

Fiche Conseils – Boucher, Charcutier, Traiteur



PRINCIPAUX EFFETS SUR LA SANTE :

Douleurs dorsales et articulaires : liées à la manutention, aux postures contraignantes et aux gestes répétitifs,

Principaux Accident du Travail : blessures, coupures, brûlures, chutes.

Risques liés aux manutentions, aux postures contraignantes et aux gestes répétitifs

- **Mettre à disposition et veiller à l'utilisation du matériel d'aide à la manutention** (rail de transfert, bacs à roulettes, transbeef...) et vérifier régulièrement son bon état
- **Optimiser** l'organisation de la boutique (profondeur des vitrines, hauteurs des plans de travail...)
- **Utiliser** des couteaux affûtés, affilés et adaptés au travail pour limiter les efforts.
- **Former au** port correct des charges lourdes, aux manutentions et aux postures en assurant le suivi de ces conseils (pour soulever : se rapprocher le plus possible de la charge, dos droit, genoux pliés, régler la hauteur du plan de travail, etc...)

Risques d'accident

Coupures :

- Couteaux : **c'est le risque le plus important.** Mettre à disposition et faire **porter des** gants adaptés, protège bras, tablier de protection et lunettes,
- **Mettre en place** des supports dédiés pour le rangement des couteaux (barres métalliques, armoires de stérilisation),
- **Mettre** à disposition une trousse de secours

Chute de plain pied :

- **Organiser le travail** de façon à limiter les déplacements,
- **Nettoyer** les sols, en ayant le matériel ad hoc pour le réaliser fréquemment
- **Mettre à disposition et faire porter** des chaussures de sécurité ou bottes antidérapantes.

Brûlures :

- **Mettre à disposition et faire porter des gants antithermiques** lors de l'utilisation des appareils de cuisson.

Machines dangereuses :

- **Mettre en place et faire respecter les consignes** d'utilisation et de sécurité des machines,
- **Assurer** une maintenance régulière des équipements
- **Maintenir** les protections des machines en place

Risques liés à l'ambiance thermique

- **Aménager des pauses** dans un local tempéré,
- **Mettre à disposition et faire porter des vêtements adaptés** (chambre froide).

Risques biologiques liés à la manipulation de viande (rouget du porc...)

- **Désinfecter toute plaie** minime, protéger avec un pansement et faire porter des gants,
- **Traiter les verrues** dues à la manipulation de viande crue,
- **Mettre en place les moyens pour pouvoir se laver les mains** régulièrement et systématiquement avant de boire et manger.

L'équipe médicale de santé au travail peut être contactée pour tout souci de santé en rapport avec le travail, même pendant un arrêt de travail.