



ASSOCIATION  
RESTAURATION  
QUÉBEC

# SIMDUT2015

NOUVELLES OBLIGATIONS

*de nouveaux  
pictogrammes!*



## FORMATION

Tous les travailleurs qui utilisent ou qui peuvent être exposés à un produit dangereux dans le cadre de leur travail doivent obtenir les renseignements relatifs aux dangers que pose le produit identifié.

### La formation doit couvrir :

- 1 les renseignements figurant sur l'étiquette du fournisseur et du lieu de travail;
- 2 les informations consignées dans la fiche de données de sécurité, et le lieu où elles sont conservées;
- 3 les bonnes pratiques concernant l'utilisation, la manutention et l'élimination en toute sécurité d'un produit dangereux, y compris celui qui se trouve dans une canalisation, un réseau de tuyauterie, un camion citerne ou autres;
- 4 les renseignements spécifiques sur les mentions de danger et les conseils de prudence pour chacun des produits présents sur les lieux de travail;
- 5 les mesures à prendre en cas d'exposition au produit dangereux (par ex. : rinçage oculaire nécessaire, premiers soins à dispenser, etc.);
- 6 les informations relatives aux mesures d'urgence.



## QU'EST-CE QUE LE SIMDUT 2015?

C'est la nouvelle version du **SIMDUT (Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail)**. La transition vers le SIMDUT 2015 comprenait une période de transition en trois étapes prenant fin au 1<sup>er</sup> décembre 2018 avec l'entrée en vigueur de nouvelles obligations pour les employeurs chargés de la santé et de la sécurité au travail. Le SIMDUT 2015 vise à protéger la santé et la sécurité des travailleurs par la communication d'informations et consiste à :

- ♦ classer les produits dangereux;
- ♦ identifier les dangers par la mise en place d'étiquettes;
- ♦ fournir des informations à l'aide de **fiches de données de sécurité (FDS)**;
- ♦ former les travailleurs.

Le SIMDUT 2015 comprend trois classes de dangers :

- ♦ dangers physiques (propriétés physiques et chimiques du produit);
- ♦ dangers pour la santé (découlant de l'exposition au produit);
- ♦ dangers pour l'environnement.



**Bombe explosant**  
*(pour les dangers d'explosion ou de réactivité)*



**Tête de mort sur deux tibias**  
*(peut être toxique ou mortel après une courte exposition à de petites quantités)*



**Flamme**  
*(pour les dangers d'incendie)*



**Danger pour la santé**  
*(peut avoir ou est présumé avoir de graves effets sur la santé)*



**Flamme sur un cercle**  
*(pour les matières comburantes)*



**Point d'exclamation**  
*(peut entraîner des effets moins sévères sur la santé ou couche d'ozone\*)*



**Bouteille de gaz**  
*(pour les gaz sous pression)*



**Environnement\***  
*(peut être nocif pour le milieu aquatique)*

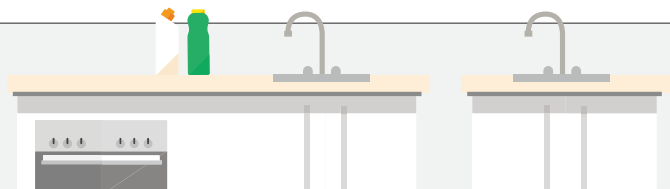


**Corrosion**  
*(peut être corrosif pour les métaux ainsi que la peau et les yeux)*



**Matières infectieuses présentant un danger biologique**  
*(pour les organismes et les toxines susceptibles de causer des maladies chez l'humain ou chez l'animal)*

\* Le Système général harmonisé établit également un groupe de dangers pour l'environnement. Ce groupe et les classes qu'il englobe n'ont pas été adoptés dans le SIMDUT 2015. Cependant, les différentes classes liées à l'environnement peuvent figurer sur les étiquettes et les FDS. Le SIMDUT 2015 permet de fournir des renseignements concernant les dangers pour l'environnement.





