



# Manipulation de couteaux



# La main

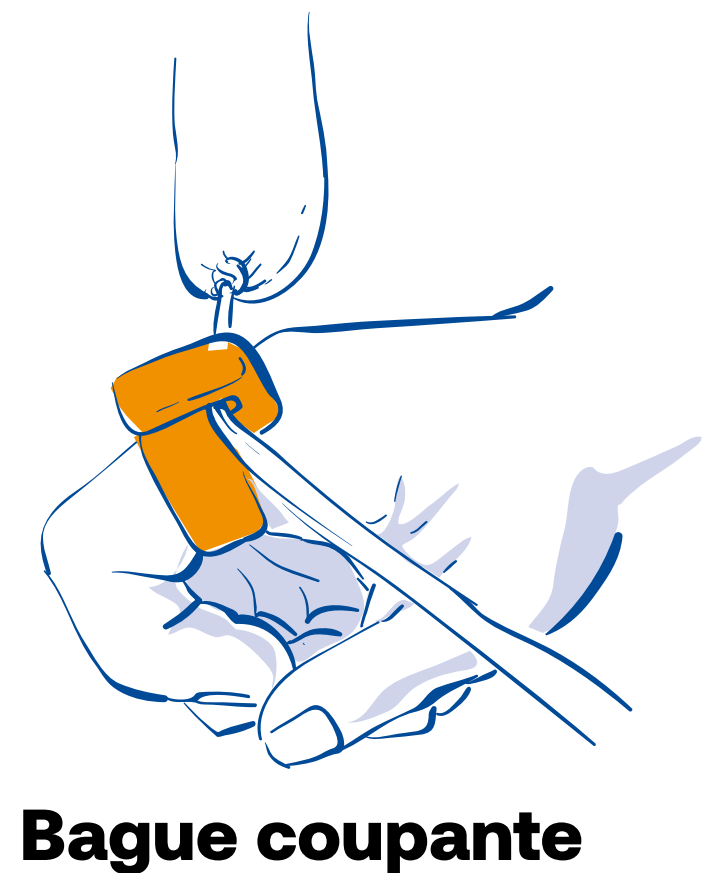
