

Liste de contrôle **CFST**

Économie carnée: couteaux



Travailler avec des couteaux est-elle une activité sûre dans votre entreprise?

Le risque d'accident avec des couteaux peut être considérablement réduit si vous veillez à ce que votre personnel soit instruit de manière adéquate et respecte les règles de sécurité.

Les principales causes de blessures sont:

- rangement et transport inappropriés des couteaux
- manipulation incorrecte des couteaux
- absence de formation du personnel de l'entreprise
- absence d'équipements de protection

Cette liste de contrôle vous aidera à procéder à la détermination des dangers et à mettre en œuvre les mesures requises pour prévenir les accidents.

Elle est le fruit de la collaboration avec l'organisme responsable de la solution par branche de l'économie carnée.

Référence CFST: 6809.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» X ou X «en partie» à une question, des mesures s'imposent.

Veillez les noter à la dernière page.

Achat, contrôle, entretien

<p>1 Prend-on en compte les principes ergonomiques lors de l'achat de couteaux (p. ex. forme du manche adaptée à la main, impossibilité pour la main de glisser sur la lame)? (image 1)</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>2 Contrôle-t-on et affûte-t-on régulièrement les couteaux et les outils de coupe? (image 2)</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>3 Tient-on compte des mesures de sécurité lors de l'utilisation de l'affûteuse? En particulier:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recourir uniquement à du personnel instruit • Ne pas modifier ni démonter les dispositifs de protection • Utiliser les équipements de protection individuelle (p. ex. lunettes de protection) • Ne pas porter de vêtements lâches, de gants ni de bijoux 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>4 Contrôle-t-on les lames après chaque affûtage et élimine-t-on les couteaux usés? S'assure-t-on de n'utiliser aucun couteau trop pointu pouvant transpercer le tissu de protection (image 3)?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Image 1: poignées ergonomiques



Image 2: affûtage professionnel des couteaux

Rangement

<p>5 Range-t-on les couteaux à des endroits appropriés (p. ex. comme sur l'image 4)</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>6 Range-t-on correctement et en toute sécurité également les couteaux spéciaux, p. ex. couteaux pour blitz, cutter et hachoir, ainsi que les couteaux d'autres trancheuses (p. ex. dans des caches de protection)?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non

Équipements de protection individuelle

<p>7 Porte-t-on si nécessaire des gants de protection contre les coupures? (image 5) Notamment</p> <ul style="list-style-type: none"> • lors de travaux de dénervage et de découpage de viande • lors du nettoyage de la trancheuse ou d'autres objets saillants • lors de travaux de désossage sur la main qui manie le couteau 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>8 Porte-t-on si nécessaire des gants de protection et des tabliers pour se protéger des piqûres? (image 6) Notamment</p> <ul style="list-style-type: none"> • lors du découpage primaire • lors de la mise en quartiers • lors du désossage <p>Remarque: porter un gant de protection contre les coupures sur la main qui manie le couteau</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non

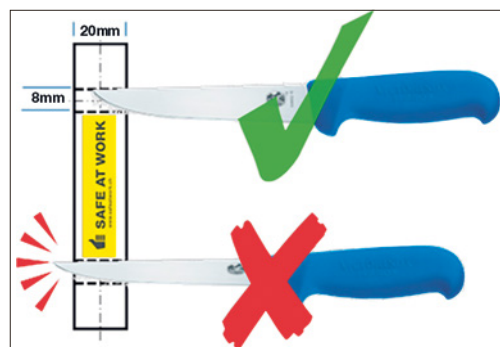


Image 3: contrôle de la lame avec un calibre pour couteaux



Image 4: Sont appropriés notamment des paniers à couteaux, blocs porte-couteaux ou porte-couteaux aimantés.

Manipulation des couteaux

- | | | |
|----|--|--|
| 9 | Transporte-t-on les couteaux toujours dans un panier à couteaux ou avec la pointe vers le bas? (image 7) | <input type="checkbox"/> oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> non |
| 10 | Veille-t-on à toujours travailler avec les couteaux sur une planche à découper? | <input type="checkbox"/> oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> non |
| 11 | Veille-t-on à ce que les couteaux soient toujours nettoyés juste après leur utilisation par les personnes qui viennent de s'en servir ou qu'ils soient placés dans le panier à couteaux? | <input type="checkbox"/> oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> non |
| 12 | Veille-t-on à ce que les couteaux ne soient jamais posés entre des morceaux de viande? | <input type="checkbox"/> oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> non |



Image 5: dénervage et découpage avec un gant de protection contre les coupures



Image 6: désossage avec gant de protection et tablier pour se protéger des piqûres

Formation, conduite

- | | | |
|----|---|--|
| 13 | A-t-on instruit le personnel, et notamment les apprentis et le personnel auxiliaire, aux thèmes des couteaux? (image 8)
Thèmes importants pour l'instruction (questions 5 à 12): <ul style="list-style-type: none">• Rangement correct• Utilisation des équipements de protection individuelle• Utilisation correcte des couteaux• Nettoyage des couteaux | <input type="checkbox"/> oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> non |
| 14 | Les supérieurs contrôlent-ils les règles de sécurité et en imposent-ils le respect dans le travail quotidien? | <input type="checkbox"/> oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> non |



Image 7: transport des couteaux dans un panier à couteaux



Image 8: instruction des collaborateurs, voir également, voir également le kit de formation pour l'économie carnée et les boucheries de SAFE AT WORK

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 de mesures: économie carnée: couteaux

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.cfst.ch/adresses)
pour commander: www.cfst.ch/listesdecontrôle, tél. 041 419 59 59**

Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail CFST, Alpenquai 28b, 6005 Lucerne, www.cfst.ch

Édition: avril 2022
Référence: 6809.f