



HACHOIR À VIANDE OU MOULIN À VIANDE

Méthodes de travail sécuritaires

- ▶ Seuls les travailleurs formés et autorisés à le faire manipulent et entretiennent l'appareil.
- ▶ S'assurer que le protecteur de sortie est bien en place avant d'utiliser le hachoir.
- ▶ Ne jamais contourner le dispositif de sécurité.
- ▶ Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisir la prise et la retirer du mur.
- ▶ Ne jamais utiliser le hachoir à viande si le cordon d'alimentation est défectueux.



IDENTIFICATION DES MOYENS DE PROTECTION

- 1 Le plateau d'un hachoir à viande possède une goulotte d'alimentation et celle-ci doit absolument être recouverte d'une plaque de protection trouée (le diamètre des trous ne doit pas excéder 52 mm).
- 2 La plaque de sortie de la viande doit avoir une épaisseur minimale de 5 mm et doit être munie de trous d'au plus 8 mm, sinon un capot doit être installé sur la sortie.
 - ▶ Laisser toujours la plaque de protection lorsque le hachoir est en fonction.
- 3 Le bouton d'arrêt doit être facilement accessible.
- 4 Le bouton de mise en marche doit être protégé contre une mise en marche involontaire.
 - ▶ La vis doit s'arrêter en 2 secondes ou moins lorsque demandé.
 - ▶ La machine ne doit pas redémarrer en cas de réalimentation électrique.
- 5 Toujours utiliser un poussoir pour enfoncer la viande dans la goulotte.
- 6 Le plateau doit être interverrouillé. Si vous retirez le plateau du hachoir pendant qu'il est en fonction, le hachoir devrait s'arrêter.

PENDANT LE NETTOYAGE DU HACHOIR À VIANDE

- ▶ **ÉTEINDRE** et **DÉBRANCHER** le hachoir avant de le démonter (se référer à la fiche de cadenassage, si disponible).
- ▶ Le lavage et l'assainissement doivent se faire selon les méthodes prescrites sur l'étiquette du fabricant à l'aide de produits acceptés pour usage alimentaire (la concentration du produit; le mode d'utilisation du produit; la température de l'eau; le temps de contact avec le produit chimique; la nécessité de rincer ou non la surface ou le matériel).
- ▶ Selon le produit, utiliser les équipements de protection individuelle appropriés.
- ▶ Consulter les étiquettes et les fiches de données de sécurité lors de l'utilisation de produits dangereux afin de connaître les mesures de prévention à adopter, l'entreposage des produits, etc.
- ▶ Lorsque l'opération de nettoyage est terminée, remettre les protecteurs en place.
- ▶ Aviser son supérieur de toutes déficiences.

Faites de la restauration
une industrie sécuritaire
pour ses travailleurs!

Jules

