

COUTEAUX DE CUISINE

Quand un couteau est mal affûté, le travail est plus long, les coups de couteau sont plus nombreux et moins précis, la lame peut glisser et les risques de coupure s'en trouvent accrus.

RISQUES ET CONSÉQUENCES

- ✓ Se couper lors de la manipulation, l'utilisation ou le nettoyage des couteaux.
- ✓ Développer des troubles musculo-squelettiques en raison de l'utilisation de couteaux mal affûtés ou inappropriés à la tâche.

PISTES DE SOLUTIONS

- ✓ Soyez formé sur les risques et les méthodes de travail appropriées liés à l'utilisation de couteaux* de cuisine. Référez-vous à votre supérieur, au besoin.
- ✓ Affûtez les couteaux fréquemment et remplacez ceux qui sont émoussés ou endommagés.
- ✓ Disposez les couteaux à laver dans un récipient à part réservé à cet usage.
- ✓ Rangez les couteaux dans des supports* prévus à cette fin pour éviter qu'ils ne tombent ou entrent en contact avec une partie du corps.
- ✓ Évitez de circuler avec un couteau à la main, sinon tenez la lame pointée vers le bas et le long de la cuisse.
- ✓ Tenez le couteau fermement par le manche.
- ✓ Maintenez les aliments de façon à vous assurer de leur stabilité avant d'effectuer la coupe.
- ✓ Laissez tomber le couteau au sol sans tenter de le rattraper si vous l'échappez.
- ✓ Respectez les techniques de découpage appropriées.
- ✓ Portez un gant en cotte de mailles pour la découpe de la viande ou d'aliments glissants ou instables.
- ✓ Choisissez un couteau approprié à la tâche et en bon état afin de limiter les efforts.



EPI



* Rapportez tout bris ou défaillance. Inclure dans le programme d'entretien/d'inspection préventif.

Note : Consultez la fiche **Troubles musculo-squelettiques** pour des pistes de solutions complémentaires.