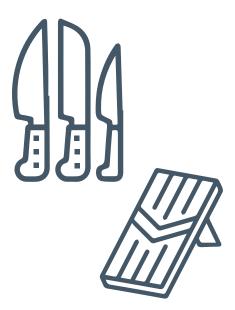


CUISINE CAUSERIES SUR LA BOÎTE À OUTILS

COUTEAUX ET OUTILS TRANCHANTS



Les couteaux et autres outils à bords tran-chants, par exemple les trancheuses à viande, sont essentiels dans les arts culinaires, mais ils sont également la cause de nombreuses blessures, tant mineures que graves. Une grande vigilance et un bon entretien ménager peuvent vous aider à éviter les coupures mineures ou même la perte d'un doigt.



PRÉCAUTIONS

- 1. Couteaux et couperets
 - Utilisez le couteau approprié au travail et assurez-vous qu'il est bien affûté.
 - Apprenez la bonne technique pour affûter votre couteau.
 - Utilisez une planche à découper ou une surface plane.
 - Tenez le couteau de votre main dominante.
 - Courbez les doigts et découpez du côté opposé au corps pour parer ou désosser.
 - Entreposez les couteaux de façon sécuritaire dans les porte-couteaux ou trousses à outils appropriés.
 - Transportez les couteaux la pointe vers le sol et la lame à plat contre votre jambe, le côté affûté tourné vers l'arrière.
- 2. Autour de l'évier
 - Ne laissez pas de couteaux dans le lave-vaisselle.
 - Ne laissez jamais les couteaux dans l'évier.
 - Nettoyez les couteaux immédiatement après usage ou placez-les dans un contenant « réservé aux couteaux » près de l'évier.

- 3. Trancheuses à viande, appareils de coupe et hache-viande
 - Assurez-vous d'avoir la formation voulue pour utiliser une trancheuse à viande et suivez les procédures écrites d'utilisation sécuritaire.
 - Utilisez les dispositifs de protection et guides en tout temps.
 - Assujettissez la viande adéquatement et réglez la trancheuse avant de commencer à couper.
 - N'allongez jamais le bras au-dessus de la lame.
 - Éteignez la trancheuse à viande et réglez-la à 0 après utilisation.
 - Débranchez la trancheuse avant de la nettoyer.
 - Utilisez une paire de gants résistant aux coupures avant le nettoyage.
 - Pour les petits appareils de découpe, assurez-vous qu'ils sont entreposés adéquatement et ne nuisent pas au travail.

EXEMPLES DE DANGERS

- Couteaux
- Trancheuses à viande
- Mandolines et autres appareils de découpe

?

*Adapté avec l'autorisation de WorkSafeBC.





Les mandolines sont des outils de découpe à lame. Elles servent souvent à trancher les légumes en dimensions de normales à très minces. Ces instruments sont une cause courante de très vilaines coupures, car les lames sont très coupantes.

Les protections sont des objets qui empêchent vos mains ou vos membres de toucher la lame d'une trancheuse. Elles sont souvent utilisées pour pousser les aliments que vous utilisez sur le tranche-viande. Bien utilisées, elles accroissent la rapidité d'exécution et préviennent les accidents graves.

