



## Prévenir les risques de coupures dans les métiers de bouche et la restauration

**En restauration et dans les commerces de détails alimentaires, le risque de coupure est omniprésent du fait de l'utilisation de couteaux et de machines (scie à os, hachoir, coupe-légumes, trancheuse, etc.). Une bonne utilisation et l'entretien régulier de ces équipements permettent de limiter les accidents.**

### + Choisissez des équipements adaptés

- Mettez à disposition des couteaux en nombre suffisant, adaptés aux tâches à réaliser (épluchage, découpe, qualité de la lame, etc.) et aux utilisateurs (taille et forme du manche).
- Choisissez des machines sûres et conformes, vérifiez la présence et le bon fonctionnement des protecteurs (protection de lame, capot de protection, etc.).
- Respectez les instructions d'utilisation et de maintenance des machines prescrites dans la notice d'instructions du fabricant.

### + Organisez l'entretien des couteaux et des machines

- Maintenez les équipements en bon état. Remplacez sans délai ceux qui sont endommagés.
- Adoptez un rangement rigoureux des couteaux et autres équipements à main tranchants dans des contenants adaptés : coutelières, range-couteaux, armoires à couteaux, etc.
- Mettez des moyens d'affilage à disposition à chaque poste (fusil, broches croisées, etc.) et organisez l'affutage régulier des couteaux.
- Lors de la plonge, séparez dans un bac spécifique les outils coupants des autres matériels.
- Assurez-vous que les opérations de nettoyage et de maintenance s'effectuent machines débranchées.



## + Faites porter des gants de protection adaptés à l'activité

- Choisissez des gants adaptés à votre activité : dans le domaine de la restauration, optez pour des gants tissés en fibre synthétique, éventuellement armés d'un fil inox ; dans le domaine de la boucherie, fournissez des gants constitués de mailles métalliques.
- Choisissez une taille de gant adaptée à chaque utilisateur.
- Faites porter les gants anti-coupures lors du démontage et du nettoyage des machines.
- Vérifiez régulièrement l'état des gants et remplacez-les dès que nécessaire. Prévoyez un stock de gants de différentes tailles.
- Interdisez l'usage de gants en maille métallique (cotte de mailles ou tissés armés d'un fil métallique) lors de l'utilisation de la scie à os (risque de happement puis d'entraînement par le ruban de scie en mouvement).

## + Formez les salariés

- Formez les salariés à l'affûtage-affilage des couteaux ainsi qu'aux opérations de nettoyage des machines, conformément aux consignes du fabricant.
- Formez les salariés à l'utilisation et à l'entretien des gants.
- Formez les salariés aux conduites à tenir en cas de coupure et mettez à disposition une trousse de secours adaptée. Votre médecin du travail peut vous conseiller.

Choisissez une taille de gant adaptée au tour et à la longueur de la main de l'utilisateur						
Taille du gant	6	7	8	9	10	11
A- Tour de la main en mm	152	178	203	229	254	279
B- Longueur de la main en mm	160	171	182	192	204	215

### POUR ALLER PLUS LOIN

Documents INRS disponibles sur [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr) :

- La restauration rapide. Aide au repérage des risques, ED 933

La restauration collective. Aide au repérage des risques professionnels, ED 6075

Fournissez des gants anti-coupures pour la découpe et l'épluchage des légumes, ED 6216

Sites web : [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)  
[www.ameli.fr](http://www.ameli.fr)