Liste de contrôle
Cuisines



Travaille-t-on en toute sécurité dans vos cuisines?

Dans la branche de l'hôtellerie et de la restauration, on enregistre:
35 % d'accidents dus à des piqûres et des coupures
25 % d'accidents dus à des chutes de plain-pied et des glissades
5 % d'accidents dus à des brûlures et des ébouillantages.

Il est possible de réduire fortement le nombre d'accidents grâce à la formation appropriée du personnel, au respect des principales règles de sécurité et à l'utilisation de machines, d'appareils et d'installations sûrs.

Les principaux risques sont:

- postes de travail exigus,
- travail dans l'urgence et la précipitation,
- formation partiellement insuffisante du personnel.

Cette liste de contrôle vous permettra de mieux maîtriser ces dangers.

La présente liste de contrôle a été élaborée en collaboration avec les associations responsables de la solution par branche de l'hôtellerie et de la restauration.

Référence CFST: 6802.f

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail CFST

Vous trouverez ci-après une série de questions concernant la prévention des dangers liés au thème de cette liste.
Si une question ne s'applique pas à votre entreprise, il y a tout simplement lieu de la barrer.

Si vous avez répondu ☒ «non» ou ☒ «en partie», des mesures s'imposent.

Veuillez les noter au verso.

Sols

1	Les **revêtements de sol** sont-ils antidérapants et adaptés aux conditions d'utilisation?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
2	Les liquides dans les **locaux humides** peuvent-ils s'écouler librement?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
3	Les grilles sur le sol sont-elles antidérapantes et ne constituentelles pas un risque de chute de plain-pied (voir figure 1) et leur surface est-elle antidérapante et stable?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
4	Les zones dangereuses (p. ex. nez de marche) sont-elles équipées de **bandes antidérapantes** ou de dispositifs similaires?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**

Pour les exigences relatives aux propriétés antidérapantes des revêtements de sol, voir la documentation technique n° 2.032 «Revêtements de sol: liste d'exigences» du bpa.

Remarque: des sols en céramique ou en pierre peuvent être rendus antidérapants par des entreprises spécialisées.

Installations et appareils électriques

5	Les machines et les prises de courant dans les locaux humides sont-elles équipées d'un **dispositif de protection à courant de défaut (FI)**? C'est obligatoire pour les installations et les transformations postérieures à 1986. Il est recommandé d'en équiper aussi les installations plus anciennes.	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
6	Les **prises de courant et les installations électriques** sont-elles installées au-dessus du niveau de projection d'eau ou sont-elles protégées contre les projections d'eau?	☐ **oui** ☐ **non**

Machines, installations, appareils

7	Le couvercle des **coupe-légumes** se met-il automatiquement en position de sécurité?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
8	Les couvercles de protection des **coupeuses (rideau optique) et les machines à couper les pommes de terre** sont-ils sur veillés électriquement pour éviter toute introduction des doigts dans les lames en mouvement?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
9	La **trancheuse** satisfait-elle aux prescriptions de sécurité (voir figure 2)?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
10	Les distances de sécurité selon la figure 4 sont-elles respectées lors de l'utilisation du **hache-viande**?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
11	Les **malaxeurs** et les **fouets** sont-ils équipés d'une protection verrouillée électriquement ou le personnel est-il informé périodiquement du risque d'introduction de doigts ou de mains dans la machine en fonctionnement?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**



Figure 1: les grilles antidérapantes et au même niveau que le sol évitent les accidents par glissade et les chutes de plain-pied.

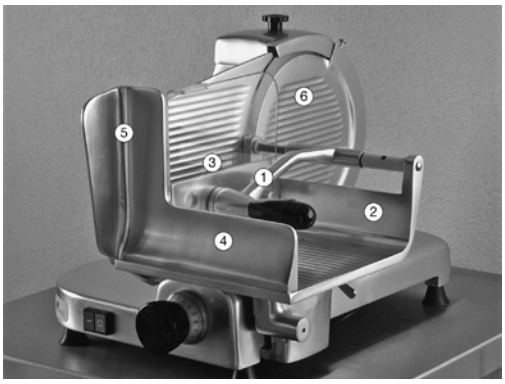


Figure 2: trancheuse sécurisée avec les dispositifs obligatoires de protection: guide de coupe (1), fixé de façon inamovible au chariot, mais pouvant pivoter (2); plaque protectrice (3); paroi arrière du chariot (4) et protection des doigts (5); protège-lame verrouillé (6), arrêt automatique de l'amenée d'énergie en cas d'enlèvement du protège-lame.



