

Sécurité

Travailler en toute sécurité avec des lames ou des bords tranchants

Sur cette page

[En quoi le travail à proximité de lames ou de bords tranchants est-il préoccupant?](#)

[Comment éliminer ou maîtriser ce risque?](#)

[Que retenir à propos de l'utilisation sécuritaire des outils à main avec lames tranchantes?](#)

[Que faut-il savoir à propos de l'utilisation sécuritaire des outils électriques équipés de lames tranchantes?](#)

[Comment travailler en toute sécurité avec du verre et de la vaisselle brisés?](#)

En quoi le travail à proximité de lames ou de bords tranchants est-il préoccupant?

Les risques les plus courants associés à l'utilisation de lames ou de bords tranchants sont les blessures, comme une coupure (lacération, perforation) ou l'amputation.

Voici les outils ou l'équipement associés aux lames ou aux bords tranchants :

- Couteaux et autres ustensiles
- Couteaux à lame rétractable, couteaux universels, couteaux de sécurité, etc.
- Ciseaux
- Équipement avec des lames ou des pièces mobiles, comme des robots culinaires, des mélangeurs, des hache-viande, etc.
- Verres, vaisselle, etc., en particulier lorsqu'ils sont cassés ou écaillés
- Lames de boîte de film alimentaire, boîtes de conserve ouvertes, etc.
- Lames de rasoir

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, consulter la fiche d'information Réponses SST intitulée [Blessures par piqûres d'aiguilles et d'instruments tranchants ou pointus](#).

Comment éliminer ou maîtriser ce risque?

La solution la plus fiable consiste à éviter d'utiliser la lame, à vérifier s'il existe une autre façon de couper l'article, d'ouvrir l'emballage, d'automatiser le processus ou d'utiliser un autre outil.

Ensuite, chercher une autre façon de réduire l'utilisation de la lame (p. ex. couper en tranche, couper ou tailler). Existe-t-il un autre type de lame ou d'outil permettant d'exécuter la tâche de manière plus sécuritaire (p. ex. lames couvertes, protections fixes, lames non exposées, lames autorétractables, séparateurs à ruban, pinces, cisailles, etc.)?

Si ce n'est pas le cas, les étapes qui suivent contribueront à réduire les risques de blessure.

Que retenir à propos de l'utilisation sécuritaire des outils à main avec lames tranchantes?

Pour éviter les coupures :

- Utiliser l'outil qui convient à la tâche.
- Ne pas utiliser l'outil pour une tâche autre que celle pour laquelle il a été conçu. Par exemple, un couteau ne doit pas être utilisé comme levier, ouvre-boîte, burin, perforateur, poinçon, grattoir ou tournevis.
- Informer et former l'ensemble du personnel sur l'utilisation sécuritaire de leurs outils.
- Inspecter l'outil avant de l'utiliser.
- Vérifier que la lame est tranchante. Les lames émoussées exigent plus de force, et augmentent les risques de blessures.
- Transporter un couteau à la fois, la pointe vers le bas, le long du corps.
- Travailler dans un espace bien éclairé pour bien voir pendant l'exécution de la tâche.
- Effectuer les découpes sur une surface stable. Utiliser une planche à découper et un tapis antidérapant pour empêcher la planche de glisser sur le comptoir.
- Dans la mesure du possible, utiliser un dispositif mécanique pour retenir l'article.
- Tenir le couteau avec sa main la plus forte.
- Utiliser des vêtements de protection comme des gants de maille ou résistants aux coupures, particulièrement pour la main qui tient l'article. Des lunettes de sécurité protégeront les yeux si la lame casse ou vole en éclat.



- Faire un mouvement de coupe en s'éloignant de son corps. Vérifier qu'aucune partie du corps ne se trouve sur le trajet de la coupe ou sur le chemin que la lame pourrait prendre si elle dérapait.
- Si l'outil a une lame rétractable, la rétracter immédiatement et complètement après l'utilisation. De même, fermer les cisailles ou les ciseaux non utilisés.
- Placer l'outil au fond du comptoir, la lame opposée à soi, lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Entreposer les outils de façon appropriée. Par exemple, ranger les couteaux dans un râtelier à couteaux ou un tiroir, les poignées vers l'avant. Ou encore, créer des supports, des fentes ou des boîtes près de l'espace de travail pour y ranger les outils.
- Nettoyer le couteau immédiatement après avoir coupé des aliments ou le placer dans un contenant étiqueté « couteaux seulement », près de l'évier.
- Jeter les lames brisées, émoussées ou rouillées en les plaçant dans un contenant résistant aux perforations.
- Ne pas appuyer trop fort sur l'outil.
- Ne pas tenter d'attraper un outil qui tombe. S'éloigner rapidement, le laisser tomber, puis le ramasser.
- Ne pas chahuter avec un couteau dans les mains.
- Ne pas amorcer de discussions avec ses collègues pendant l'utilisation d'un couteau. Mieux vaut arrêter de couper pour chercher quelque chose ou pour se concentrer sur une autre tâche.
- Ne pas transporter de couteaux en même temps que d'autres objets.
- Éviter de transporter des outils ouverts dans ses poches.
- Ne pas laisser tomber ni laisser un outil tranchant dans un endroit où on ne peut pas le voir, par exemple en plaçant d'autres objets par-dessus ou en le plaçant dans l'eau de la vaisselle.
- Ne pas passer ni jeter un outil à quelqu'un. Placer l'outil ou le couteau sur le comptoir et laisser l'autre personne le prendre. Les outils comme les ciseaux peuvent être remis lorsqu'ils sont fermés, la poignée en premier.

