

## RISQUES ET MESURES DE PREVENTION

	FACTEURS DE RISQUE	SITUATIONS POTENTIELLEMENT A RISQUES	MESURES PREVENTIVES ENVISAGEES
ABIANCES PHYSIQUES	SONORE	Utilisation de réfrigérateur et vitrine réfrigérée Utilisation de scie à os (> à 85 dB(A)) Environnement de proximité (centre commercial etc.)	Mise en place de traitement acoustique des locaux à la conception (plafond, mur, poste) Réaliser des mesures de bruit Port des protections auditives (utilisation de la scie)
	ECLAIRAGE	Eclairage artificiel	Veille à la maintenance de l'éclairage
	THERMIQUE	Travail au froid (abattoirs de bovins et ateliers de découpe) Utilisation d'un camion réfrigéré ou d'un camion boutique (froid ambiant) Exposition à un froid artificiel excessif (chambre froide) Travail en milieu chaud et humide (abattoirs de porcins)	Réalisation de mesure à l'aide d'un thermomètre et d'un thermo-hygromètre Conception d'une chambre froide aux normes Vêtements de travail adaptés fournis et entretenus par l'employeur (gants adaptés au froid etc.) Local de pause correctement chauffé et boissons chaudes à disposition
	RAYONNEMENTS	Utilisation d'une armoire à UV pour la stérilisation des outils de découpe	
RISQUES CHIMIQUES ET BIOLOGIQUES	AGENTS CHIMIQUES DGRX	Nettoyage des locaux et des équipements à l'aide de produits chimiques Désinfection Pénétration des produits par voie cutanée/muqueuse Inhalation par voie respiratoire Ingestions accidentelles	Formation et information à l'utilisation des produits utilisés Se procurer les fiches de données de sécurité et les transmettre au médecin du travail Mise à disposition d'équipement de protection individuelle adaptés et les entretenir régulièrement Adapter sa tenue de travail / disposer d'un vestiaire à double compartiment Ne pas stocker des produits incompatibles entre eux ni dans un local chaud Etiqueter les produits reconditionnés Interdire de fumer et de manger dans les locaux Eviter le contact mains et visage Mettre à disposition une trousse d'urgence Prévoir une armoire avec bac de rétention pour stocker les produits chimiques
	CMR	Manipulation de produits CMR	Supprimer ou substituer les produits CMR Informé le personnel sur le risque CMR Port de gants adaptés et des vêtements appropriés
	POUSSIERES, FUMMEES, AEROSOLS	Utilisation d'aérosol (nettoyage)	
	RISQUES INFECTIEUX ET PARASITAIRES	Contamination par la viande (zoonoses) : pasteurelloses, rouget du porc, bacille tuberculeux (mycobacterium bovis) Exposition au sang (coupure avec des couteaux)	Respect de la réglementation concernant les méthodes de préparation des produits Hygiène rigoureuse des salariés (lavage des mains, calot, masque, gant) Vaccination à jour

	FACTEURS DE RISQUE	SITUATIONS POTENTIELLEMENT A RISQUES	MESURES PREVENTIVES ENVISAGEES
CONTRAINTES PHYSIQUES	POSTURES	Posture debout prolongée Piétinement Contraintes posturale des membres supérieurs: élévation des bras au dessus des épaules pour décrocher la viande, mouvements en rotation, abduction /adduction et prono-supination plus ou moins forcées lors de la découpe avec un couteau Mise en place des vitrines (torsion de la colonne)	Adaptation des hauteurs de plan de travail Utilisation de rail de transport Entretien régulier et correct des couteaux (affûtage, affilage, lavage, stockage) Formation des opérateurs aux techniques d'affûtage et affilage Installation d'étagères à glissière
	GESTES REPETITIFS	Préparation des viandes Geste et cadence rapide (industrie)	Alterner les tâches Adapter les rythmes et cadences de travail à la physiologie Entretien régulier et correct des couteaux (affûtage, affilage, lavage, stockage) Formation des opérateurs aux techniques d'affûtage et affilage
	MANUTENTION	Manipulation des pièces de viandes Manipulation de charges lourdes	Utiliser des aides à la manutention (transport par rail pour limiter les manutentions, mise à niveau des charges etc.) Formation à la prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP) Réduire le poids unitaire ou le volume Respecter les limitations de charge unitaire en fonction de l'âge et du sexe Améliorer la préhension des charges (anse, poignées etc.)
	AUTRE RISQUE	Utilisation d'un couteau Couteau mal rangé Utilisation d'équipements équipés de lame	Entretien régulier et correct des couteaux (affûtage, affilage, lavage, stockage) Formation des opérateurs aux techniques d'affûtage et affilage Port d'EPI (tablier renforcé, gant de maille et/ou en Kevlar) de taille adapté et utilisés correctement (sens des mailles) Utiliser des moyens de transport et rangement adaptés (coutelière, étui, aimant...) Ranger les outils Ne pas jeter de couteau à la poubelle Veiller aux comportements des opérateurs (ne pas courir, ne pas rattraper un couteau qui tombe) Diffuser des consignes de secours en cas de plaie
SECURITE GENERALE ET AUTRES RISQUES	MANCHINES ET OUTILS DANGEREUX	Utilisation de scie à ruban, de découpeuse Aiguillage d'objet/outils tranchants (couteau, trancheuse à jambon etc.) Utilisation de chaîne à crochets Utilisation d'une filmeuse (conditionnement), de hachoir électrique à viande, de formeuse à steak haché, de brûleur à gaz Utilisation de crochets (esses et dente de loup) Utilisation de station de lavage (jet sous pression)	Protection de la scie à ruban Vérification de la tension de la lame de la scie Utilisation du poussoir et du sabot pour la trancheuse à jambon et maintenance régulière Utilisation d'un fusil d'affûtage avec garde de sécurité Formation à l'affûtage de couteaux Utilisation de gant anti perforation, en maille et protège-bras métallique Port de tablier ou chasuble de protection, en cote de maille ou en plaquette d'aluminium Porter des chaussures de sécurité Former le personnel SST Mise à disposition d'une trousse de secours facilement identifiable et accessible
	RISQUES LIES A L'UTILISATION D'ENGINS MOBILES ET D'APPAREILS DE LEVAGE	Utilisation d'aide mécanique à la manutention	Contrôle périodique des appareils et maintenance régulière

