

Contrôle des grills à gaz lors de manifestations

Désormais les prescriptions légales exigent en Suisse que les grills à gaz (appareils à gaz) qui sont utilisés lors de manifestations disposent de la vignette d'un contrôle du gaz valable et que l'exploitant complète sur place une liste de contrôle adéquate.

Conformément aux dispositions légales, les installations fonctionnant au gaz liquéfié doivent être contrôlées avant la mise en service, après les opérations d'entretien et après toute modification, mais aussi périodiquement, en particulier en ce qui concerne l'étanchéité. Elles ne peuvent être contrôlées que par des personnes en mesure de fournir la preuve de connaissances suffisantes. Une directive CFST dit concrètement que, en raison du potentiel de risque, les installations à gaz liquéfié, resp. les grills à gaz utilisés lors de manifestations soumises à autorisation doivent être contrôlés une fois par année par un spécialiste ayant suivi une formation. Ces contrôles sont attestés par un certificat de contrôle et une vignette.

Si l'organisateur d'une manifestation exige une preuve qu'un grill à gaz est sûr, le contrôle de celui-ci ne peut être effectué que par une personne dûment qualifiée. Vous



Les manifestations soumises à autorisation exigent un contrôle du grill à gaz qui doit être effectué par un contrôleur agréé externe. (Photo: pixabay)

trouvez à la fin de ce texte un lien vers la liste des contrôleurs formés et autorisés par l'Association Cercle de travail GPL.

Ces contrôles portent sur l'étanchéité, l'installation des bouteilles de gaz, les régulateurs de pression, les tuyaux et les appareils à gaz eux-mêmes. Sur demande et contre paiement, le contrôleur peut aussi remplacer le matériel à usage courant tel que les tuyaux et régulateurs de pression. Les travaux d'entretien sur les appareils eux-mêmes sont cependant effectués par les revendeurs spécialisés. Le contrôle passé avec succès est documenté par l'ap-

position de la vignette sur l'appareil et la remise d'un certificat de contrôle pour les manifestations.

Attestation d'une utilisation correcte

Le contrôle à lui seul ne suffit pas, il faut aussi attester que l'appareil est utilisé correctement. Pour cette raison, une liste de contrôle doit être complétée avant chaque manifestation et présentée à l'organisateur. Pour l'établir il faut contrôler l'installation des collaborateurs, les conditions de mise en place, les tuyaux et autres aspects. Ce n'est qu'avec le certificat de contrôle/vignette et la

liste de contrôle dûment complétée que l'on peut apporter la preuve que le grill à gaz est utilisé en toute sécurité.

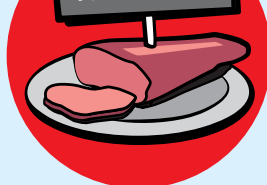
Si la boucherie-charcuterie loue un grill à gaz à un privé, elle peut aussi s'occuper de l'entretien elle-même. Les bouchers-charcutiers et les assistants sont formés en conséquence. En cas d'accident cependant, la question de la responsabilité pourrait se présenter. Dans un tel cas, le propriétaire du grill aura tout avantage à pouvoir démontrer que l'entretien a été confié à un expert externe, mais aussi à établir une facture pour la location.

La mention sur le bulletin de livraison «Le client a été informé sur l'utilisation correcte du grill à gaz en parfait état de fonctionnement» (avec signature du client) est une sécurité supplémentaire. Par ailleurs il est recommandé d'ajouter la précision en matière de sécurité selon laquelle, au moment de l'allumage, il peut y avoir un jet de flamme. On peut donc également fixer un mode d'emploi sur l'allumage indiquant comment allumer le grill correctement.

Cercle de travail GPL

Liste des contrôleurs du gaz: arbeitskreis-lpg.ch/fr/service-fr/liste/
Liste de contrôle: arbeitskreis-lpg.ch/fr/controleurs/documents-controleurs/

Filet du mois



Werner Grundlehner

Journaliste

Les médias sont généralement tout sauf bien disposés envers le secteur de la viande. La «méchante» viande convient toujours pour un titre bien racoleur et se voit très souvent mise à contribution pour remplir les journaux pendant le creux de l'été. Voir que des journalistes se donnent apparemment encore la peine de rechercher et de rendre compte de nouvelles positives en provenance de cette branche est d'autant plus agréable. Dans la NZZ du 26 juin 2018, Werner Grundlehner a même consacré une pleine page à quelques entreprises du secteur de la viande. Il écrit sur Chämi-Metzg à Fislisbach, bien connue pour son amabilité et son personnel avenant, raconte l'histoire de Valais

Prime Food AG qui écoule ses produits par l'intermédiaire d'internet, et permet à ses lecteurs de se faire une idée sur l'atmosphère sélecte qui règne à la Bacharia Hatecke à Zurich. Le journaliste décrit également de manière captivante l'évolution d'un processus de maturation accélérée mis au point par Daniel Wachter et il met aussi en avant la viande traitée aux moisissures nobles de Lucas Oechslin et Marc Tessaro. Malgré cela le texte ne donne pas l'impression d'une propagande lourdingue qui crierait «Mangez plus de viande!», mais il met au contraire en avant la capacité d'innovation, la créativité, le professionnalisme et l'histoire de ces chefs d'entreprise. Cet intéressant article est illustré de la photo de bon goût d'un plateau de jambon élégamment présenté, et le titre est lui aussi bien choisi: «Die Metzg ist tot, es lebe die Metzg» (ou à peu près: la boucherie est morte, vive la boucherie).

Nous félicitons Werner Grundlehner pour cet article très réussi et nous nous faisons un plaisir de lui octroyer le filet du mois. Il reste à espérer que d'autres journalistes reconnaissent eux aussi qu'il y a aussi des points très réjouissants à rapporter sur la branche carnée.

db (lz)

Le filet et l'os du mois

Chaque mois, l'UPSVA attribue symboliquement un filet ou un os à une personnalité que la rédaction souhaite mettre en avant, positivement ou négativement.