᓄᓄᐱᓪ



WSCC

wscn.nt.ca 1.800.661.0792
 wscn.nu.ca 1.877.404.4407

*Adapté avec l'autorisation de WorkSafeBC.