Figure 3: hache-viande.

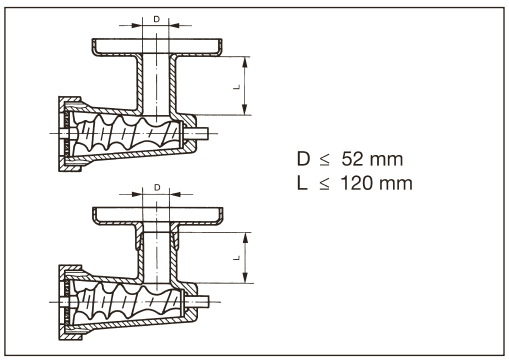


Figure 4: hache-viande avec une clef fixe ou amovible. Distance de sécurité obligatoire.

12	Les composants de sécurité (thermostats, soupapes de surpression) des appareils à eau chaude ou vapeur (p. ex. **marmites basculantes, bain-marie, cuiseur à vapeur**) sont-ils contrôlés régulièrement par un spécialiste selon les indications du fournisseur (voir figure 5)? Contrôle recommandé au minimum tous les deux ans	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
13	Les thermostats de sécurité et de travail des **friteuses** sont-ils aussi contrôlés régulièrement par un spécialiste selon les indications du fournisseur? Contrôle recommandé au minimum tous les deux ans	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
14	Utilise-t-on pour les friteuses uniquement de l'huile et de la graisse appropriées (difficilement inflammables et supportant les températures élevées)? Consulter à ce sujet le fournisseur.	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
15	Une couverture d'extinction est-elle accrochée bien visiblement à proximité des friteuses? Choisir une couverture d'extinction assez grande pour couvrir tout le corps (au moins 180 x 120 cm).	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
16	Le nettoyage correct des friteuses est-il enseigné et contrôlé régulièrement? 1. Laisser refroidir l'huile pendant 10 à 15 minutes avant de l'enlever 2. Ne pas poser le récipient contenant l'huile enlevée au milieu du passage (voir figure 6)	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
17	Les **hottes d'aspiration** et les **filtres à graisse** sont-ils nettoyés périodiquement à l'intérieur et à l'extérieur?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
18	Un accès sûr aux filtres à graisse est-il garanti? Installer un marchepied ou recouvrir la cuisinière d'un matériau antidérapant.	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
19	Les **conduites d'évacuation** de l'air vicié sont-elles nettoyées périodiquement par une entreprise spécialisée?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
20	Le **mixeur manuel** est-il équipé d'un interrupteur à action maintenue arrêtant immédiatement l'appareil dès qu'on arrête d'appuyer dessus, ou est-il surveillé et enseigné que le mixeur ne doit fonctionner que lorsqu'il est plongé dans les aliments à mixer?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
21	Lors de **l'ouverture des portes**, le personnel se place-t-il par rapport aux portes de sorte à être protégé des brûlures par ces dernières (figure 7) et attend-il l'évacuation complète de la vapeur avant d'ouvrir les cuiseurs à vapeur?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
22	Le **local frigorifique** est-il équipé d'une alarme que l'on peut toujours entendre et que l'on ne peut arrêter que depuis le local frigorifique (voir figure 8)? On doit aussi pouvoir entendre l'alarme lorsqu'une personne reste enfermée dans le local (p. ex. cloche d'alarme dans le logement).	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**

Equipements de protection individuelle

23	Le personnel porte-t-il des **vêtements de protection** appropriés **contre le froid** pour travailler dans les locaux frigorifiques?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
24	Le personnel a-t-il à disposition des **lunettes** et des **gants de protection** adaptés pour manipuler des concentrés de lavage et de nettoyage? Il faut respecter les indications des fiches de données de sécurité.	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**

