



FRITEUSE

Méthodes de travail sécuritaires

- ▶ Seuls les travailleurs formés et autorisés à le faire manipulent et entretiennent la friteuse.
- ▶ Toutes les déficiences de la friteuse doivent être rapportées immédiatement à votre supérieur.
- ▶ Brasser les paniers de la friteuse au-dessus des bassins afin de réduire les traces d'huile au plancher et éviter des brûlures sur les mains, les bras, etc.
- ▶ Utiliser un tablier en néoprène si vous travaillez longtemps à la friteuse.
- ▶ Maintenir l'huile dans la friteuse au niveau prescrit afin d'éviter les débordements sur le sol.
- ▶ Ne pas plonger d'aliments non essorés dans l'huile, évitant ainsi d'occasionner de petites éclaboussures d'huile provoquées par une réaction thermique entre l'eau et l'huile chaude.
- ▶ Travailler avec des manches longues près des friteuses et surveiller la température de l'huile. Porter des vêtements ajustés et éviter des parties pendantes.

Faites de la restauration
une industrie sécuritaire
pour ses travailleurs!

Jules



LORS DE LA VIDANGE D'HUILE DE LA FRITEUSE

- ▶ **ÉTEINDRE** la friteuse.
- ▶ Laisser refroidir l'huile complètement.
- ▶ Mettre les équipements de protection individuelle (EPI) requis, soit les gants antiéclaboussures, le tablier et la visière.
- ▶ Diriger l'orifice du drain vers le contenant dans lequel l'huile se vidangera.
- ▶ Ouvrir le robinet de vidange et laisser couler l'huile jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
- ▶ Fermer le robinet de vidange.
- ▶ Toute trace ou déversement d'huile, devra être essuyé le plus rapidement possible avec un chiffon et des gants antiéclaboussures (huile bouillante).
- ▶ Ajouter de l'huile fraîche dans le réservoir vide et propre et régler la température au degré désiré.
- ▶ **Si le feu se déclare dans la friteuse, ne jamais utiliser de l'eau. Il faut déclencher manuellement le système de suppression d'incendie.**