

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

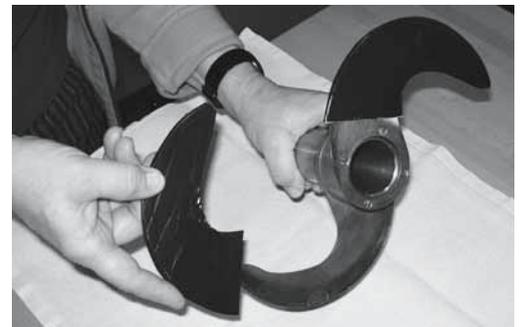


Figure 2: protecteurs des lames de coupeuses.

Gants de protection anticoupure

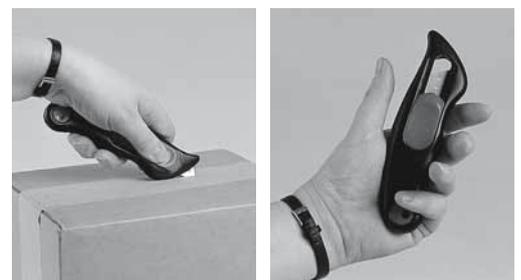
8	Des gants de protection anticoupure sont-ils portés si c'est nécessaire? Notamment: <ul style="list-style-type: none"> ■ lors du nettoyage ou du changement de couteaux ou d'outils de coupe sur des machines ■ lors de petits travaux de désossage (par ex. gibiers, volaille) ■ lors du nettoyage des trancheuses. 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 anticoupeure ■ 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.

Liste de contrôle remplie par: _____

Date: _____

Signature: _____

Plan des mesures: couteaux de cuisine

Locaux, postes de travail contrôlés: _____

N°	Mesure à mettre en œuvre	Délai	Responsable	Mesure exécutée		Remarques	Contrôle	
				Date	Visa		Date	Visa
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

Prochain contrôle le: _____

(recommandé au moins une fois par an)

**Si vous voulez nous contacter, pour des renseignements: inspection du travail de votre canton (www.arbeitsinspektorat.ch)
 pour commander: www.suva.ch/waswo-f ou Suva, fax 041 419 59 17, téléphone 041 419 58 51**