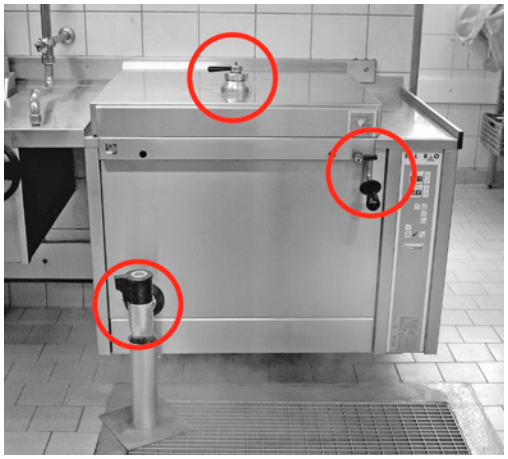


Figure 5: composants de sécurité d'une cuve.



Figure 6: ce récipient contenant de l'huile de friture peut entraîner des chutes de plain-pied.



Figure 7: lorsqu'on est placé correctement lors de l'ouverture des portes, ces dernières protègent aussi contre les brûlures.

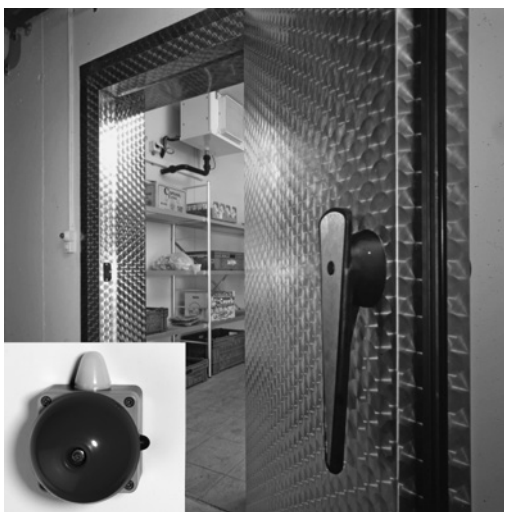


Figure 8: on doit toujours pouvoir entendre l'alarme du local frigorifique

25	Le personnel a-t-il à disposition des **gants** et des **crèmes protectrices surgrasses** pour les travaux manuels de lavage et de nettoyage?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
26	Le personnel porte-t-il des **chaussures** maintenant bien le pied et avec des semelles antidérapantes?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**

Manipulation sûre des casseroles, couvercles, poêles, etc.

27	Les couvercles des poêles et casseroles avec un contenu chaud sont-ils soulevés de telle sor te qu'ils protègent le visage et le bras d'éventuelles brûlures et éclaboussures (voir figure 9)?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
28	Les personnes travaillant dans les cuisines s'avertissent-elles mutuellement en cas de poêles, de casseroles ou de couvercles chauds, etc.?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
29	La viande (p. ex. escalope, steak) est-elle toujours déposée à bonne distance dans la poêle contenant un corps gras chaud (voir figure 10)?	☐ **oui** ☐ **non**
30	Lors du transvasement de liquides chauds, veille-t-on à se tenir à bonne distance? Le cas échéant, travailler à deux.	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**

Couteaux

31	Avez-vous rempli la liste de contrôle «Couteaux de cuisine» (réf. 6803.f) et pris les mesures qui en découlaient?	☐ **oui** ☐ **non**

Ergonomie

32	La conception des portes et le réglage correct de la ventilation évitent-ils les **courants d'air**?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
33	Les **équipements de travail** utilisés fréquemment sont-ils **accessibles** sans échelle ou escabeau?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
34	Pour les **travaux au-dessus de la tête dans les lieux d'entreposage**, le personnel dispose-t-il d'équipements adéquats tels que tabouret, escabeau (voir figure 11)?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
35	Veille-t-on à ce que **poêles, casseroles, marmites** ou **récipients lourds** soient toujours portés à deux (voir figure 12)?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
36	Les **hauteurs de travail des tables** et des éviers permettent-elles de travailler en préservant le dos, c'est-à-dire sans devoir incliner le dos ou lever les épaules (voir figures 13 et 14)?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**

Organisation

37	Le personnel est-il **informé** à son entrée en fonction et pérodiquement des risques et des mesures de protection à prendre? Thèmes importants de formation: voir questions 43 à 51.	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
38	Le personnel ne **travaille**-t-il qu'avec des machines ou des outils pour lesquels il a été formé?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**



Figure 9: levage correct du couvercle d'une casserole permettant de protéger des éclaboussures et des brûlures.



