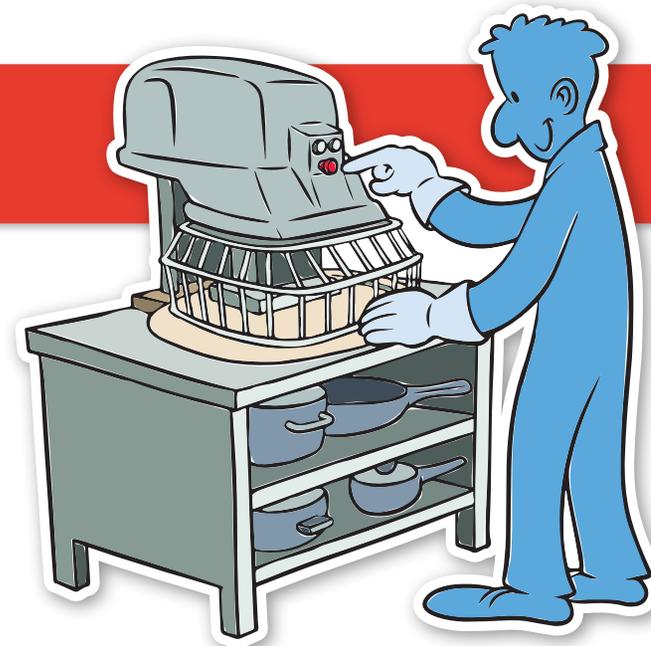


ATTENDRISEUR À VIANDE

L'attendrisseur à viande ne différencie pas les aliments de vos doigts. Soyez prudent pour vous éviter une douloureuse séance d'acupuncture non désirée!



Conception Olympe
Mis à jour le : 16 mars 2018

RISQUES ET CONSÉQUENCES

- ✓ Entrer en contact avec une pièce mobile non protégée lors du fonctionnement de l'équipement et subir une blessure.
- ✓ Être accroché dans une zone de travail restreinte et se blesser.
- ✓ Se couper lors du nettoyage ou de l'entretien de l'équipement.
- ✓ Être électrisé lors du nettoyage ou de l'entretien d'un équipement sous tension.
- ✓ Être en contact avec des produits chimiques.

PISTES DE SOLUTIONS

- ✓ Assistez à une formation spécifique OBLIGATOIRE sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- ✓ Soyez formé sur les risques et les méthodes de travail appropriées liés à l'attendrisseur à viande*. Référez-vous à votre supérieur, au besoin.
- ✓ Maintenez l'environnement de travail propre et dégagé.
- ✓ Portez des vêtements ajustés, attachez les cheveux longs et ne portez pas de bijoux.

Utilisation

- ✓ Vérifiez l'état général des composantes (ex. : arrêt d'urgence*, détecteur photoélectrique*, protecteurs fixes*, protecteurs mobiles*, etc.).
- ✓ Soulevez le protecteur mobile, y insérer la pièce de viande à attendrir et refermez le couvercle.
- ✓ Adoptez de saines habitudes d'hygiène.

Entretien et nettoyage

- ✓ Appliquez la procédure de cadenassage lors des travaux de maintenance, de réparation ou de déblocage.
- ✓ Portez un gant maillé ou en Kevlar lors de l'entretien et du nettoyage de l'équipement.

EPI



* Rapportez tout bris ou défaillance. Inclure dans le programme d'entretien/d'inspection préventif.

Note : Consultez les fiches **Sécurité des machines**, **Cadenassage**, **Chute de plain-pied** et **Produits chimiques** pour des pistes de solutions complémentaires.