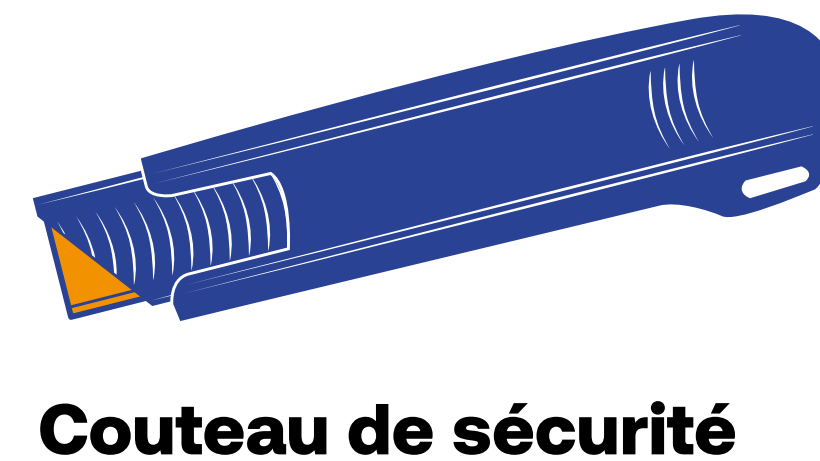
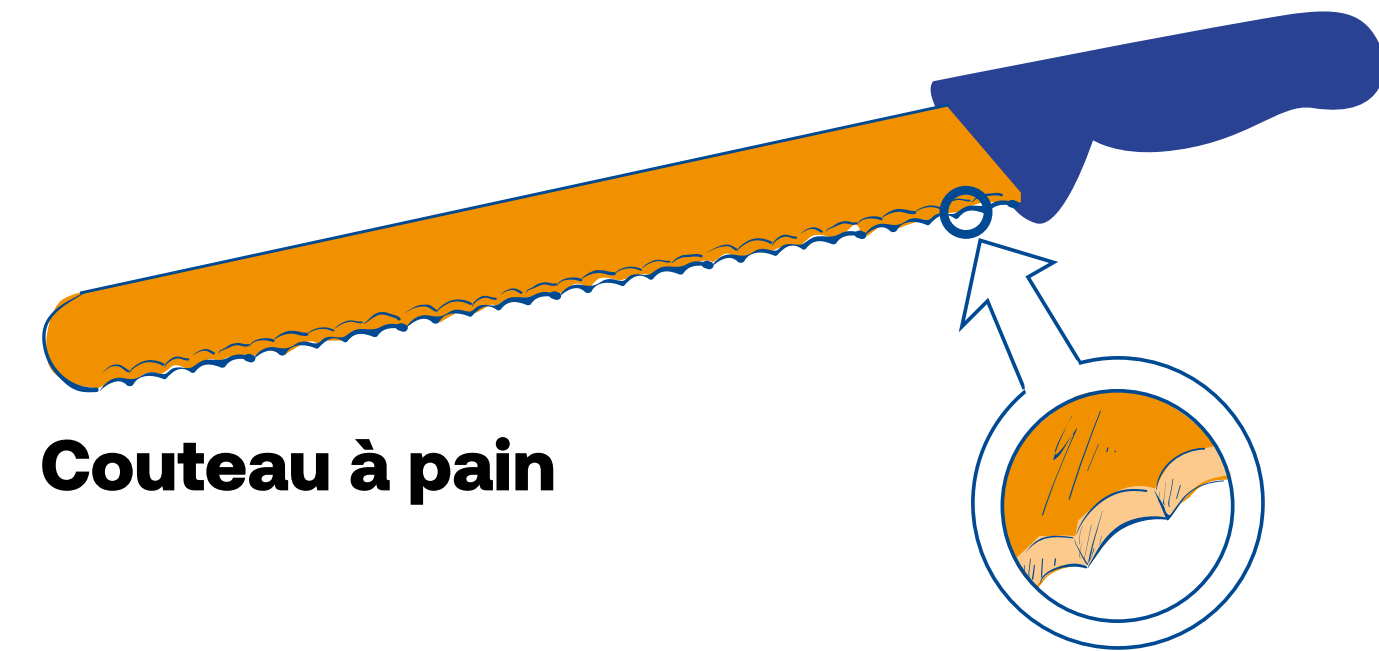
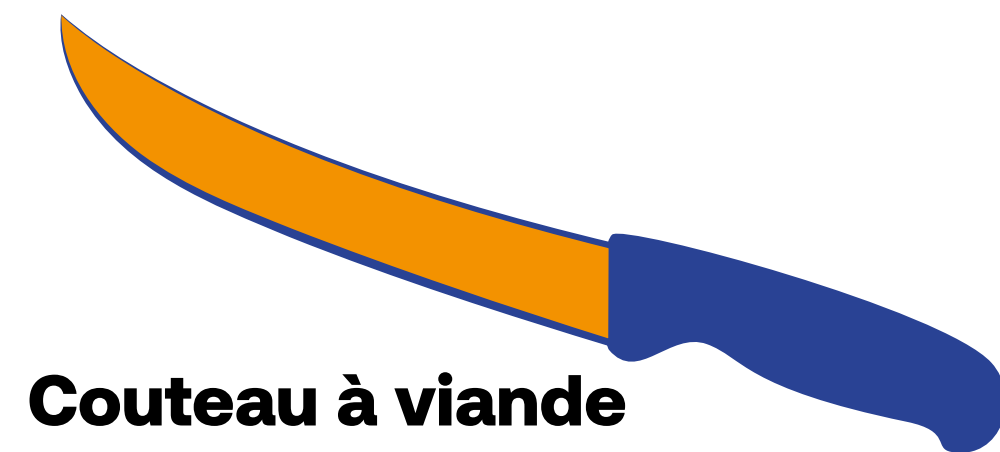