# ÉTIQUETTE DU PRODUIT

## Étiquette du fournisseur

L'étiquette doit être rédigée dans les deux langues officielles et inclure obligatoirement les informations suivantes :

- 1 Identification du produit
- 2 Pictogramme(s)
- 3 Mention(s) de danger
- 4 Renseignements supplémentaires
- 5 Identification du fournisseur
- 6 Mention d'avertissement
- 7 Conseil(s) de prudence

2		1		<b>PRODUIT P2 PRO- DUCT P2</b>
6	<b>Danger</b>		<b>Danger</b>	
3	Mortel en cas d'ingestion. Provoque une irritation cutanée.		Fatal if swallowed. Causes skin irritation.	
7	<b>Conseil :</b> Porter des gants de protection. Se laver les mains soigneusement après manipulation. Ne pas manger, boire ou fumer en manipulant ce produit.	<b>EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU :</b> Laver abondamment à l'eau. En cas d'irritation cutanée : Demander un avis médical/consulter un médecin. Enlever les vêtements contaminés et laver avant réutilisation.	<b>Precautions:</b> Wear protective gloves. Wash hands thoroughly after handling. Do not eat, drink or smoke when using this product.	<b>IF ON SKIN:</b> Wash with plenty of water. If skin irritations occurs: Get medical advice or attention. Take off contaminated clothing and wash it before reuse.
4	Garder sous clef Éliminer le contenu/récipient conformément aux règlements locaux en vigueur.	<b>EN CAS D'INGESTION :</b> Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin. Rincer la bouche.	Store locked up. Dispose of contents/containers in accordance with local regulations.	<b>IF SWALLOWED:</b> Immediately call a POISON CENTRE or doctor. Rinse mouth.
5	Entreprise ABC, 6789 chemin Sansissue, Québec, B2B 2B2 (123) 987-6543			

## Étiquette du lieu de travail

Dans le cas où le contenant est non identifié, que vous devez effectuer un remplacement d'étiquette ou mettre à jour les informations sur celle-ci, vous devez obligatoirement y apposer une étiquette comprenant les informations suivantes :

- ♦ appellation du produit correspondant à celle inscrite dans la **FDS**;
- ♦ précautions à prendre pour une manutention sans danger;
- ♦ une mention selon laquelle la **FDS** du produit peut être consultée.

*IMPORTANT : L'étiquette du fournisseur ou celle du lieu de travail doit être présente sur chacun des contenants des produits dangereux sans exception.*



## FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ

Tout produit dangereux aux termes du SIMDUT utilisé, manipulé ou entreposé dans un lieu de travail doit être accompagné d'une fiche de données de sécurité (FDS), dans les deux langues officielles. Les FDS doivent être disponibles en tout temps pour les travailleurs sur les lieux de travail.

La FDS fournit au travailleur les renseignements sur les dangers que pose un produit étant plus détaillés que ceux de l'étiquette. Elle indique comment se protéger en suivant les consignes d'utilisation et quoi faire en cas d'urgence (produit répandu sur le plancher, incendie, etc.).

Vous devez vous procurer les FDS pour tous les produits dangereux que vous utilisez auprès de vos fournisseurs. Pour le SIMDUT 2015, la FDS doit être exacte au moment de la vente ou de l'importation du produit dangereux. Les fournisseurs sont tenus en tout temps de veiller à ce que les FDS et les étiquettes soient exactes et conformes.

Afin de vous aider à répertorier les produits dangereux présents dans votre établissement, l'ARQ a mis à votre disposition au [www.restauration.org/simdut](http://www.restauration.org/simdut) un registre en version PDF éditable. Téléchargez le registre et remplissez-le. Il sera très utile pour vous et vos employés.



## SOURCE

Pour plus de détails sur le SIMDUT 2015, consultez le [www.cnesst.gouv.qc.ca](http://www.cnesst.gouv.qc.ca), à la section *Santé et sécurité du travail*, rubrique *Prévention/Répertoire toxicologique*.

## PRODUCTION ET DISTRIBUTION

Une exclusivité de l'Association Restauration Québec.

## RENSEIGNEMENTS

Association Restauration Québec  
6880, Louis-H.-La Fontaine  
Montréal (Québec) H1M 2T2

514 527-9801 ou, sans frais, 1 800 463-4237  
info@restauration.org  
restauration.org

Ce projet a été réalisé grâce à la participation financière de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST).

