



Cette grille d'inspection vise à soutenir les milieux de travail à effectuer une inspection préventive afin de répondre à la LSST art 51:

51. L'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour protéger la santé et assurer la sécurité et l'intégrité physique et psychique du travailleur. Il doit notamment:

1° s'assurer que les établissements sur lesquels il a autorité sont équipés et aménagés de façon à assurer la protection du travailleur;

3° s'assurer que l'organisation du travail et les méthodes et techniques utilisées pour l'accomplir sont sécuritaires et ne portent pas atteinte à la santé du travailleur;

4° contrôler la tenue des lieux de travail, fournir des installations sanitaires, l'eau potable, un éclairage, une aération et un chauffage convenable et faire en sorte que les repas pris sur les lieux de travail soient consommés dans des conditions hygiéniques;

5° utiliser les méthodes et techniques visant à identifier, contrôler et éliminer les risques pouvant affecter la santé et la sécurité du travailleur;

7° fournir un matériel sécuritaire et assurer son maintien en bon état

Procédure d'utilisation :

1. Cocher non applicable (N/A) lorsque l'élément ne s'applique pas.
2. Passer les éléments à inspecter un à un.
3. Écrire les mesures correctives pour chacun des éléments non conformes.
4. Remettre la grille complétée au gestionnaire responsable du milieu qui assurera la mise en place des mesures correctives.
5. Acheminez la présente grille complétée et remise au gestionnaire via le FORMS disponible à la page intranet du PPMET. (Onglet volet prévention/grille d'inspection préventive des milieux de travail)



1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL				
Critères :	Oui	Non	N/A	Action en cas de non-conformité
Porte intérieure et extérieure: système de verrouillage fonctionnel, espace dégagé, porte en bon état.	☐	☐	☐	
Hygromètre est installé et fonctionnel (température et humidité).	☐	☐	☐	
Température ambiante est d'au moins 20 °C.	☐	☐	☐	
Procédure de chaleur accablante est mise en place au besoin.	☐	☐	☐	
Miroir sphérique présent dans les intersections.	☐	☐	☐	
Grille de ventilation est en bon état, propre et exempté de poussière.	☐	☐	☐	

2. SÉCURITÉ				
Critères :	Oui	Non	N/A	Action en cas de non-conformité
Sol propre et sec (exempté d'eau, résidus, débris).	☐	☐	☐	
Circulation avec un chariot, diable, autre: espace suffisant (au moins 600mm/2 pieds), propre et dégagé.	☐	☐	☐	
Panneau / affiche « plancher mouillé » disponible à proximité.	☐	☐	☐	
Équipement de manutention des charges (ex.: chariot, diable): accessible, en bon état.	☐	☐	☐	
Matériel empilé de façon stable.	☐	☐	☐	
Gant anti-chaleur/mitaine de four disponible et en bon état, longueur protégeant l'avant-bras.	☐	☐	☐	
Tapis antifatigue, tapis antidérapant en bon état.	☐	☐	☐	
Équipements installés sur une base fixe : hauteur et dégagement suffisants (au moins 600mm/2pieds).	☐	☐	☐	
Protecteur/dispositif de protection en place pendant l'utilisation de l'appareil.	☐	☐	☐	
Procédure d'entretien, utilisation des équipements affichée.	☐	☐	☐	
Couteaux et autres équipements tranchants en bon état, bien affûtés.	☐	☐	☐	
Couteaux et autres équipements tranchants rangés de façon sécuritaire (étui, range-couteau ou séparés des autres ustensiles dans les tiroirs).	☐	☐	☐	

2. SÉCURITÉ (SUITE)				
Critères :	Oui	Non	N/A	Action en cas de non-conformité
Gant anti-coupure (ou Kevlar) disponible et en bon état.	☐	☐	☐	
Gicleurs dégagés d'au moins 450 mm pour assurer le bon fonctionnement.	☐	☐	☐	
Procédure de travail avec les objets coupants/tranchants affichés.	☐	☐	☐	
Chariots d'utilité ou de service, freins fonctionnels.	☐	☐	☐	
Bac rigide accessible pour récupérer la vaisselle cassée ou autres bris.	☐	☐	☐	
Entreposage des denrées, espace de circulation et accès aux tablettes dégagés (au moins 600 mm/2 pieds).	☐	☐	☐	
Entreposage des denrées, étagère stable et en bon état, tablettes droites et fixes.	☐	☐	☐	
Escabeau en bon état et conforme à la norme (grade 1 ou 2) : stabilité, pattes munies de caoutchouc antidérapant, etc.	☐	☐	☐	
Escabeau inspecté avant chaque utilisation (grille pour escabeau).	☐	☐	☐	
Escabeau accroché ou retenu lorsque non utilisé.	☐	☐	☐	
Escabeau accessible dans un endroit non encombré.	☐	☐	☐	
Escabeau, hauteur permettant d'atteindre les tablettes les plus hautes.	☐	☐	☐	
Port de chaussures de protection conformes à la norme CSA (triangle vert).	☐	☐	☐	
Premiers secours, présence en tout temps du nombre de personnes formées en secourisme en milieu de travail (16 heures) ; mise à jour de la formation tous les 3 ans.	☐	☐	☐	
Nombre de trousses de premiers secours correspondant.	☐	☐	☐	
Contenu de la trousse de premiers secours conforme à la norme CSA Z1220-17.	☐	☐	☐	
Affichage permettant la localisation facile et rapide des trousses.	☐	☐	☐	
Présence des formulaires de déclaration d'évènement accidentel (DEA) accessibles aux travailleurs	☐	☐	☐	
Liste de numéros de téléphone d'urgence accessible.	☐	☐	☐	
Procédure d'urgence affichée.	☐	☐	☐	