FACTEURS DE RISQUE	SITUATIONS POTENTIELLEMENT A RISQUES	MESURES PREVENTIVES ENVISAGEES
CHUTE DE PLAIN-PIED OU CHUTE DE HAUTEUR	Sol humide et/ou gras Sol encombré Sol sur plusieurs niveaux Utilisation d'escabeaux et/ou de marche pied (nettoyage surface vitrée, création des vitrines etc.) Eclairage insuffisant	Mise en place d'un sol antidérapant Nettoyage régulier des sols Mise à disposition d'absorbant en cas de nécessité Mise en place d'un panneau d'affichage « sol glissant » Port des chaussures/botte antidérapantes Optimisation de l'espace de travail (rangement du poste de travail, allées de circulation) Installer des mains courantes
EFFONDREMENT CHUTE D'OBJET	Chute des plats inox stockés dans les rolls Utilisation de bacs métalliques à roulettes Chute de couteaux du plan de découpe au sol	Utilisation des rolls en état Vérification du bon état des roulettes pour s'assurer de leur stabilité Utilisation de bornes de rangement magnétiques pour couteaux
RISQUE DE COUPURE	Utilisation d'un couteau Couteau mal rangé Utilisation d'équipements équipés de lame	Entretien régulier et correct des couteaux (affûtage, affilage, lavage, stockage) Formation des opérateurs aux techniques d'affûtage et affilage Port d'EPI (tablier renforcé, gant de maille et/ou en Kevlar) de taille adapté et utilisés correctement (sens des mailles) Utiliser des moyens de transport et rangement adaptés (coutelière, étui, aimant...) Ranger les outils Ne pas jeter de couteau à la poubelle Veiller aux comportements des opérateurs (ne pas courir, ne pas rattraper un couteau qui tombe) Diffuser des consignes de secours en cas de plaie
RISQUE ROUTIER	Conduite d'un camion boutique (arrêt fréquent, contraintes de la conduite VL professionnelle) Déplacement domicile-trajet	Informers les salariés sur le risque routier Respecter le code de la route Entretien des véhicules utilisés Veiller à ne pas utiliser le téléphone portable en conduisant
RISQUE LIÉS A LA CO-ACTIVITE	Travaux d'entretien et/ou réfections diverses Déplacement sur les quais de chargement des abattoirs	Inspection commune des lieux d'intervention avec l'entreprise extérieure Elaboration d'un plan de prévention (nombre d'heures est au moins de 400 h sur 12 mois ou travaux figurants sur la liste des travaux dangereux (fixé par l'arrêté du 19 mars 1993)) Protocole de sécurité (chargement et déchargement)
TRAVAIL ISOLE	Travail isolé	Mise à disposition de moyens de communication (téléphone etc.) Communication des horaires de travail à l'avance Favorisation du travail en équipe conseillé
RISQUES INCENDIE ET EXPLOSION	Présence de sources de points chauds (électricité, flamme, étincelle)	Prévoir la présence d'extincteurs dans les locaux (signalés, contrôlés et accessibles) Prévoir un contrôle périodique des extincteurs Former le personnel à l'utilisation des extincteurs Interdire de fumer dans les locaux
RISQUES ELECTRIQUES	Installation électrique vétuste, branchements « sauvages » Projection d'eau sur le matériel électrique Utilisation de matériel électrique détérioré	Utiliser un matériel en état et entretien régulier Faire contrôler périodiquement les installations électriques par un organisme agréé

## RISQUES POUR LA SANTE

Tableaux de maladies professionnelles pouvant être concernées dans cette profession (régime général) :

TABLEAU 40	Maladies dues aux bacilles tuberculeux et à certaines mycobactéries atypiques : mycobacterium avium/intracellulaire, mycobacterium kansasii, mycobacterium xenopi, mycobacterium marinum, mycobacterium fortuitum
AGENTS EN CAUSE	La manipulation de viande
TABLEAU 57	Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
AGENTS EN CAUSE	Les postures défavorables
TABLEAU 88	Rouget du porc (Erysipéloïde de Baker-Rosenbach)
AGENTS EN CAUSE	La manipulation de viande
TABLEAU 98	Affectations chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes
AGENTS EN CAUSE	La manutention manuelle de charges lourdes

## CONSEILS PREVENTION



### MAINTENIR LE POUVOIR DE COUPE D'UN COUTEAU

- ✓ Vérifier régulièrement l'état de la lame (état du fil, pointu...)
- ✓ Eviter tous chocs de la lame
- ✓ Affûter dès que nécessaire le fil de la lame avec une meule
- ✓ Affiler plusieurs fois par jour le fil de la lame à l'aide d'un fusil ou de broches croisées
- ✓ Nettoyer tous les jours le couteau
- ✓ Ranger le couteau convenablement

#### L'affûtage et l'affilage

sont **deux étapes indispensables et indissociables**.

Ces étapes doivent être réalisées, sur le temps de travail, avec **des outils adaptés et en bon état** et par des **opérateurs formés**.