



# MANIEMENT LE MANIEMENT SÛR DES COUTEAUX

Une action commune de:

**GASTRO**  **SUISSE**

  
**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association

  
**CafetierSuisse**<sup>®</sup>  
Individuelle Gastronomie

  
**SCA**  
SwissCateringAssociation

Avec l'aimable soutien de:

  
**SWICA**

  
**ABZ**

  
**HOTELA**  
L'ASSURANCE SOCIALE

# LES COUPURES ET AUTRES BLESSURES AU COUTEAU NE SONT PAS DES ACCIDENTS ANODINS

Les accidents ne provoquent pas seulement des douleurs, mais encore des frais et coûtent beaucoup d'argent à l'entreprise. Mieux vaut les éviter.

70% des accidents dans la restauration et la branche carnée surviennent dans les 10 premières minutes après avoir commencé l'activité de coupe (source: caisse d'assurance allemande des produits alimentaires et de l'hôtellerie-restauration).

35% des accidents dans l'hôtellerie-restauration ainsi que 46% dans la branche carnée sont imputables à une «coupure ou blessure au couteau».

Avec des collaborateurs bien instruits et respectueux des règles de sécurité, le risque d'accident est considérablement réduit.

**Il importe aussi** de n'utiliser que des machines, des installations et des appareils sûrs!

## VOTRE COUTEAU EN DÉTAIL



## PLANCHES À DÉCOUPER



Veiller à toujours utiliser une base appropriée et stable.

## NE PAS TRAVAILLER EN L'AIR



Respecter un mode de travail en sécurité sur une base stable.

## COUPEAU ADAPTÉ



Utiliser le couteau adapté à chaque activité.  
La taille du couteau doit aussi être adaptée à la taille du produit à découper.

## POSITION DU CORPS



Les supports réglables en hauteur pour la planche à découper permettent d'ajuster la hauteur idéale pour le travail de découpe. Veiller à un bon éclairage et à un bon équilibre au poste de travail.

## DÉCOUPER CORRECTEMENT



Le produit à découper doit être maintenu de manière sûre et le couteau doit être manié de même. Chaque fois que c'est possible, adoptez la prise de sécurité pour découper. Gardez à l'esprit que le couteau de cuisine que vous avez en main est un instrument dangereux. Concentrez-vous sur votre travail et ne vous laissez pas distraire. Evitez l'effervescence et le stress au travail.

## AIGUISAGE DU COUPEAU



Un couteau est bien aiguisé lorsqu'il permet de trancher une tomate sans grand effort.



Aiguiser les couteaux avec un fusil à aiguiser ou un appareil spécial à aiguiser.



Faites aiguiser les couteaux à intervalles réguliers par une entreprise spécialisée. Avec les couteaux émoussés, il y a un risque accru d'accident lors du travail de découpe, puisqu'une pression supérieure doit être exercée sur le couteau.



# HÉMOSTASE EN CAS COUPURE OU BLESSURE AU COUTEAU

Autoprotection: pour se protéger contre de dangereuses maladies infectieuses, éviter le contact direct avec le sang d'un tiers (gants de protection).

## BONS GESTES À ADOPTER

- 1** Placer la personne blessée en position allongée.
- 2** Surélever la partie blessée du corps.
- 3** Exercer une pression sur la plaie avec un matériau absorbant. **Les matériaux suivants sont appropriés: pansement, compresse et bande de gaze, drap triangulaire, pièces de tissu, mouchoir.**
- 4** Stopper l'hémorragie avec un pansement compressif (si l'hémorragie ne peut pas être contenue, appliquer un pansement compressif supplémentaire directement sur le premier).
- 5** Après l'hémostase, surélever la partie blessée du corps et l'immobiliser. **Alarmer: lorsque vous ne parvenez pas à stopper l'hémorragie vous-même.**



## NUMÉROS D'URGENCE

**144** **Urgences sanitaires:** toujours lorsqu'il y a des blessés.

**117** **Police:** accident de la circulation, crimes.

**118** **Pompiers:** personnes bloquées, incendie, danger d'explosion, danger d'empoisonnement dans l'environnement.

**112** **Appel d'urgence européen:** valable dans toute l'Europe. Même sans carte SIM sur le réseau mobile.

**1414** **Rega:** en cas de blessés graves, d'accidents en montagne ou dans d'autres lieux difficiles d'accès.

**145** **centre Tox Info:** en cas d'urgences d'intoxication sans trouble de la conscience.



# EQUIPEMENT PERSONNEL DE PROTECTION



Un gant anti-coupure protège contre les blessures.



Un gant en cote de mailles pour travailler la viande et les huîtres. Un gant et un tablier anti-coupure offrent une protection supplémentaire.

## ENTREPOSAGE CORRECT



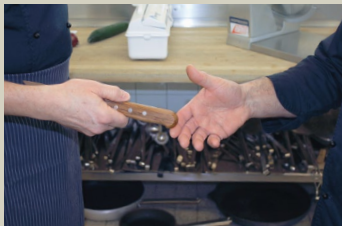
Les couteaux doivent être entreposés de telle sorte que les blessures par coupure soient évitées, p. ex. dans des tiroirs à couteaux compartimentés ou sur une barre magnétique.

## TRANSPORT DES COUTEAUX



Transporter le couteau toujours avec la pointe dirigée vers le bas.

## REMISE DE COUTEAUX



Donner un couteau à quelqu'un toujours le manche en premier.

## EQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ AVEC LES MACHINES



Avec les machines et les appareils, il faut toujours utiliser les équipements de sécurité mis à disposition (p. ex. protège-main).

# FOURNISSEURS ET CONTACTS

## **Couteaux:**

- [www.victorinox.ch](http://www.victorinox.ch)
- [www.sola.ch](http://www.sola.ch)

## **Supports pour planche à découper:**

- [www.banholzer.ch](http://www.banholzer.ch)

## **Equipement de protection:**

- [www.banholzer.ch](http://www.banholzer.ch)

## **Autres leporello:**

- [www.hotelgastrosafety.ch](http://www.hotelgastrosafety.ch)

## **Assurance-accidents:**

- [www.swica.ch](http://www.swica.ch)
- [www.hotela.ch](http://www.hotela.ch)

## **La solution de branche pour l'hôtellerie-restauration**

- [www.hotelgastrosafety.ch](http://www.hotelgastrosafety.ch)

## **Solution de branche pour la branche carnée:**

- [www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch)