GRILLE INSPECTION - BATTEUR-MÉLANGEUR

| Date : |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inspection réalisée par : |
| Nom du service de garde : |
| Un batteur-mélangeur (commercial) à cuve fixe, avec un volume de 5 à 500 litres, dans l'industrie alimentaire |
| on patteur-melangeur (commercial) à cuve fixe, avec un volume de 5 à 500 litres, dans i industrie allmentaire et les commerces de l'alimentation doit répondre aux exigences de la norme EN-454-2000. |



| BATTEUR-MÉLANGEUR | Obligations Légales | С | NC | Mesures correctives | RESPONSABLE/ ÉCHÉANCE | DATE DU SUIVI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---|----|---------------------|--------------------------|------------------|
| Appareil | | | | | | |
| protecteur/dispositif de protection empêche l'accès à l'intérieur du bol lorsque l'appareil est en marche | RSST-175, 182 | | | | | |
| machine arrête quand la grille est déplacée ou le bol est descendu | RSST-175 EN-454-2000 | | | | | |
| bouton de mise en marche protégé contre une mise en marche accidentelle | RSST-190 | | | | | |
| grille de protection présente : distance de 3 cm maximum entre les barreaux ; distance de 1,5 cm maximum entre le bol et la grille | EN-454-2000 | | | | | |
| bouton d'arrêt d'urgence (rouge) présent et fonctionnel | RSST-192 | | | | | |
| Installation | | | | | | |
| appareil à niveau, fixé solidement au sol ou sur un comptoir, immobile pendant l'utilisation | RSST-16 | | | | | |
| fil électrique et isolation en bon état | RSST-238 | | | | | |
| fil électrique fixé de façon à éliminer tout risque de chute | RSST-238.1 | | | | | |
| dégagement suffisant à l'entretien de l'appareil et à la manutention sécuritaire du matériel et des denrées | RSST-19 | | | | | |
| Utilisation, formation, information | | | | | | |
| inspection avant chaque utilisation, moyens de protection en place et fonctionnels | | | | | | |
| personnel informé et formé aux méthodes de travail sécuritaires (seul le personnel formé et autorisé utilise et nettoie l'appareil) | LSST-51.9 | | | | | |
| Entretien préventif et réparation | | | | | | |
| arrêt et débranchement de l'appareil avant tout entretien, nettoyage, réparation ou ajustement (voir le manuel d'utilisation) | RSST-188.2 | | | | | |
| procédure de travail sécuritaire : connue, affichée et respectée | | | | | | |

Photo: Shutterstock

Source : adaptation de la fiche d'auto-inspection à la cuisine développée pour la Mutuelle de prévention de l'AQCPE.

C : conforme NC : non conforme

LSST : Loi sur la santé et la sécurité du travail RSST : Règlement sur la santé et la sécurité du travail