Figure 10: déposer la viande dans la poêle à bonne distance évite les éclaboussures chaudes.



Figure 11: équipement facilitant les travaux au-dessus de la tête.



Figure 12: les poêles et casseroles lourdes sont à porter à deux.





Figures 13 et 14: travailler sur une table trop basse est mauvais pour le dos. Surélever les pieds de table peut améliorer la hauteur de travail.

39	**Le respect des règles de sécurité** est-il contrôlé et imposé par les supérieurs?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
40	Veille-t-on, au moyen d'un **concept de gestion des déchets**, que les débris de verre, les conserves, etc. ne soient jetés que dans les conteneurs appropriés (voir figures 15 et 16)?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
41	Le(s) responsable(s) de la fermeture de l'amenée principale du gaz ou de la bonbonne de gaz et du débranchement des friteuses, cuisinières et ventilation **à la fin de la journée de travail** sont/est-il(s) clairement désigné(s)?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
42	Existe-il une **procédure de déclaration** claire des câbles, appareils, équipements et bâtiments défectueux?	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**

Thèmes de formation

La formation traite-t-elle notamment des thèmes suivants?

43	Travail sûr avec fours à circulation d'air, cuiseurs à vapeur, marmites à haute pression	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
44	Système d'alarme du local frigorifique Bruit, arrêt de l'alarme. Interrupteur de l'alarme non caché par des récipients.	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
45	Extinction d'une friteuse en feu Utiliser une couverture d'extinction, jamais d'eau! (voir figure 17)	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
46	Utilisation des équipements de protection individu elle Port notamment de gants et lunettes de pro-tection lors de la manipulation de concentrés netto yant (voir figure 18). Tenir compte des fiches de données de sécurité!	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
47	Risque de lésions cutanées et mesures de sécurité correspondantes Voir aussi liste de contrôle Suva «Protection de la peau dans l'agroalimentaire, les cuisines collectives et la restauration» 67117.f (voir figure 19).	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
48	Risques de glissade et de chutes de plain-pied Exemples: ■ égouttage correct des aliments frits pour éviter les traces de gras sur le sol ■ nettoyage immédiat des sols sales ■ mise en place de signaux d'avertissement.	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
49	Manipulation sûre des poêles, couvercles, etc. Voir questions 27 à 30	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
50	**Levage et port corrects** (protection du dos) (voir figure 20)	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**
51	Mesures de premiers secours en cas de coupures, de brûlures et de projection dans les yeux, et comporte-ment en cas d'urgence (concept en cas d'urgence)	☐ **oui** ☐ **en partie** ☐ **non**



Figure 15 et 16: élimination correcte des débris de verre.



Figure 17: extinction d'une friteuse en feu. Le corps et les mains restent protégés pendant l'extinction du feu.



Figure 18: le masque de protection respiratoire de type FFP2 empêche l'inhalation d'aérosols (gouttelettes) des brouillards du concentré de nettoyage.



Figure 19: utiliser systématiquement des produits de désinfection et des crèmes protectrices des mains surgras prévient les lésions cutanées.



Figures 20: levage correct avec le dos droit et si possible à deux.

Si vous avez constaté d'autres dangers concernant ce thème dans votre entreprise, notez également au verso les mesures qui s'imposent.

Liste de contrôle remplie par : Date: Signature:

Plan des mesures: cuisines

Locaux, postes de travail contrôlés:

N°	Mesure à mettre en oeuvre	Délai	Responsable	Mesure exécutée		Remarques	Contrôle	
				Date	Visa		Date	Visa

Prochain contrôle le: (recommandé: au moins une fois par an)

Si vous voulez nous contacter, pour des renseignements: Inspection du travail de votre canton (www.cfst.admin.ch/adresses)
pour commander: www.cfst.admin.ch/listesdecontrole, tél. 041 419 59 59

Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail CFST, Alpenquai 28b, 6005 Lucerne, www.cfst.admin.ch

Edition: juillet 2025
Référence: 6802.f