

COMITÉ MIXTE SUR LA SANTÉ ET SÉCURITÉ **INSPECTION ANNUELLE** **GUIDE DE SÉCURITÉ / LISTE DE CONTRÔLE**

PROCÉDURE DE COMMUNICATION

Les inspecteurs complètent le formulaire. Les inspecteurs complètent la dernière page où ils indiquent les éléments identifiés et les recommandations demandant un suivi. Le superviseur du milieu et son directeur indiquent les mesures prises (ou à prendre) dans la colonne correspondante et retournent leurs commentaires dans les 21 jours dans le pigeonnier du Comité mixte en santé et sécurité au travail (article 20).

Milieu : _____

Date : _____

1. Premiers Soins		OUI	NON	N/A
a	Le cartable rouge de procédures à suivre en cas d'urgence est accessible ?			
b	Le cartable blanc de santé et sécurité est accessible ?			
c	La trousse de premiers soins est accessible dans le milieu ?			
d	La trousse de premiers soins est vérifiée mensuellement ?			
e	La trousse de premiers soins est complète ?			
f	La trousse de premiers soins pour les sorties est accessible dans le milieu ?			
g	La trousse de premiers soins pour les sorties est vérifiée mensuellement ?			
h	La trousse de premiers soins pour les sorties est complète ?			
i	Les procédures à suivre en cas d'urgence sont affichées ?			
j	Les numéros d'urgence sont affichés ?			

2. Risques du milieu		OUI	NON	N/A
a	L'information des risques du milieu en matière de maladie infectieuses est affichée ?			
b	L'information des risques du milieu en matière de santé et sécurité du travailleur est affichée ?			
c	Le cartable blanc de santé et sécurité contient des renseignements sur les risques et précautions à prendre en ce qui a trait aux maladies infectieuses ?			
d	L'équipement de protection individuelle (gants, masques, saros etc...) est disponible et accessible ?			
e	Un distributeur rempli de désinfectant à mains est facilement disponible dans le milieu ?			

3. Précaution en cas de feu		OUI	NON	N/A
a	Un plan d'évacuation (carte) des lieux est affiché ?			
b	Les pratiques d'évacuation des lieux en cas d'urgence et/ou de feu sont faites ?			
c	Un extincteur est accessible dans la cuisine ?			
d	Les extincteurs sont vérifiés à chaque année?			
e	Les instructions pour l'utilisation d'un extincteur sont affichées près de l'extincteur ?			
f	Les détecteurs de fumée ou de feu sont vérifiés mensuellement ?			
g	Les sorties de secours sont bien indiquées et dégagées?			
h	Des lumières alternatives sont en bon état et disponible en cas de panne de courant ?			
i	Une trousse 1-2-3-4, en cas de lésion au travail, est accessible et à jour ?			

4. Lieux physiques (intérieur et extérieur)		OUI	NON	N/A
a	Les lieux sont libres d'objets ou d'articles qui pourraient gêner la sécurité du travailleur ?			
b	Les objets pointus tels que les couteaux et ciseaux sont verrouillés et / ou rangés de façon sécuritaires ?			
c	Des mécanismes de contrôle et de vérifications sont en place pour : <ul style="list-style-type: none"> • Les insectes? • La température du milieu? • L'humidité? • Le niveau de bruit? • La poussière? 			
d	Les portes sont accessibles sans encombrements de l'intérieur et de l'extérieur ?			
e	Les fenêtres et portes de sortie peuvent être barrées ?			
f	Les passages sont clairs et passables ?			
g	Les lieux sont propres et bien entretenus ?			
h	Les passages sont bien éclairés ?			
i	Les rampes d'accès sont bien entretenues?			
j	Les rampes d'accès sont salées régulièrement l'hiver ?			
k	Le terrain, le stationnement, les entrées, les sorties sont bien entretenues et libres d'objet qui pourraient gêner la sécurité du travailleur ?			
l	L'extérieur de la maison est bien éclairé la nuit ?			
m	Les escaliers sont en bon état ?			
n	Les escaliers sont libres d'objets et passables ?			
o	Les rampes d'escaliers sont en bon état?			
p	Les marches d'escaliers sont adéquates et sécuritaires?			
q	Les escaliers sont bien éclairés ?			
r	Les endroits de remise sont propres et libres d'objets qui pourraient tomber ?			

5. Équipements électriques/ machinerie		OUI	NON	N/A
a	Les indications « on/off » sont bien indiquées sur les appareils électriques ?			
b	Les appareils électriques sont proprement maintenus et vérifiés régulièrement (four, micro-ondes, etc.)?			

c	Les prises de courant sont utilisées adéquatement (une prise par douille) ?			
d	Les interrupteurs sont en bonne condition et aucun fil électrique n'y paraît ?			
e	Les plinthes électriques fonctionnent ?			
f	Les plinthes électriques sont libres d'objets qui pourraient gêner leur fonctionnement ou causer un feu ?			
g	Les allonges électriques sont en bon état ?			
h	Les allonges électriques sont utilisées adéquatement ?			
i	Les fils électriques sont couverts adéquatement ?			
j	La génératrice est maintenue en état de fonctionnement et vérifiée annuellement (voir fiche de vérification au dossier) ?			
k	Les machines sont nettoyées régulièrement et libre de poussières et saletés ?			
l	Les dispositifs de sûreté sont en place et vérifiés régulièrement ?			
m	Les opérateurs sont formés pour utiliser la machine ?			
n	La machine est munie d'un arrêt d'urgence ?			
o	Il y a suffisamment de lumière pour travailler sur la machine ?			
p	Les procédures et les mesures de sécurité pour opérer la machine sont accessibles ?			

