

PROCÉDURES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION D'UNE SCIE À RUBAN POUR DÉCOUPER DE LA VIANDE OU DES TISSUS ANIMAUX

Analyse sécuritaire de tâche

Analysé par:		Date:	2011-03-11
Superviseur:		Date:	2011-03-23
Formateur attitré:		Date:	2010-01-01

AVANT L'UTILISATION:

Tâche	Détail sur la tâches	Risque et mesure de contrôle	EPI
Avant utilisation	1. Si vous utilisez cet appareil pour la première fois, demander à votre superviseur, de recevoir une formation par une personne ressource qualifié.	Coupure	
	2. Entrer votre nom et les détails des morceaux que vous aller traiter dans le registre en indiquant la personne qui supervisera et qui sera compagnon lors de l'utilisation.	<ul style="list-style-type: none"> Avoir reçu la formation 	
	3. Porter les vêtements de protection appropriés : sarrau avec les manches bien serrées aux poignets, chausures avec caps d'acier et semelles anti-dérapantes, casque de protection.	Pièces mécaniques en mouvement	Sarrau
	4. Ne pas porter de gant de mailles ni de bijoux (bagues).	<ul style="list-style-type: none"> Sarrau a manche très serrées aux poignets 	
	5. S'assurer que la tension sur la lame soit correcte et que les gardes de protection et les couvercles soient bien en place.	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas porter de gant de maille et bijoux 	Casque
	6. S'assurer que l'opérateur ne soit pas seul dans le lieu de travail, pour que quelqu'un puisse intervenir en cas d'urgence.	Coup à la tête	
	7. Aviser les autres personnes dans l'entourage de se tenir loin de l'aire occupée par l'utilisateur de la scie afin d'éviter que quelqu'un ne trébuche et vienne accidentellement en contact avec l'opérateur.	<ul style="list-style-type: none"> Casque de protection 	Bottes
	8. Ne pas utiliser cet appareil, si vous avez consommé de l'alcool, des drogues et ou des médicaments.	Surface glissante	
	9. Ajuster le protecteur de lame en fonction de l'épaisseur du morceau à couper ; ne pas laisser la lame dégagée inutilement.	<ul style="list-style-type: none"> Botte antidérapante avec cap d'acier 	
	Réaction en cas d'urgence		
	<ul style="list-style-type: none"> Opérateur pas seul dans le lieu de travail immédiat 		
	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas être sous l'effet de drogue ou médicament 		
	Proximité des autres travailleurs		
	<ul style="list-style-type: none"> Aviser les autre de se tenir loin 		

PENDANT L'UTILISATION

<p>La découpe</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lors de la coupe de gros morceaux, l'opérateur doit tenir fermement le morceau avec ses deux mains, de chaque côté de la lame et pousser le morceau vers la lame. 2. Si la grosseur de la pièce ne permet pas de la tenir en toute sécurité, l'opérateur doit utiliser le guide de coupe. Dans ce cas, il faut ajuster le guide de coupe à la bonne épaisseur de tranche et s'assurer que le dispositif de verrouillage soit bien en place et que le guide soit bien fixé. 3. Lorsqu'on fait des tranches, il est préférable de se placer sur le côté de la scie et de trancher les morceaux en exécutant un mouvement latéral de droite à gauche, plutôt que face à la lame. 4. S'assurer que la pièce de viande soit bien appuyée sur le guide et sur le rebord du chariot qui pousse pour éviter que la pièce de viande ne bouge lorsqu'elle vient en contact avec la lame. Ceci est particulièrement important lors de la coupe de viande non congelée et des petites pièces de viande car les risques de coincement et de culbutage du morceau sont élevés. Les accidents se produisent fréquemment à cette étape du travail. 5. Lorsque la longueur de la pièce le permet, utiliser le guide dentelé pour pousser la pièce contre le guide de coupe, afin de ne pas exposer les doigts à la lame. 6. Ne jamais travailler à 2 personnes près de la lame en mouvement: un seul opérateur à la fois. 	<p>Coupure</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avoir reçu la formation ▪ Travailler une seule personne près de la lame <p>Mouvement répétitif</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ faire des pauses à toutes les heures
-------------------	--	---

Récupération du morceau ou intervention près de la lame	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour récupérer les tranches, toujours passer la main derrière la lame. 2. Si un morceau de viande se coince, toujours éteindre la scie avant de tenter de décoincer la pièce. 3. Avant de faire une intervention au niveau de la lame ou de toute pièce susceptible d'être en mouvement, éteindre la scie et la débrancher. 	<p>Coupure</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avoir reçu la formation <p>Pièces mécaniques en mouvement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Éteindre l'appareil ▪ Débrancher l'appareil <p>Courant électrique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Travailler avec soin
---	--	--

APRÈS L'UTILISATION

Arrêt de l'appareil	<p>Pièces mécaniques en mouvement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Éteindre l'appareil ▪ Débrancher l'appareil <p>Courant électrique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Travailler avec soin 	
Nettoyage de la scie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlever le plus possible, la sciure accumulée. 2. Appliquer un nettoyeur dégraissant et laisser agir 5 à 10 minutes. 3. Bien nettoyer à l'eau chaude la scie et toutes les surfaces. 4. Puis appliquer un germicide à la fin de chaque période d'utilisation. 5. Laisser agir le produit 10 minutes et rincer généreusement à l'eau chaude. 6. En tout temps, signaler tout problème de fonctionnement ou toute défectuosité de l'appareil à son superviseur. 	<p>Contact cutané</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Porter des gants <p>Coupure</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avoir reçu la formation