**Et vous ?**

Qui s'est déjà coupé ?

# Éviter les coupures

## Choix du bon couteau



# Éviter les coupures



## **Technique de coupe correcte**

Bien saisir l'objet entre les doigts



Travailler sur une surface solide ou 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



## **Aiguillage des couteaux**

...avec une meuleuse :

Port de lunettes de protection /  
protection auditive



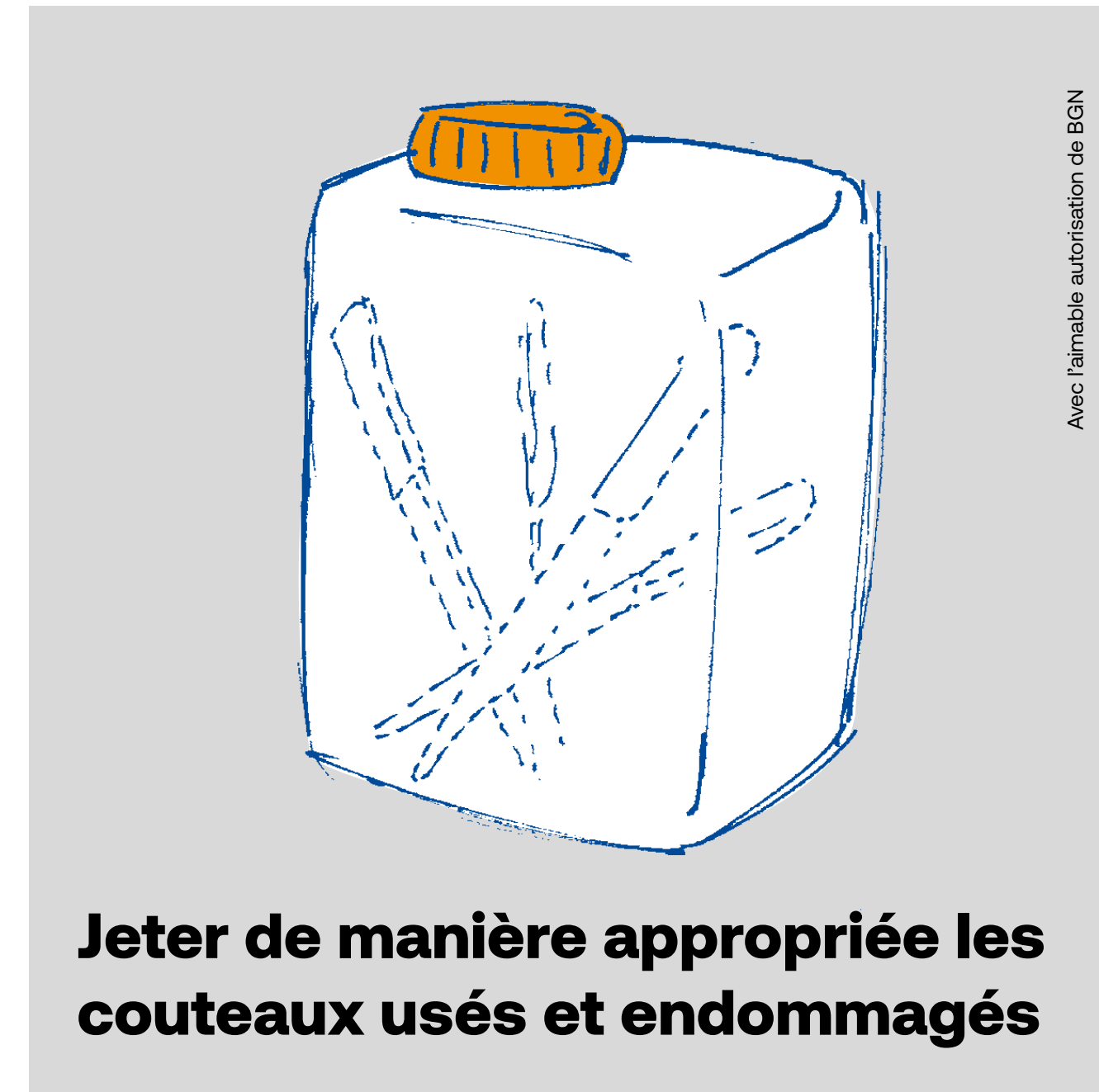
...dans la direction opposée

à celle de la main :

