

COUPE-LÉGUMES

Considérez-vous les légumes plus importants que vos doigts? Gardez vos doigts loin des lames en tout temps!

RISQUES ET CONSÉQUENCES

- ✓ Se couper en entrant en contact avec la lame lors de l'utilisation ou lors de la maintenance.
- ✓ Être incommodé par un produit de nettoyage.
- ✓ Développer des troubles musculo-squelettiques en raison de postures contraignantes.
- ✓ Être électrisé lors du nettoyage du coupe-légumes sous tension.

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'utilisation du coupe-légumes*. Référez-vous à votre supérieur, au besoin.

Utilisation:

- ✓ Vérifiez le bon fonctionnement du dispositif d'arrêt* automatique de la lame* avant chaque utilisation.
- ✓ Placez le coupe-légumes* en position d'arrêt au moment d'y déposer les légumes.
- ✓ Adoptez une bonne posture de travail. Gardez le dos droit et évitez les torsions.

Entretien et nettoyage :

- ✓ Appliquez la procédure de cadenassage lors des travaux de maintenance, de réparation ou de déblocage.
- ✓ Portez des gants* anticoupures en Kevlar ou en cotte de mailles lors de la manipulation des lames*.
- ✓ Prenez un instrument* conçu à cet effet pour enlever les excédents ou les résidus.
- ✓ Aiguisez et changez les lames* à une fréquence déterminée.
- ✓ Évitez de laisser tremper les lames* dans un évier, vous pouvez les mettre dans un bac et ainsi éviter les coupures.







