



TRANCHE-TOMATE

Description de l'équipement

Le tranche-tomate est un appareil manuel utilisé pour trancher les tomates de manière uniforme et rapide. Il est équipé de lames tranchantes et d'un support pour maintenir les tomates 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;
- ▶ Vérifiez l'état général de l'appareil;
- ▶ Assurez-vous que les lames sont bien affûtées et fixées correctement;
- ▶ Vérifiez la stabilité de l'appareil 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 tomates :

- ▶ 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 le tranche-tomate;
- ▶ Les gants doivent être portés pendant toute la durée de l'utilisation de l'appareil.

2. Positionnement :

- ▶ Placez la tomate sur le support prévu à cet effet;
- ▶ Assurez-vous que la tomate est bien centrée et stable.

3. Tranchage :

- ▶ Abaissez la poignée avec une pression uniforme pour trancher la tomate;
- ▶ Répétez l'opération pour chaque tomate, 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 le tranche-tomate dans un endroit sûr et sec.

Formation

Assurez-vous que tous les employés utilisant le tranche-tomate ont reçu une formation adéquate sur son utilisation et les procédures de sécurité.