

Coupures en cuisine

Chaque année, des travailleurs des EESAD se blessent avec l'utilisation de couteaux lors de la préparation de repas.

Pour diminuer le risque de se couper, voici un rappel des mesures de prévention à respecter dans la cuisine :

1. Manipulation

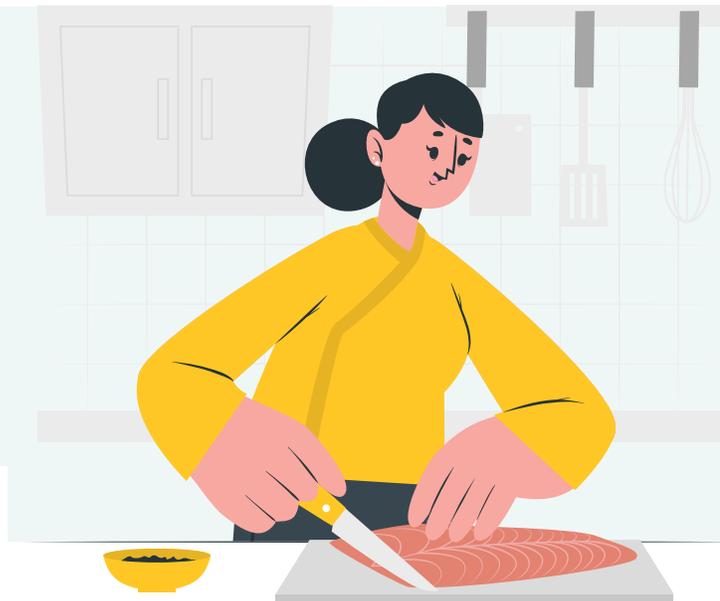
- Utilisez des couteaux bien aiguisés ;
- Tenez les couteaux avec une prise ferme sur le manche ;
- Tenez vos doigts éloignés de la lame ;
- Coupez sur une planche stable et antidérapante ;
- Après utilisation, rangez les couteaux correctement (sur une barre magnétique avec la lame vers le bas, dans un bloc à couteaux, dans un tiroir avec des protections de lame, etc.) ;
- Si un couteau tombe, ne tentez jamais de le rattraper!

2. Organisation

- Gardez la cuisine propre et dégagée ;
- Restez concentré et évitez les distractions pendant la coupe (téléphone, discussions avec des collègues, etc.) ;
- Utilisez des gants anti-coupures appropriés au besoin.

3. Entretien

- Aiguissez régulièrement les couteaux ;
- Inspectez les couteaux avant leur utilisation.



****Ne pas oublier****

Pour les gros aliments ou les aliments difficiles à couper (melon d'eau, courge, etc.) :

- Utilisez un couteau robuste ou un couteau spécifique pour les gros aliments ;
- Évitez d'utiliser des couteaux petits ou inadaptés qui pourraient glisser ou se casser ;
- Si l'aliment est rond ou irrégulier, vous pouvez commencer par couper une fine tranche pour créer une base plane, et posez l'aliment sur la surface plate pour qu'il reste stable pendant la découpe ;
- Lorsque c'est possible, faites cuire légèrement des aliments durs pour les ramollir avant de les couper.

Sources :
<https://cuisinedebase.com/les-principales-mesures-de-securite-en-cuisine>
<https://www.assurance-prevention.fr/coupures-en-cuisine>

