



MANDOLINE

Description de l'équipement

La mandoline est un appareil manuel utilisé pour trancher les légumes de manière uniforme et rapide. Elle est équipée de lames tranchantes et d'un support pour maintenir les légumes en place.



RISQUES ASSOCIÉS

- ▶ Coupures aux mains et aux doigts
- ▶ Contamination croisée
- ▶ Blessures dues à une mauvaise manipulation

Équipements de protection individuelle (EPI)

- ▶ Gants résistants aux coupures

Procédure de travail sécuritaire

AVANT L'UTILISATION

1. Inspection visuelle :

- ▶ Vérifiez l'état général de la mandoline;
- ▶ Assurez-vous que les lames sont bien affûtées et fixées correctement;
- ▶ Vérifiez la stabilité de la mandoline sur la surface de travail.

2. Préparation de l'espace de travail :

- ▶ Nettoyez et désinfectez la surface de travail;
- ▶ Assurez-vous que l'espace est dégagé et bien éclairé.

3. Préparation des légumes :

- ▶ Lavez les légumes à l'eau claire;
- ▶ Retirez les parties endommagées ou pourries.

PENDANT L'UTILISATION

1. Port des gants anticoupure :

- ▶ Portez des gants résistants aux coupures avant de manipuler la mandoline;
- ▶ Les gants doivent être portés pendant toute la durée de l'utilisation de l'appareil.

2. Positionnement :

- ▶ Placez le légume sur le support prévu à cet effet;
- ▶ Assurez-vous que le légume est bien centré et stable.

3. Tranchage :

- ▶ Utilisez le poussoir pour maintenir le légume en place;
- ▶ Faites glisser le légume sur la lame avec une pression uniforme;
- ▶ Répétez l'opération pour chaque légume, en veillant à ne pas surcharger l'appareil.

4. Sécurité pendant l'utilisation :

- ▶ Gardez vos mains éloignées des lames pendant le tranchage;
- ▶ Restez concentré et évitez les distractions;
- ▶ Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil en fonctionnement.

APRÈS L'UTILISATION

1. Nettoyage :

- ▶ Démontez les parties amovibles et nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude et du savon;
- ▶ Désinfectez les lames et les surfaces en contact avec les aliments;
- ▶ Portez des gants résistants aux coupures lors du nettoyage des lames pour éviter les blessures.

2. Stockage :

- ▶ Rangez la mandoline dans un endroit sûr et sec.

Formation

Assurez-vous que tous les utilisateurs de la mandoline ont reçu une formation adéquate sur son utilisation et les procédures de sécurité.