

Les partenaires sociaux des cafés, hôtels, restaurants recommandent la mise en œuvre de ces 8 solutions dans tous les établissements (Recommandation R 493 adoptée le 5/10/2016).



SOLUTION N°5

MAINTENEZ LES COUTEAUX AIGUISÉS ET EN BON ÉTAT

En cuisine, les couteaux sont aiguisés et en bon état.

POURQUOI UTILISER DES COUTEAUX AIGUISÉS ET EN BON ÉTAT ?

Chaque année en cuisine, dans la restauration traditionnelle, **1 500** accidents du travail sont dus à des coupures causées par des couteaux. Celles-ci génèrent près de **30 000** journées de travail perdues et sont incompatibles avec les règles d'hygiène alimentaire. De plus, la manipulation d'un couteau mal aiguisé demande un effort plus important, ce qui, à la longue, provoque des atteintes des bras, des épaules et du dos, et augmente la gravité des blessures lorsque le couteau dérape.

COMMENT DISPOSER DE COUTEAUX EN BON ÉTAT ?

- Mettez à disposition des couteaux adaptés aux tâches à réaliser (épluchage, découpe...) et en nombre suffisant.
- Veillez à ce que les couteaux restent en bon état et soient régulièrement aiguisés.
- Installez des rangements à couteaux clairement identifiés et simples d'accès, proches des plans de travail.

EN COMPLÉMENT

Il est important de pouvoir adapter la hauteur des plans de travail, afin de limiter les postures contraignantes (celles-ci nuisent à la précision du travail tout en augmentant la gravité des coupures lorsqu'elles surviennent). L'une des solutions consiste à travailler sur un plateau réglable en hauteur.

Ci-contre, un tableau indique les hauteurs conseillées en fonction du travail à réaliser.

HAUTEUR DES PLANS DE TRAVAIL

► TRAVAIL DE PRÉCISION

HOMME	100-110 cm (ou plus)
FEMME	95-105 cm
REPÈRE	Hauteur coudes (ou plus haut)

► TRAVAIL LÉGER

HOMME	90-95 cm
FEMME	85-90 cm
REPÈRE	Entre hanches et coudes

► TRAVAIL LOURD

HOMME	75-90 cm
FEMME	70-85 cm
REPÈRE	Hauteur hanches

POUR ALLER PLUS LOIN

- Fournissez des gants anticoupures, en particulier pour le travail des légumes (voir la fiche solution n° 6).
- Prévoyez des bacs de plonge réservés aux couteaux afin qu'ils soient stockés puis lavés séparément.

Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur www.inrs.fr/restauration