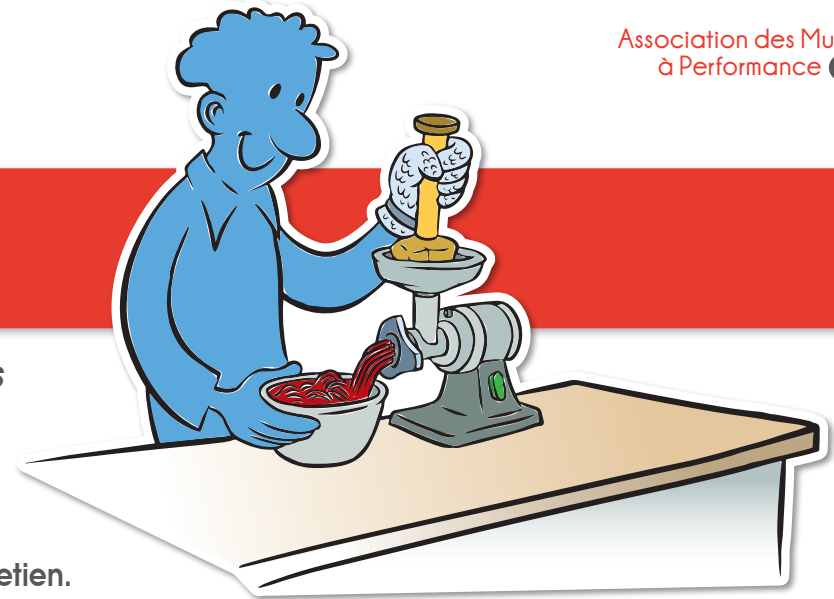


HACHOIR À VIANDE

Ne perdez pas vos doigts, gardez-les loin des lames en tout temps!



Conception Olympe
Mis à jour le : 20 mars 2018

RISQUES ET CONSÉQUENCES

- ✓ Se couper avec les lames rotatives lors de l'utilisation ou lors de l'entretien.
- ✓ Entrer en contact avec des produits chimiques.
- ✓ Développer des troubles musculo-squelettiques en raison de postures contraignantes.

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 et à l'entretien d'un hachoir*. Référez-vous à votre supérieur, au besoin.

Utilisation

- ✓ Adoptez une bonne posture de travail. Gardez le dos droit et évitez les torsions.
- ✓ Vérifiez l'état général des composantes* du hachoir.
- ✓ Assurez-vous que le protecteur de soit bien en place avant d'utiliser le hachoir.
- ✓ Allumez le hachoir seulement une fois que la viande est placée à l'intérieur de la cuve*.
- ✓ Utilisez un poussoir* pour enfoncer la viande dans le col de l'alimentation.
- ✓ Lavez-vous les mains après avoir manipulé de la viande crue.

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.
- ✓ Utilisez un instrument* conçu à cet effet pour enlever les excédents ou les résidus.
- ✓ Aiguiser 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.

EPI



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

Note : Consultez les fiches **Produits chimiques, Cadenassage, Sécurité des machines et Troubles musculo-squelettiques** pour des pistes de solutions complémentaires.