

CAFÉ ET MONOXYDE DE CARBONE UN MÉLANGE CORSE POUR LES TRAVAILLEURS!



Saviez-vous que les grains de café torréfiés produisent du CO? Ce gaz toxique s'échappe des grains rôtis. Vous le respirez surtout au moment de la mouture et de l'ensachage du café. Soyez vigilant! Il peut vous empoisonner.

Quoi faire?
La solution est dans le sac!

Agence de la santé
et des services sociaux
de Montréal

Québec 

QUELS TRAVAILLEURS SONT PLUS À RISQUE DE RESPIRER DU CO?

Tous les travailleurs des brûleries sont susceptibles d'en respirer!

- Les préposés au moulin et à l'ensachage sont ceux qui sont le plus exposés au CO.
- Les femmes enceintes, les gens ayant un problème cardiaque ou respiratoire et les fumeurs sont plus sensibles aux effets du CO.



DES SOLUTIONS POUR RÉDUIRE LE CO DANS L'AIR



- Ventilation générale des lieux : ouverture des portes et des fenêtres ou système mécanique de ventilation.
- Installation de dispositifs d'aspiration du CO à la source d'émission.
- Inspection et entretien régulier des systèmes d'aspiration du CO.
- Installation de détecteurs de CO : indication de la présence et du niveau de CO, validation des procédures de contrôle.
- Transport du café torréfié à l'intérieur de conduits entre les postes de travail : travail en circuit fermé.

Agir, c'est prévenir!

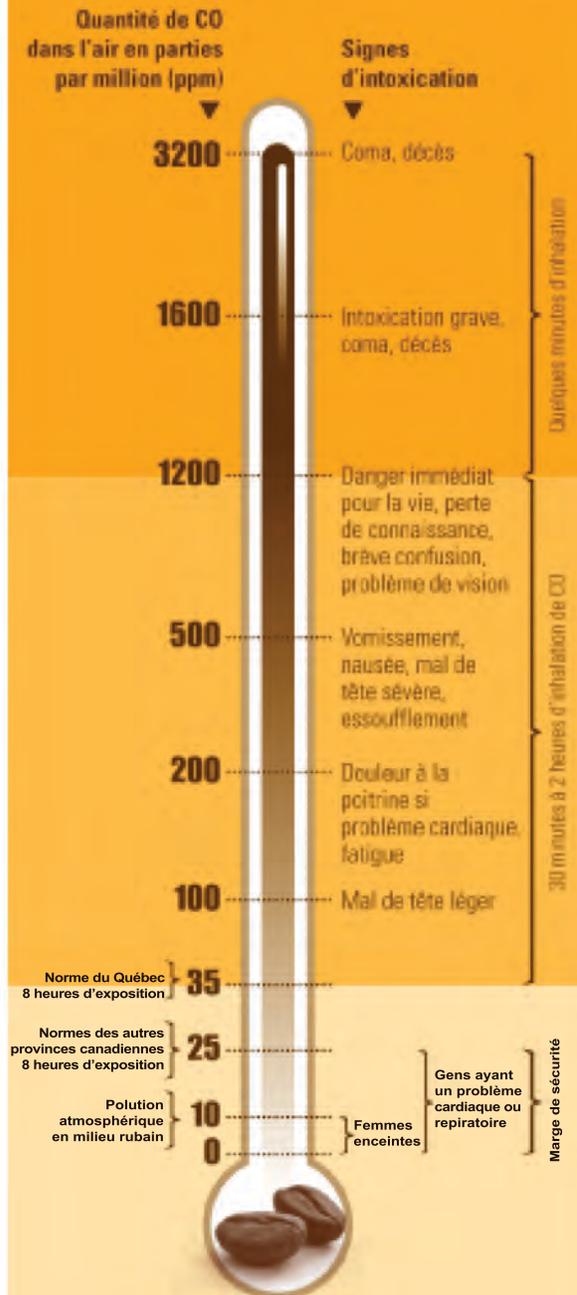
VOUS AVEZ DES QUESTIONS :

dsp.santemontreal.qc.ca/monoxyde
514 528-2400 poste 3254

Agence de la santé
et des services sociaux
de Montréal

Québec

ATTENTION AUX EFFETS DU CO SUR VOTRE SANTÉ!



LES SIGNES D'INTOXICATION VARIENT SELON:

- * La durée d'exposition
- * La concentration de CO dans le sang
- * L'état de santé de la personne
- * L'effort fourni par le travailleur
- * La chaleur ambiante