porter un gant de protection

# Éviter les coupures

## Avec des couteaux en excellent état

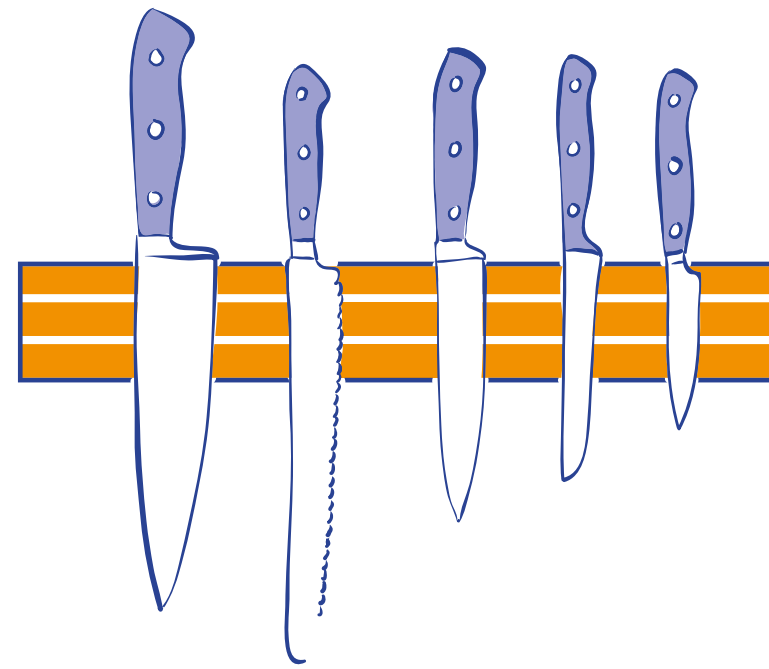


# Éviter les coupures

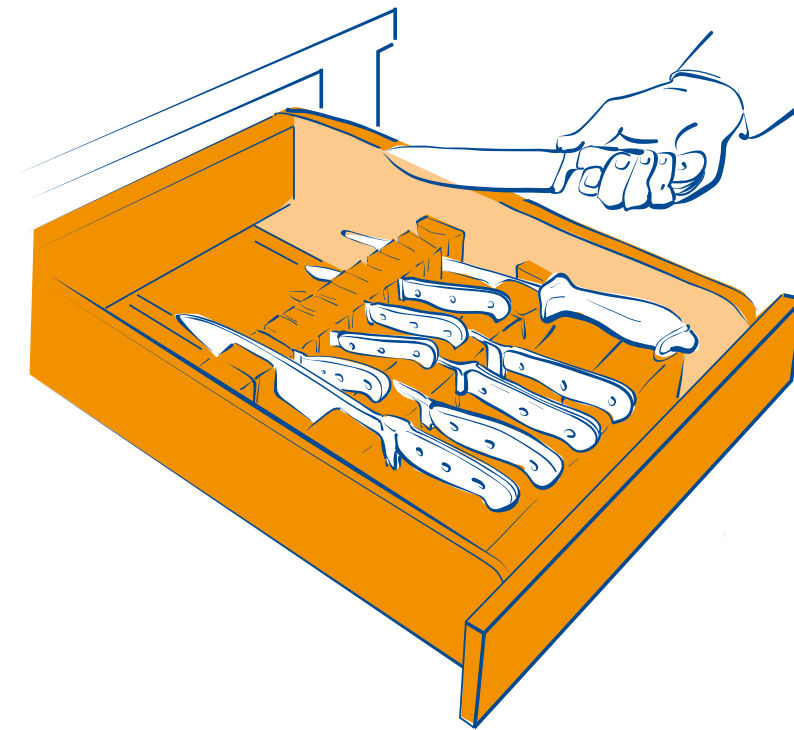
## Rangement et transport corrects des couteaux



