



COUPE-LÉGUMES

Méthodes de travail sécuritaires

- ▶ Seuls les travailleurs formés et autorisés à le faire manipulent et entretiennent l'appareil.
- ▶ Toutes les déficiences du coupe-légumes doivent être rapportées immédiatement à votre supérieur immédiat.
- ▶ S'assurer que le dispositif d'arrêt automatique est en bon état et fonctionnel sur le coupe-légumes; il est interdit de court-circuiter le système d'arrêt automatique.
- ▶ Placer le coupe-légumes en position d'arrêt au moment d'y déposer les légumes.
- ▶ Arrêter et débrancher le coupe-légumes avant tout entretien, nettoyage, réparation ou ajustement (se référer à la fiche de cadenassage, si disponible).
- ▶ Mettre le gant protecteur anticoupures (en Kevlar® ou en cotte de mailles) requis pour nettoyer la lame.
- ▶ Ne jamais laisser tremper la lame du coupe-légumes dans un évier.



IDENTIFICATION DES MOYENS DE PROTECTION

- 1 Un dispositif d'interverrouillage sur le couvercle et sur le fouloir.
- 2 Un protecteur de maintien à distance sur le dévidoir pour éviter d'accéder à la lame.
- 3 Le bouton de mise en marche doit être protégé contre une mise en marche involontaire.

Faites de la restauration
une industrie sécuritaire
pour ses travailleurs!

Jules