Que faut-il savoir à propos de l'utilisation sécuritaire des outils électriques équipés de lames tranchantes?

- Suivre les instructions du guide du fabricant relativement à l'utilisation, au nettoyage et à l'entretien de l'équipement.
- S'assurer de respecter les procédures appropriées de verrouillage et d'étiquetage (p. ex. débrancher l'équipement brisé ou dangereux, apposer une étiquette de mise en garde, mettre l'équipement hors service et avertir son superviseur).
- S'assurer que tous les dispositifs de sécurité et toutes les protections sont en place et fonctionnent correctement.
- S'assurer que les lames de coupe sont bien affûtées.
- Garder les mains loin du tranchant de la lame; s'assurer de bien voir ses deux mains (et tous ses doigts) de même que la lame tranchante. Garder les yeux sur la viande lors de la découpe et toujours vérifier la position de ses doigts par rapport à la lame.
- Garder les mains loin de toutes les pièces mobiles et éviter de nettoyer ou de brosser les pièces mobiles, comme les lames tranchantes ou les batteurs des mélangeurs.
- Garder les mains à l'extérieur des trémies d'alimentation et des chutes de sortie. Utiliser un poussoir d'aliments ou un bâton pour charger la machine. Utiliser un couteau pour terminer la coupe lorsqu'un aliment devient trop mince pour la trancheuse ou la lame.
- Arrêter et débrancher l'équipement avant de tenter d'en déloger des aliments et avant de le démonter et de le nettoyer.
- Replacer tous les dispositifs de protection et de sécurité après le nettoyage.
- S'il y a des pièces mobiles, se couvrir ou s'attacher les cheveux, serrer ou recouvrir les vêtements lâches ou effilochés et retirer ses gants et ses bijoux. Tous ces articles sont susceptibles de se prendre dans l'équipement en mouvement ou en rotation.
- Garder le plancher et l'aire de travail autour de l'équipement exempt de débris ou d'objets sur lesquels il serait possible de trébucher.
- Ne pas essayer d'atteindre des parties de l'équipement avec ses doigts.
- Ne pas retirer les éléments de protection ou dispositifs de sécurité.
- Ne pas utiliser l'équipement en cas d'étourdissement ou de malaise.

Comment travailler en toute sécurité avec du verre et de la vaisselle brisés?

- Utiliser un ramasse-poussière et un balai pour ramasser des éclats de verre sur le plancher. Balayer sur une vaste surface pour bien ramasser tous les morceaux.
- Jeter le verre brisé dans un contenant résistant aux perforations sur lequel est indiqué « verre brisé seulement ». Sceller le contenant avant de le déplacer dans les poubelles.
- Ramasser les petits morceaux de verre brisé à l'aide d'un essuie-tout humide et les jeter dans un contenant résistant aux perforations.
- Ne pas ramasser de morceaux brisés à la main.
- Ne pas marcher pieds nus dans la zone.
- Ne pas utiliser de vaisselle et de verrerie ébréchées.
- Ne pas surcharger les plateaux au moment de ramasser la verrerie ou la vaisselle sale.

Date de la première publication de la fiche d'information : 2018-02-14

Fiche d'information confirmée à jour : 2024-07-16

Date de la dernière modification de la fiche d'information : 2018-02-14

Avertissement

Bien que le CCHST s'efforce d'assurer l'exactitude, la mise à jour et l'exhaustivité de l'information, il ne peut garantir, déclarer ou promettre que les renseignements fournis sont valables, exacts ou à jour. Le CCHST ne saurait être tenu responsable d'une perte ou d'une revendication quelconque pouvant découler directement ou indirectement de l'utilisation de cette information.