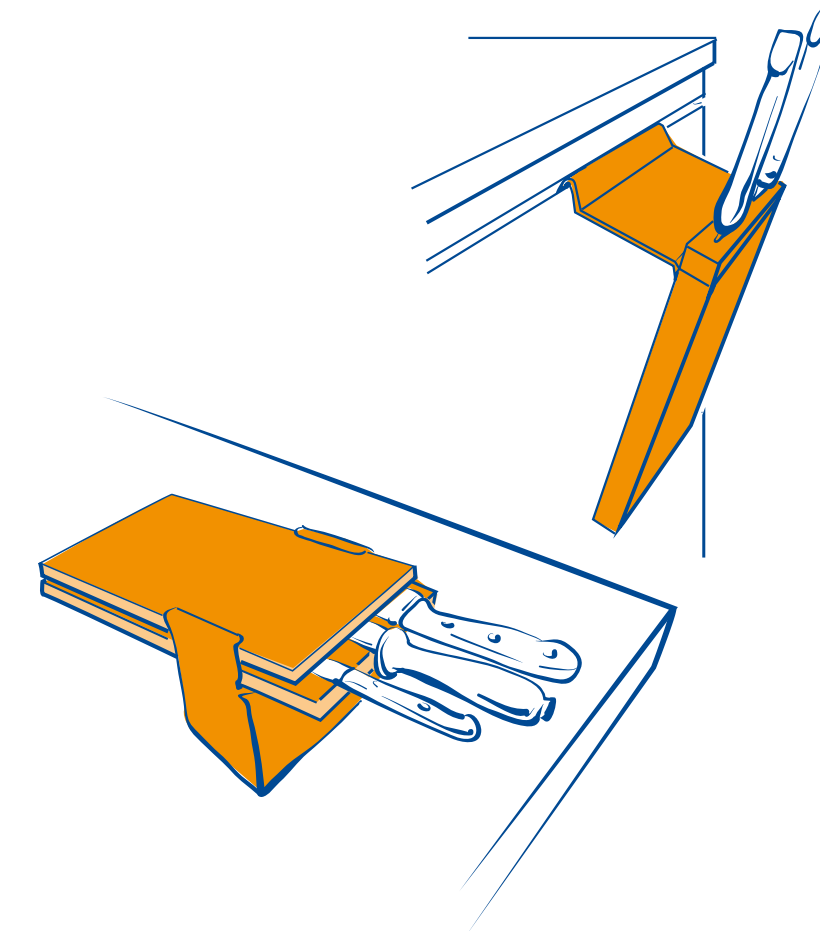
**Panier à couteaux**



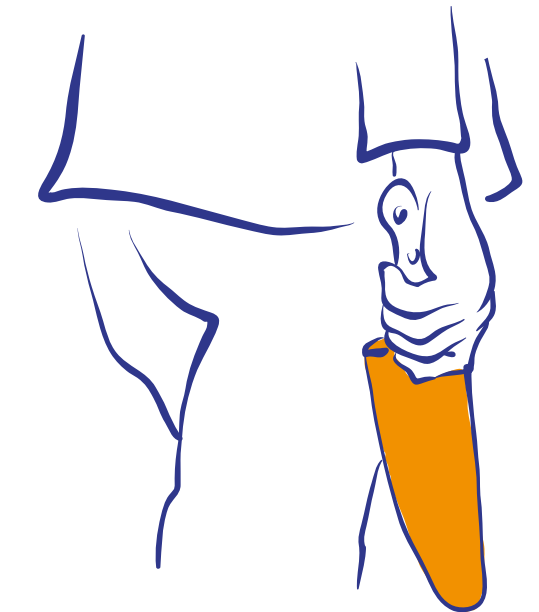
**Barre magnétique**



**Tiroir avec inserts**



**Bloc-couteaux**



**Support à couteau**

# Éviter les coupures



## **Nettoyage des couteaux**

Ne pas les laisser en vrac dans l'évier



Les placer dans des récipients appropriés

# Éviter les coupures



**Porter un équipement  
de protection  
individuelle adéquat**

## 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'atelier ?



[safeatwork.ch](https://www.safeatwork.ch)



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Financé par la CFST  
[www.cfst.ch](https://www.cfst.ch)