Blessures par perforation et coupures

Module 3

Sécurité et protection de la santé dans l'hôtellerie-restauration



INTERKANTONALER VERBAND FÜR ARBEITNEHMERSCHUTZ - **IVA**
ASSOCIATION INTERCANTONALE POUR LA PROTECTION DES TRAVAILLEURS - **AIPT**
ASSOCIAZIONE INTERCANTONALE PER LA PROTEZIONE DEI LAVORATORI - **AIPL**

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Financé par la CFST
www.cfst.admin.ch

La main



Et vous ?

→ Qui s’est déjà coupé ?

Éviter les coupures

Technique de coupe correcte



Bien saisir l’objet entre les doigts.



Travailler sur une planche à découper.

Éviter les coupures



Acuité correcte du couteau

Un couteau est aiguisé lorsqu’une tomate peut être coupée sans efforts.

Éviter les coupures

Nettoyage des couteaux



Ne pas les laisser en vrac dans l’évier.



Les placer dans des récipients appropriés.

Éviter les coupures

Rangement correct des couteaux



Avec un support dans un tiroir



Avec une barre magnétique au mur

Et dans la pratique ?

→ Comment éviter les blessures par perforation et les coupures dues à des couteaux dans notre établissement ?

Et maintenant ?

→ Qu’allez-vous pouvoir changer et améliorer dans votre travail ?

→ Que pouvons-nous changer et améliorer dans l’établissement ?

SAFE AT WORK

safeatwork.ch

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Financé par la CFST
www.cfst.admin.ch