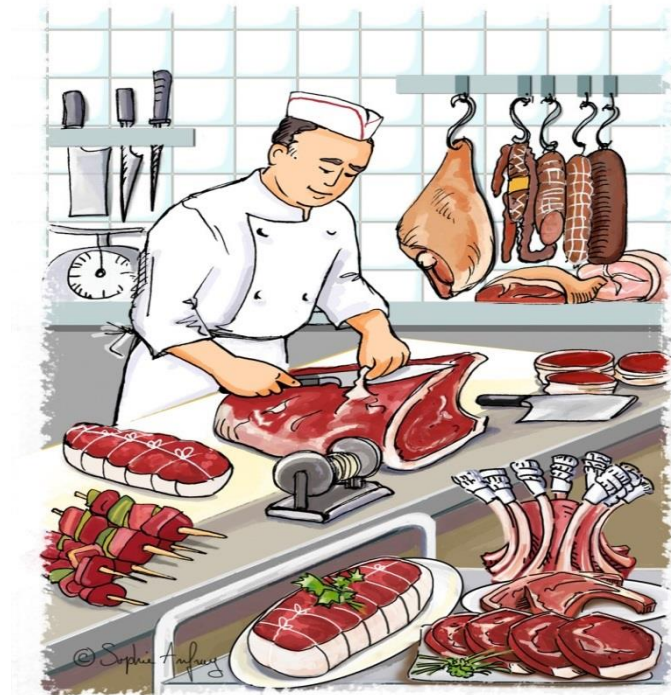


L'équipe médicale de santé au travail peut être contactée pour tout **souci de santé en rapport avec le travail**, même pendant un arrêt de travail.

FICHE CONSEILS

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR



PRINCIPAUX EFFETS SUR LA SANTÉ :

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

Principaux accidents du travail : blessures, coupures, brûlures, chutes.

RISQUES LIÉS AUX MANUTENTIONS, AUX POSTURES CONTRAIGNANTES ET AUX GESTES REPETITIFS

Respecter les conseils donnés sur le port de charges lourdes, sur les manutentions et les postures,

Utiliser le matériel d'aide à la manutention mis à disposition (diable, échelle, chariot...),

Utiliser des couteaux affûtés, affilés et adaptés au travail pour limiter les efforts.

Appliquer les bons gestes et postures appris en formation

RISQUES D'ACCIDENTS

Coupures :

- Couteaux : **c'est le risque le plus important. Porter** des gants adaptés, protège bras, tablier de protection et lunettes,
- **Ranger les couteaux** sur des supports dédiés (barres métalliques, armoires à couteaux)
- **Respecter les consignes** d'utilisation et de sécurité des machines,
- **Maintenir les protections** des machines en place,
- **Débrancher les machines** avant toute intervention de nettoyage ou de petits dépannages,
- **Signaler** tout matériel défectueux.

Chute de plain pied :

- **Organiser son travail** de façon à limiter les déplacements,
- **Nettoyer les sols fréquemment**,
- **Porter des chaussures de sécurité antidérapantes ou bottes.**

Brûlures :

- **Porter des gants antithermiques** lors de l'utilisation des appareils de cuisson
- En cas de brûlure ; **refroidissez longuement (10 min) à l'eau fraîche.**

RISQUES LIÉS A L'AMBIANCE THERMIQUE

Aménager des pauses dans un local tempéré,

Porter des vêtements adaptés (chambre froide).

RISQUES BIOLOGIQUES LIÉS A LA MANIPULATION DE VIANDE (ROUGET DU PORC...)

Désinfecter toute plaie minime, se protéger avec pansement et porter des gants,

Traiter les verrues dues à la manipulation de viande crue,

Se laver les mains systématiquement avant de boire et manger.

Porter des vêtements de travail propres

Désinfecter régulièrement les outils, tabliers et gants