



BOUCHER CHARCUTIER

Dans quelles situations de travail suis-je exposé ?

PRINCIPAUX RISQUES

TRAUMATIQUE

Coupures et brûlures

MANUTENTION ET GESTES RÉPÉTITIFS

Chutes et glissades

Troubles musculo-squelettiques, aggravés par ambiance froide et humide

Postures pénibles

INFECTIEUX

Infections cutanées, respiratoires ou articulaires

COUPURES ET BRÛLURES



MANUTENTION ET GESTES RÉPÉTITIFS



INFECTIEUX



RISQUES TRAUMATIQUES

COUPURES ET BRÛLURES

DANS QUELLES SITUATIONS DE TRAVAIL SUIS-JE EXPOSÉ ?

Lors des activités de production, de nettoyage ou d'affûtage et d'entretien des outils et des machines : coupures par outils tranchants, machines ; piqûres par fragments d'os (risque de surinfection : panaris)

QUELS MOYENS DE PRÉVENTION PEUVENT ME PROTÉGER ?

Affûter et affiler régulièrement vos couteaux : vous limiterez ainsi le risque de dérapage et donc de plaies

Eclairer suffisamment la zone de travail

Choisir le bon couteau en fonction de la tâche à réaliser

Ranger ensuite vos couteaux sur des porte-couteaux, ne les laissez pas traîner

Porter vos gants et tablier en cotte de maille et lunettes de protection pour le désossage

CHUTES ET GLISSADES

DANS QUELLES SITUATIONS DE TRAVAIL SUIS-JE EXPOSÉ ?

Sols souvent humides ou rendus glissants à la suite de salissures, de déchets et de liquides (graisse, sang) ; ou par trébuchement sur des sols inégaux ou encombrés (foulure, entorse, contusion, plaies, fractures,...)

QUELS MOYENS DE PRÉVENTIONS PEUVENT ME PROTÉGER ?

Nettoyer régulièrement les sols

Aménager les locaux avec des sols anti-dérapants et une ventilation

Porter vos chaussures de sécurité antidérapantes

RISQUES LIÉS AU MANUTENTIONS ET GESTES RÉPÉTITIFS

DANS QUELLES SITUATIONS DE TRAVAIL SUIS-JE EXPOSÉ ?

Lors du port de carcasse (réception et utilisation), manipulation des pièces de viande sur le billot, disposition et réapprovisionnement de l'étal, port de marmites, plats, suspension aux eses de grappes de saucisses...

Lors de station debout prolongée avec piétinement, position penchée en avant fréquente avec bras tendus, flexions, torsions...

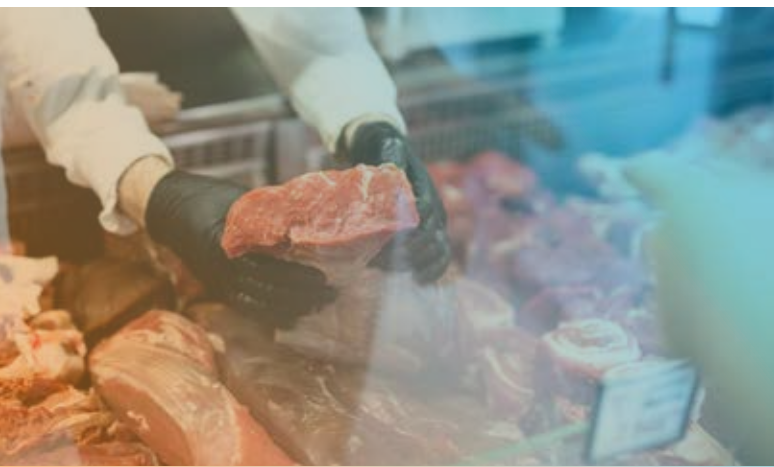
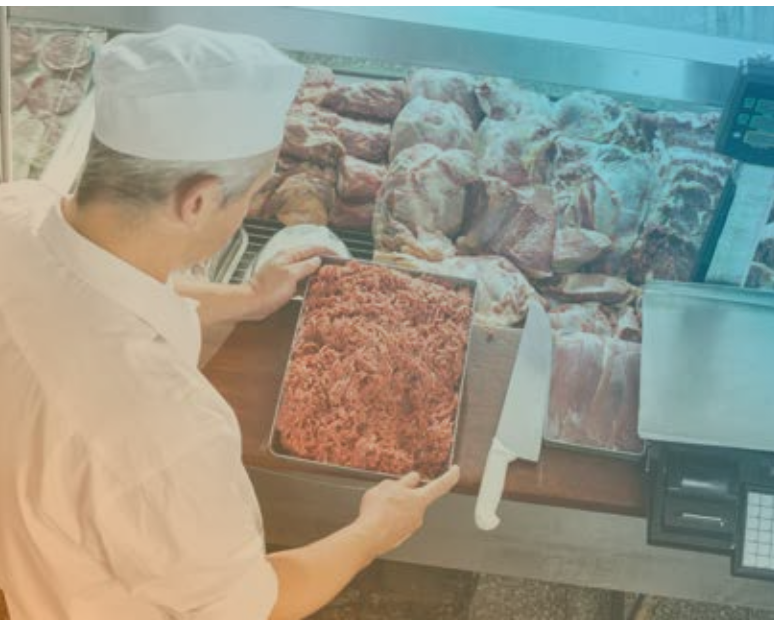
QUELS MOYENS DE PRÉVENTION PEUVENT ME PROTÉGER ?

Utiliser les aides à la manutention disponibles

Alterner les tâches

Appliquer les bons gestes et postures appris en formation (ce n'est pas une perte de temps !!)

Affûter régulièrement les couteaux pour limiter les efforts et prévenir les tendinites



RISQUES INFECTIEUX

DANS QUELLES SITUATIONS DE TRAVAIL SUIS-JE EXPOSÉ ?

Contamination par la viande : pasteurelloses, rouget du porc, bacilles tuberculeux (Mycobacterium Bovis)

Inoculation de germes par piqûre (fragments d'os)

QUELS MOYENS DE PRÉVENTION PEUVENT ME PROTÉGER ?

Se laver les mains régulièrement

Nettoyer, désinfecter immédiatement toute plaie

Être à jour de ses vaccinations

Porter des vêtements de travail propres, qui couvrent le corps et les bras, et un calot ou une charlotte

Désinfecter régulièrement outils, tablier et gants

Porter des lunettes en cas de projection

Respecter les normes d'élimination des déchets