6. SIMDUT		OUI	NON	N/A
a	Les produits inflammables sont placés à des endroits différents des produits explosifs ?			
b	Ces deux produits sont placés hors de sources de feu ?			
c	Les produits indiquent clairement sur l'étiquette le contenu et les risques possibles ?			
d	Les produits dangereux ou nocifs sont entreposés dans des endroits sécuritaires ?			
e	Les produits d'hygiène sont rangés séparément des produits nettoyants ?			
f	Le personnel est informé sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) ?			
g	Les fiches signalétiques pour les produits nettoyants ou dangereux sont disponibles dans le cartable santé et sécurité ?			
h	Les produits nettoyants ou dangereux sont munis d'étiquettes décrivant le contenu et les mesures de sécurité ?			

7. Cuisine et salles de bain		OUI	NON	N/A
a	Les toilettes sont bien entretenues et sanitaires ?			
b	Les toilettes fonctionnent bien ?			
c	Le joint de calfeutrage est bien fait autour du bain pour empêcher l'eau de couler à l'intérieur des murs ?			
d	Une bouche d'air ou ventilateur est disponible dans la salle de bain ?			
e	Les drains fonctionnent bien ?			
f	Les robinets de salles de bain fonctionnent bien ?			
g	La température de réservoir d'eau chaude est fixée à moins de 49 degrés ou à la position normale ?			
h	Les surfaces de baignoires et douches sont antidérapantes ?			

i	Les salles de bain sont accessibles pour permettre un va-et-vient sécuritaire lors de transferts physiques ?			
j	Des barres de soutien sont disponibles dans les bains et douches ?			
k	La superficie de la salle à manger est assez grande pour permettre la circulation sécuritaire autour de la table ?			
l	Les robinets de la cuisine fonctionnent bien ?			

8. Déplacements sécuritaires		OUI	NON	N/A
a	Des informations sur les transferts physiques et les appareils de transferts sont disponibles dans le cartable santé et sécurité ?			
b	Les appareils de transferts sont vérifiés quotidiennement et entretenus selon le besoin ?			
c	Un lieu pour l'arrivée et les départs sécuritaires est identifiés pour permettre un transfert sécuritaire du véhicule à la maison ?			
d	Un entretien/inspection mensuelle du véhicule utilisé pour les personnes est fait ?			
e	Une trousse de premiers soins est disponible pour les sorties ?			
f	Du matériel d'urgence tel que des couvertures d'urgence et des réflecteurs d'urgence sont disponibles pour les sorties ?			

9. Ergonomie		OUI	NON	N/A
a	Le clavier de l'ordinateur est détachable et ajustable?			
b	L'écran de l'ordinateur est ajustable pour l'employé ?			
c	La chaise du bureau est ajustable aux besoins et comforts de l'employé ?			

10. Santé et sécurité générale		OUI	NON	N/A
a	Un babillard de renseignements sur la santé et sécurité est identifié et disponible dans le milieu ?			
b	Un carnet de la loi sur la santé et la sécurité au travail est affiché ?			
c	Une copie de la loi sur la santé et la sécurité au travail est disponible dans le cartable santé et sécurité ?			
d	Le rapport d'inspection de l'année courante est disponible et affiché ?			
e	Les rapports d'inspection annuelles d'années précédentes sont disponibles dans le cartable santé et sécurité ?			
f	Les rapports mensuels de l'année courante sont disponibles dans le cartable Santé et Sécurité ?			
g	La liste des représentants de chacun des milieux et des membres agréés du comité mixte en santé et sécurité est à jour et affichée sur le babillard santé et sécurité ?			
h	Le compte-rendu de la dernière rencontre du comité mixte en santé et sécurité est affiché ?			
i	Les comptes-rendus des rencontres du comité mixte en santé et sécurité de l'année courante sont disponibles dans le cartable santé et sécurité ?			
j	Les politiques et procédures concernant la santé et sécurité au travail sont disponibles dans le cartable santé et sécurité ?			

k	Les politiques et procédures concernant la violence au travail sont affichées et accessibles ?			
l	Les politiques et procédures concernant le harcèlement au travail sont affichées et accessibles ?			

Autres éléments observés :

Inspecté par :

Nom (lettres moulées)

Signature

Nom (lettres moulées)

Signature

PROCÉDURE DE COMMUNICATION

Les inspecteurs complètent le formulaire. Les inspecteurs complètent la dernière page où ils indiquent les éléments identifiés et les recommandations demandant un suivi. Le superviseur du milieu et son directeur indiquent les mesures prises (ou à prendre) dans la colonne correspondante et retournent leurs commentaires dans les **21 jours** dans le pigeonier du Comité mixte en santé et sécurité au travail (article 20).

Milieu inspecté : _____ le (date) _____

code	Recommandation par les inspecteurs	Mesures prises par le superviseur/directeur	Date de réalisation	À surveiller

code	Recommandation par les inspecteurs	Mesures prises par le superviseur/directeur	Date de réalisation	À surveiller

Original : Ressources humaines (pour le classeur SST)
Copie : Superviseur et directeur

Initiales de l'inspecteur 1 : _____ Initiales de l'inspecteur 2 : _____