



COUPE-FRITES

Méthodes de travail sécuritaires

- ▶ Placer la pomme de terre sous le bloc des couteaux.
- ▶ Retirer la main, ne jamais la garder sur la pomme de terre pendant que vous redescendez le bloc des couteaux.
- ▶ Lors de la coupe, s'assurer de ne pas lever inutilement le coude plus haut que les épaules afin d'éviter une flexion importante de l'épaule. Utiliser une force minimale de préhension (serrage) sur le manche.
- ▶ Abaisser le manche en évitant de donner des coups saccadés.
- ▶ Ne jamais laisser le couteau planté dans le bac à pommes de terre.
- ▶ S'assurer qu'aucune nourriture, pelures ou autres déchets ne se trouvent au sol dans l'aire de travail.
- ▶ Dans le cas où cela se produit, ramassez immédiatement afin d'avoir une aire de travail dégagée et propre.

Faites de la restauration
une industrie sécuritaire
pour ses travailleurs!

Jules



LORS DU NETTOYAGE DU COUPE-FRITES

- ▶ Enlever le bloc des couteaux et le nettoyer avec un gant anticoupures (en Kevlar® ou en cotte de mailles).
- ▶ Nettoyer l'extérieur avec un linge humide.