|  |
| --- |
| 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
et les commerces de l’alimentation doit répondre aux exigences de la norme EN-454-2000.**

| **Batteur-mélangeur** | **Obligations légales** | **c** | **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-175EN-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.*