

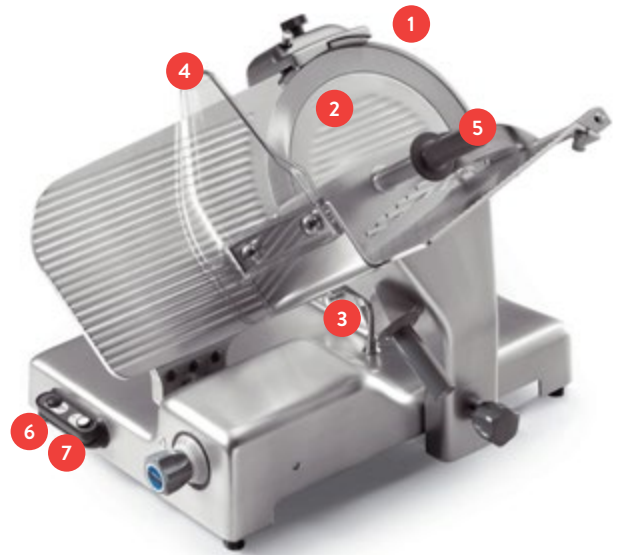
TRANCHEUSE À VIANDE

Méthodes de travail sécuritaires

- ▶ Seuls les travailleurs formés et autorisés à le faire manipulent et entretiennent l'appareil.
- ▶ Toutes les déficiences de la trancheuse doivent être rapportées immédiatement à votre supérieur.

AVANT L'UTILISATION

- ▶ S'assurer que les moyens de protection sont en place et fonctionnels, tels que le dispositif de protection autour de la lame, le chariot coulissant équipé d'une poignée munie d'une butée, le garde protecteur de 15 cm et le poussoir (pousse-talon) avec un ressort bien tendu.
- ▶ S'assurer que le fil électrique de l'appareil est en bon état.



IDENTIFICATION DES MOYENS DE PROTECTION

- 1 Un dispositif de protection autour de la lame, sauf dans la zone de coupe.
- 2 L'espace entre le tranchant et le protège-lame autour de la lame est d'au plus 6 mm.
- 3 Un chariot coulissant équipé d'une poignée munie d'une butée afin d'éloigner la main de la lame.
- 4 Le protège-doigts est d'une largeur de 15 cm et il est muni d'un protège-pouce perpendiculaire sur toute la hauteur de la lame si cette dernière est apparente lorsque le chariot est au bout de sa course.
- 5 La longueur de la poignée doit être de 10 cm.
- 6 Le bouton d'arrêt doit être facilement accessible.
- 7 Le bouton de mise en marche doit être protégé contre une mise en marche involontaire.
 - ▶ La machine ne doit pas redémarrer en cas de réalimentation électrique.
 - ▶ L'ouverture de la lame ne doit pas être supérieure à 40 mm.
 - ▶ L'arrêt de la lame doit se faire en moins de 4 secondes.

PENDANT L'UTILISATION

- ▶ Ne jamais se laisser distraire lors de la coupe.
- ▶ Placer le poussoir contre le produit à trancher, ne jamais tenir l'aliment avec la main.
- ▶ Ne pas laisser tourner la trancheuse sans surveillance.
- ▶ Abaisser le poussoir sur la viande ou le fromage et utiliser la poignée pour déplacer le chariot pendant la coupe.
- ▶ Remettre la lame à « zéro » après chaque utilisation de la trancheuse.

PENDANT LE NETTOYAGE

- ▶ **NE JAMAIS FAIRE TOURNER LA LAME DURANT LE NETTOYAGE.**
- ▶ **ÉTEINDRE** et **DÉBRANCHER** l'appareil (se référer à la fiche de cadenassage, si disponible).
- ▶ Mettre le gant protecteur anticoupures (en Kevlar® ou en cotte de mailles) requis.
- ▶ Positionner la lame à « zéro ».
- ▶ Démonter l'appareil et nettoyer tout l'équipement.
- ▶ Déplacer le chiffon dans un mouvement circulaire afin de bien nettoyer la lame du centre vers l'extérieur.
- ▶ Pour déloger des particules collées, utiliser une brosse plutôt qu'un chiffon.
- ▶ Ne jamais laisser tremper la lame de la trancheuse dans un évier.
- ▶ Remonter l'appareil en effectuant les opérations inverses.

Faites de la restauration
une industrie sécuritaire
pour ses travailleurs!

Jules

