

# Rapport des risque pour les soins communautaires

Votre nom : \_\_\_\_\_

Nom du client : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

## PREMIÈRE PARTIE - RAPPORT DES RISQUES POUR LES TRAVAILLEURS

LE GENRE DE RISQUE	LES LIEUX DANGEREUX	DÉCRIRE LES RISQUES OBSERVÉS
<b>Les troubles musculo-squelettiques</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manipulation du client - Soulever, transférer, repositionner</li><li>• Soins du client - le toilettage, les bains, l'alimentation, l'habillement</li><li>• Faire le lit, le ménage léger, la lessive</li><li>• La trousse de l'infirmière</li></ul>	
<b>Les glissades, trébuchements et chutes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les chaussures</li><li>• Les surfaces de marche</li><li>• Le nettoyage des planchers</li></ul>	
<b>La conduite</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'habileté à la conduite</li><li>• La préparation à la conduite</li><li>• Les pannes de voiture</li><li>• La fatigue</li><li>• Le mauvais temps</li><li>• Le transport du client</li><li>• Une inconfort physique</li></ul>	
<b>La violence du travail</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le client violent ou agressif</li><li>• Les déplacements dans la communauté</li><li>• Stationner le véhicule</li><li>• Animaux de compagnie</li></ul>	
<b>Les maladies infectieuses</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'exposition au sang et liquide biologique - les coupures, écalaboussures, déversements</li><li>• L'exposition aux maladies respiratoires</li><li>• Manipulation des aliments/securete alimentaire</li><li>• Les risques reliés à la lessive</li><li>• Les risques reliés au nettoyage</li></ul>	

LE GENRE DE RISQUE	LES LIEUX DANGEREUX	DÉCRIRE LES RISQUES OBSERVÉS
<b>Les incendies et urgences</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fumer</li> <li>• Les incendies électriques</li> <li>• Les chemins d'évacuation</li> <li>• Le monoxyde de carbone</li> <li>• Les incendies de cuisine</li> <li>• Les températures extrêmes</li> <li>• Liste des personnes à contacter en cas d'urgence</li> </ul>	
<b>Les produits chimiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les nettoyants chimiques</li> <li>• Les pesticides</li> <li>• Les médicaments</li> </ul>	
<b>Les risques dans la cuisine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les couteaux</li> <li>• Les appareils électroménagers</li> </ul>	

## DEUXIÈME PARTIE - SUIVI DU SUPERVISEUR

---



---



---



---



---



---



---



---



---

Les correctifs ont été communiqués au travailleur - Oui  Date : \_\_\_\_\_

Nom du superviseur : \_\_\_\_\_

Signature du superviseur : \_\_\_\_\_

Agence : \_\_\_\_\_