



COUTEAUX

Méthodes de travail sécuritaires

- ▶ Seuls les travailleurs formés et autorisés à le faire manipulent et entretiennent les couteaux.
- ▶ Utiliser les couteaux selon l'usage pour lequel ils ont été conçus.
- ▶ Toujours tenir le couteau fermement. Utiliser une force minimale de préhension (serrage) sur le manche.
- ▶ Couper dans la direction opposée à celle du corps, la pointe et le tranchant sont orientés vers l'extérieur.
- ▶ Lors de la coupe des aliments, déposer le bout des doigts sur les aliments à couper et les replier vers la paume de la main, afin d'éviter de les retrouver dans la zone de coupe.
- ▶ Affûter régulièrement les couteaux et remplacer les couteaux émoussés et endommagés.
- ▶ Porter les équipements de protection individuelle (EPI) requis, comme le gant anticoupures (en Kevlar® ou en cotte de mailles).
- ▶ Éviter de circuler avec un couteau à la main, sinon garder la lame pointée vers le sol et près du corps lors d'un déplacement.
- ▶ Ranger les couteaux dans les blocs ou supports prévus à cette fin de façon à prévenir leur chute ou les contacts accidentels avec une partie du corps.
- ▶ Utiliser un contenant particulier pour les déposer dans le lave-vaisselle, la pointe vers le bas.

Faites de la restauration
une industrie sécuritaire
pour ses travailleurs!

Jules



NETTOYAGE DES COUTEAUX

- ▶ Si vous lavez les couteaux à la main, utilisez les gants anticoupures (en Kevlar® ou en cotte de mailles).
- ▶ Ne jamais laisser tremper les couteaux dans un évier.