3. RISQUE ERGONOMIQUE				
Critères :	Oui	Non	N/A	Action en cas de non-conformité
Entreposage des denrées, bac/huche à roulettes en bon état, accessible.	☐	☐	☐	
Entreposage des denrées, hauteur de rangement adéquate: • Plus haut que les épaules : matériel rarement utilisé, sauf matériel lourd; • Épaules: objets légers et de petit format; • Taille: matériel lourd et utilisé régulièrement; • Genoux: objets légers et de grand format; • Au sol: contenants lourds, sur une base roulante.	☐	☐	☐	
Chariots d'utilités ou de service, barre de poussée.	☐	☐	☐	
Poubelle déposée sur socle à roulettes en bon état.	☐	☐	☐	
Poubelle de petit format pour éviter un effort excessif lors du retrait des sacs à déchet.	☐	☐	☐	
Chariots d'utilités ou de service, équipement disponible pour déplacer des charges lourdes (ex. : chariot, diable).	☐	☐	☐	

4. RISQUE CHIMIQUE				
Critères :	Oui	Non	N/A	Action en cas de non-conformité
Produits chimiques (SIMDUT) bien entreposés selon les règles d'entreposage.	☐	☐	☐	
Produits dangereux (SIMDUT), contenants identifiés avec l'étiquette du fournisseur lisible.	☐	☐	☐	
Cartable SIMDUT accessible et contient toutes les fiches de données de sécurité (FDS) des produits chimiques présents.	☐	☐	☐	
Affiche de port obligatoire des équipements de protections (ÉPI).	☐	☐	☐	
Port des équipements de protections individuels selon la FDS du produit.	☐	☐	☐	
Douche oculaire présente (voir grille douche oculaire).	☐	☐	☐	

5. RISQUE BIOLOGIQUE				
Critères :	Oui	Non	N/A	Action en cas de non-conformité
Absence de moisissures près de la laverie ou cuisine.	☐	☐	☐	

6. SÉCURITÉ INCENDIE				
Critères :	Oui	Non	N/A	Action en cas de non-conformité
Sortie d'urgence dégagée d'au moins 1100 mm/3,6 pieds et indiquée (lumière fonctionnelle).	☐	☐	☐	
Système d'éclairage d'urgence présent et fonctionnel.	☐	☐	☐	
Plan d'évacuation affiché (mise à jour annuelle).	☐	☐	☐	
Extincteur : vérification annuelle par une firme spécialisée (voir date de la dernière inspection).	☐	☐	☐	
Extincteur : accroché, facile d'accès et identifié.	☐	☐	☐	
Présence de détecteur de fumée ou de chaleur.	☐	☐	☐	
Exercice d'évacuation annuel planifié.	☐	☐	☐	
Procédure d'évacuation à jour et connue par le personnel.	☐	☐	☐	
Système d'urgence inspecté par des spécialistes une fois par année.	☐	☐	☐	

7. RISQUE ÉLECTRIQUE				
Critères :	Oui	Non	N/A	Action en cas de non-conformité
Accès libre au panneau électrique (1 m de dégagement minimal).	☐	☐	☐	
Affiche «ne rien entreposer devant le panneau » et délimitation au sol visible devant le panneau électrique.	☐	☐	☐	
Cordons d'alimentation des équipements et rallonges en bon état.	☐	☐	☐	
Prises de courant en bon état.	☐	☐	☐	
Prises de courant situées à moins de 1,5 m des éviers.	☐	☐	☐	

8. AUTRE PROBLÈME DE SÉCURITÉ

9. AUTRE ÉLÉMENT NON CONFORME

10. SUIVI DU VÉRIFICATEUR

Suivi requis : ☐ Oui ☐ Non

Date prévue du suivi : _____

11. SIGNATURE DU VÉRIFICATEUR

Nom (en lettre moulées) : _____

Signature : _____ Date : _____

12.	INFORMATIONS SUR LE LIEU INSPECTÉ	Date :	
Nom de l'établissement :			
Direction :			
Service :			
Nom du responsable :			