

CFST Liste de contrôle

Couteaux de cuisine



Travaille-t-on en toute sécurité avec les couteaux dans votre entreprise?

Il est possible de réduire fortement le nombre d'accidents liés à l'utilisation de couteaux de cuisine grâce à la formation appropriée du personnel et au respect des principales règles de sécurité.

Les principaux risques sont:

- des couteaux rangés de façon incorrecte,
- l'utilisation incorrecte des couteaux,
- la formation insuffisante du personnel auxiliaire,
- le travail dans l'urgence et la précipitation.

Cette liste de contrôle vous permettra de mieux maîtriser ces dangers.

La présente liste de contrôle a été élaborée en collaboration avec les associations responsables de la solution par branche de l'hôtellerie et de la restauration ainsi qu'avec l'association suisse des maîtres couteliers et branches annexes.

Référence: 6803.f



Vous trouverez ci-après une série de questions concernant la prévention des dangers liés au thème de cette liste. Si une question ne s'applique pas à votre entreprise, il y a tout simplement lieu de la barrer.

Si vous avez répondu «non» ou «en partie», des mesures s'imposent.

Veillez les noter au verso.

Achat, contrôle et entretien des couteaux

1	Lors de l'achat de couteaux, tient-on compte des règles ergonomiques (par ex. forme ergonomique du manche, glissement impossible de la main sur la lame)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
2	Les couteaux et les outils de coupe sont-ils contrôlés et affûtés régulièrement?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
3	Les lames sont-elles contrôlées après chaque affûtage et les couteaux à la lame usée sont-ils mis de côté?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
4	L'état des manches des couteaux est-il contrôlé régulièrement?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
5	Des supports caoutchouteux (par ex. anneaux en caoutchouc) sont-ils à disposition pour empêcher les planches de découpe de bouger?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Figure 1: rangement correct des couteaux.

Rangement

6	Les couteaux sont-ils rangés dans des emplacements appropriés tels que bloc portecouteaux ou tiroir à couteaux (voir figure 1)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
7	Les lames des coupeuses sont-elles toujours rangées recouvertes de protecteurs (voir figure 2)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

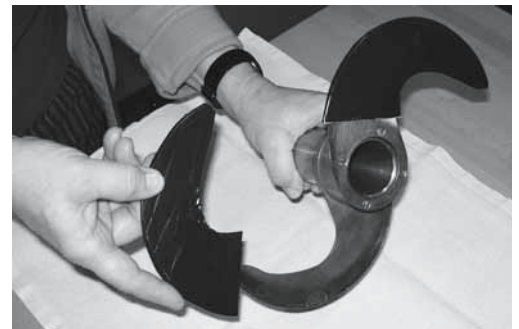


Figure 2: protecteurs des lames de coupeuses.

Gants de protection anticoupure

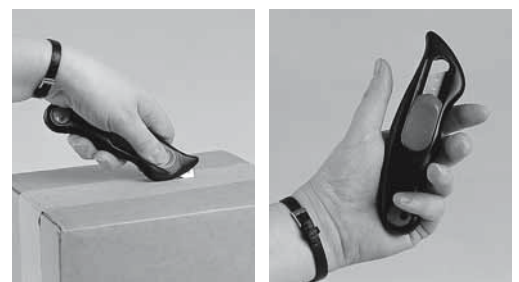
8	Des gants de protection anticoupure sont-ils portés si c'est nécessaire? Notamment: <ul style="list-style-type: none"> ■ lors du nettoyage ou du changement de couteaux ou d'outils de coupe sur des machines ■ lors de petits travaux de désossage (par ex. gibiers, volaille) ■ lors du nettoyage des trancheuses. On peut se procurer des gants de protection anticoupure dans le commerce spécialisé (voir figures 3 et 4).	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
---	---	--



Figures 3 et 4: gants de protection anticoupure: gants métalliques ou en téflon.

Utilisation des couteaux

9	Pour découper des emballages, utilise-t-on toujours des couteaux de sécurité avec lame rétractable (voir figures 5 et 6)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
---	--	--



Figures 5 et 6: couteaux de sécurité avec lame rétractable pour découper des emballages.

<p>10 Les couteaux sont-ils toujours portés pointe vers le bas (voir figures 7 et 8)?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>11 Veille-t-on à ce que les couteaux soient toujours utilisés sur un support (planche de découpe)?</p> <p>Par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ pour parer (figures 9 et 10) ■ pour couper du pain de mie ou hamburger (lame toujours à la verticale). 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>12 Utilise-t-on la technique de coupe correcte? Couper avec les doigts rentrés et avec le couteau jamais plus haut que les doigts (voir figures 11 et 12).</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>13 Veille-t-on à ce que les couteaux soient toujours nettoyés juste après utilisation par les personnes qui les ont utilisés au lieu d'être simplement posés dans l'évier (voir figure 13)?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>14 Veille-t-on à ce que les couteaux ne soient jamais laissés dans ou sous les aliments parés (voir figure 14)?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Figure 7: **incorrect**: pointe du couteau dirigée vers l'avant.



Figure 8: **correct**: pointe du couteau dirigée vers le bas.



Figure 9: **incorrect**: parer sans support.



Figure 10: **correct**: parer sur une planche de découpe.



Figure 11: **incorrect**: couteau trop haut.



Figure 12: **correct**: doigts protégés.

Formation, direction

<p>15 Tout le personnel, notamment les apprentis et les aides, est-il formé à l'utilisation correcte des couteaux?</p> <p>Thèmes importants de cette formation (questions 6 à 14):</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ rangement correct ■ port de gants de protection anticoupure ■ manipulation correcte des couteaux ■ utilisation correcte des couteaux ■ nettoyage des couteaux. 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>16 Le respect des règles de sécurité est-il contrôlé et imposé par les supérieurs?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Figure 13: **incorrect**: couteaux laissés dans l'évier.



Figure 14: **incorrect**: couteau laissé dans la salade parée.

Si vous avez constaté d'autres dangers concernant ce thème dans votre entreprise, notez également au verso les mesures qui s'imposent.

