



UTILISATION DES COUTEAUX

Objectifs :

- **Sécurité sanitaire des aliments** : les couteaux doivent être propres pour ne pas contaminer les viandes
- **Sécurité des opérateurs** : les couteaux doivent être manipulés avec précaution pour ne pas se blesser
- **Respecter le bien-être animal** : le couteau utilisé pour le sacrifice doit permettre un acte d'égorgeage franc et sûr

MATERIEL



Veiller à disposer d'au moins 2 couteaux

> 25 cm


> 4 cm

Taille minimale du couteau pour le sacrifice

ENTRETIEN



Affûter et affiler régulièrement le couteau



PENSER AU NETTOYAGE REGULIER DES COUTEAUX EN COURS DE TRAVAIL



Tout couteau non utilisé doit être placé dans un stérilisateur dont la température doit être supérieure à 82°C



Aucun couteau ne doit se trouver à même le sol



Prenez garde à ne pas vous blesser ou blesser autrui
Soyez précautionneux dans vos gestes et déplacements avec le couteau