



MANIEMENT LE MANIEMENT SÛR DES COUTEAUX

Une action commune de:

GASTRO  **SUISSE**


hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association


CafetierSuisse[®]
Individuelle Gastronomie


SCA
SwissCateringAssociation

Avec l'aimable soutien de:


SWICA


ABZ


HOTELA
L'ASSURANCE SOCIALE

LES COUPURES ET AUTRES BLESSURES AU COUTEAU NE SONT PAS DES ACCIDENTS ANODINS

Les accidents ne provoquent pas seulement des douleurs, mais encore des frais et coûtent beaucoup d'argent à l'entreprise. Mieux vaut les éviter.

70% des accidents dans la restauration et la branche carnée surviennent dans les 10 premières minutes après avoir commencé l'activité de coupe (source: caisse d'assurance allemande des produits alimentaires et de l'hôtellerie-restauration).

35% des accidents dans l'hôtellerie-restauration ainsi que 46% dans la branche carnée sont imputables à une «coupure ou blessure au couteau».

Avec des collaborateurs bien instruits et respectueux des règles de sécurité, le risque d'accident est considérablement réduit.

Il importe aussi de n'utiliser que des machines, des installations et des appareils sûrs!

VOTRE COUTEAU EN DÉTAIL



PLANCHES À DÉCOUPER



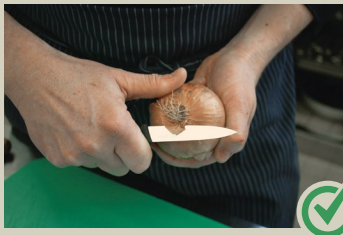
Veiller à toujours utiliser une base appropriée et stable.

NE PAS TRAVAILLER EN L'AIR



Respecter un mode de travail en sécurité sur une base stable.

COUTEAU ADAPTÉ



Utiliser le couteau adapté à chaque activité.
La taille du couteau doit aussi être adaptée à la taille du produit à découper.

POSITION DU CORPS



Les supports réglables en hauteur pour la planche à découper permettent d'ajuster la hauteur idéale pour le travail de découpe. Veiller à un bon éclairage et à un bon équilibre au poste de travail.

DÉCOUPER CORRECTEMENT



Le produit à découper doit être maintenu de manière sûre et le couteau doit être manié de même. Chaque fois que c'est possible, adoptez la prise de sécurité pour découper. Gardez à l'esprit que le couteau de cuisine que vous avez en main est un instrument dangereux. Concentrez-vous sur votre travail et ne vous laissez pas distraire. Evitez l'effervescence et le stress au travail.

AIGUISAGE DU COUTEAU



Un couteau est bien aiguisé lorsqu'il permet de trancher une tomate sans grand effort.



Aiguiser les couteaux avec un fusil à aiguiser ou un appareil spécial à aiguiser.



Faites aiguiser les couteaux à intervalles réguliers par une entreprise spécialisée. Avec les couteaux émoussés, il y a un risque accru d'accident lors du travail de découpe, puisqu'une pression supérieure doit être exercée sur le couteau.



HÉMOSTASE EN CAS COUPURE OU BLESSURE AU COUTEAU

Autoprotection: pour se protéger contre de dangereuses maladies infectieuses, éviter le contact direct avec le sang d'un tiers (gants de protection).

BONS GESTES À ADOPTER

- 1** Placer la personne blessée en position allongée.
- 2** Surélever la partie blessée du corps.
- 3** Exercer une pression sur la plaie avec un matériau absorbant. **Les matériaux suivants sont appropriés: pansement, compresse et bande de gaze, drap triangulaire, pièces de tissu, mouchoir.**
- 4** Stopper l'hémorragie avec un pansement compressif (si l'hémorragie ne peut pas être contenue, appliquer un pansement compressif supplémentaire directement sur le premier).
- 5** Après l'hémostase, surélever la partie blessée du corps et l'immobiliser. **Alarmer: lorsque vous ne parvenez pas à stopper l'hémorragie vous-même.**



NUMÉROS D'URGENCE

144 **Urgences sanitaires:** toujours lorsqu'il y a des blessés.

117 **Police:** accident de la circulation, crimes.

118 **Pompiers:** personnes bloquées, incendie, danger d'explosion, danger d'empoisonnement dans l'environnement.

112 **Appel d'urgence européen:** valable dans toute l'Europe. Même sans carte SIM sur le réseau mobile.

1414 **Rega:** en cas de blessés graves, d'accidents en montagne ou dans d'autres lieux difficiles d'accès.

145 **centre Tox Info:** en cas d'urgences d'intoxication sans trouble de la conscience.

EQUIPEMENT PERSONNEL DE PROTECTION



Un gant anti-coupure protège contre les blessures.



Un gant en cote de mailles pour travailler la viande et les huîtres. Un gant et un tablier anti-coupure offrent une protection supplémentaire.

ENTREPOSAGE CORRECT



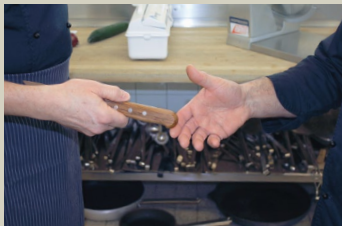
Les couteaux doivent être entreposés de telle sorte que les blessures par coupure soient évitées, p. ex. dans des tiroirs à couteaux compartimentés ou sur une barre magnétique.

TRANSPORT DES COUTEAUX



Transporter le couteau toujours avec la pointe dirigée vers le bas.

REMISE DE COUTEAUX



Donner un couteau à quelqu'un toujours le manche en premier.

EQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ AVEC LES MACHINES



Avec les machines et les appareils, il faut toujours utiliser les équipements de sécurité mis à disposition (p. ex. protège-main).

FOURNISSEURS ET CONTACTS

Couteaux:

- www.victorinox.ch
- www.sola.ch

Supports pour planche à découper:

- www.banholzer.ch

Equipement de protection:

- www.banholzer.ch

Autres leporello:

- www.hotelgastrosafety.ch

Assurance-accidents:

- www.swica.ch
- www.hotela.ch

La solution de branche pour l'hôtellerie-restauration

- www.hotelgastrosafety.ch

Solution de branche pour la branche carnée:

- www.abzspiez.ch