

Les partenaires sociaux des cafés, hôtels, restaurants recommandent la mise en œuvre de ces 8 solutions dans tous les établissements (Recommandation R 493 adoptée le 5/10/2016).



### SOLUTION N° 6

## FOURNISSEZ DES GANTS ANTICOUPURES POUR LA DÉCOUPE ET L'ÉPLUCHAGE DES LÉGUMES

En cuisine, la main qui maintient les légumes est munie d'un gant anticoupures.

### POURQUOI PORTER UN GANT ANTICOUPURES ?

Chaque année, dans la restauration traditionnelle, **1500** accidents du travail sont dus à des coupures survenant en cuisine. Celles-ci génèrent près de **30 000** journées de travail perdues et sont préjudiciables à l'hygiène alimentaire. La plupart de ces coupures, notamment les plus graves, ont lieu lors de l'épluchage ou de la découpe de légumes. Un moyen simple de réduire les risques est d'utiliser des gants anticoupures.

### COMMENT CHOISIR DES GANTS ANTICOUPURES ?

- ▶ Optez pour des gants tissés en fibre synthétique, éventuellement armés d'un fil inox. Attention ! Ces gants ne sont pas constitués de mailles métalliques comme en boucherie. Ils ne protègent donc pas des piqûres ou des perforations dues, par exemple, à la pointe du couteau.
- ▶ Vérifiez la présence sur les gants du pictogramme  (EN 388 Risques mécaniques). Sélectionnez des gants qui sont classés par niveau de protection (voir dans l'encadré). Plus le chiffre est élevé, meilleure est la performance. Une croix signifie que le produit n'est pas adapté pour prévenir le risque concerné. Choisissez des gants ayant un indice de résistance à la coupe de niveau 4 ou 5.
- ▶ Vérifiez la présence sur les gants du pictogramme  (CE 89-109 Contact alimentaire), ils doivent être nettoyables afin d'être conformes au niveau de désinfection requis par les exigences en hygiène alimentaire.
- ▶ Choisissez une taille de gant adaptée au tour et à la longueur de la main de l'utilisateur.



EN 388

351 X

3 : RÉSISTANCE À L'ABRASION  
(4 NIVEAUX)

5 : RÉSISTANCE À LA COUPEURE  
(5 NIVEAUX)

1 : RÉSISTANCE À LA DÉCHIRURE  
(4 NIVEAUX)

X : RÉSISTANCE  
À LA PERFORATION  
(4 NIVEAUX)

| 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 |

- ▶ Vérifiez régulièrement l'état d'usure des gants et remplacez-les dès que nécessaire. Il est important de maintenir un stock de gants dans différentes tailles.

POUR ALLER PLUS LOIN

Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur [www.inrs.fr/restauration](http://www.inrs.fr/restauration)