



Travail en boucherie

**CONSEILS PRATIQUES
DE PRÉVENTION**

www.ast25-sante-travail.fr

Quels sont les principaux risques ?



LES RISQUES LIÉS À L'UTILISATION D'OUTILS À MAIN ET DE MACHINES

L'utilisation d'outils coupants et de machines peut provoquer des coupures, des lacérations, des brûlures ou des écrasements.

Certaines blessures sont réversibles mais d'autres peuvent avoir de lourdes conséquences sur votre capacité de travail.

À savoir : l'usage de couteaux non aiguisés, en mauvais état, au delà de l'accident, peut engendrer des difficultés dans le travail (plus d'effort à la découpe, plus de fatigue, mauvaise qualité des produits, stress) et favoriser l'apparition de troubles musculo-squelettiques (TMS).

LES RISQUES LIÉS À LA MANUTENTION ET AUX POSTURES DE TRAVAIL

Le port de charges des pièces de viande, les gestes répétitifs, les postures pénibles, peuvent provoquer des douleurs au niveau du dos, des épaules, des coudes... et être à l'origine de TMS.

À savoir : dans certains cas les TMS peuvent être reconnus comme maladie professionnelle.

LES RISQUES LIÉS À L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Travailler dans le froid peut affecter votre organisme et provoquer déshydratation, affections ORL et douleurs articulaires (facteur aggravant de TMS).

LE RISQUE BIOLOGIQUE

Manipuler et préparer toute la journée des morceaux de viande vous expose à un risque trop souvent sous-estimé : le risque biologique. En effet, certains agents biologiques contenus dans les carcasses ou les abats peuvent avoir des conséquences néfastes sur votre organisme.

MANIPULER LA VIANDE peut provoquer **dermites, allergies** et peut favoriser des **maladies transmissibles par les viandes contaminées** (*Rouget du porc, Pasteurellose...*)





Comment se protéger ?

- Aménagez ou optimisez votre laboratoire et votre boutique :
 - profondeur limitée des vitrines réfrigérées, hauteur modulable des plans de travail
 - rangement rigoureux des outils à main coupants : armoire de stérilisation, barre aimantée, porte-couteaux en inox...
 - sorties de ventilation orientées de façon à éviter le flux d'air sur la nuque
- Utilisez le plus souvent possible des équipements d'aide à la manutention : chariot en inox, chariot à plateforme, diable, transbeef...
- Adoptez les gestes et postures les plus adaptés pour le port de charge (genoux pliés, dos droit) lors des opérations de découpe de la viande
- Agissez sur le matériel : veiller à l'usure des couteaux, former les salariés à l'aiguisage et l'affûtage régulier du matériel

CÔTÉ HYGIÈNE

- Veillez à bien nettoyer le sol, les plans de travail, les outils (couteaux...) et à aérer régulièrement vos locaux.
- Veillez à avoir une bonne hygiène des mains (lavage à l'eau tiède, rinçage et séchage). En cas de blessure, lavez-vous les mains et désinfectez la plaie. Protégez la blessure avec un pansement et un gant.



LES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Calot ou coiffe

Blouse et vêtements adaptés au froid

Chaussures antidérapantes avec coque



Tablier métallique

Gant métallique

Bon à savoir

Selon l'INRS, la filière viande est 2 à 3 fois plus exposée au risque d'accidents de travail que la moyenne nationale.

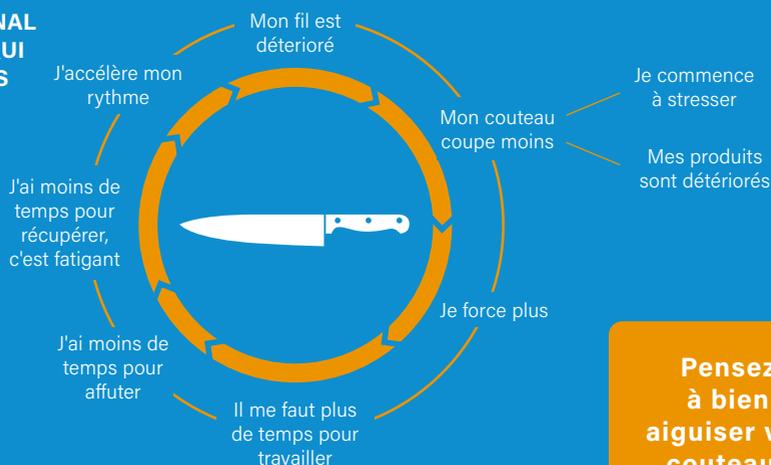
Les éléments matériels en cause dans les accidents sont :

- L'outillage à main, couteaux, scies (pour 55 % des accidents)
- Les manutentions manuelles (25%)

- Les chutes et glissades de plain-pied (9%)
- Les chutes de hauteur (5%)
- Les machines (4%)
- Autres (2%)

Les TMS constituent 96 % des maladies professionnelles du métier.

CERCLE INFERNAL DU COUPEAU QUI NE COUPE PLUS (source INRS)



Pensez à bien aiguiser vos couteaux

Pour faire le point

En cas de questions, n'hésitez pas à solliciter directement un rendez-vous auprès de votre médecin du travail.



Siège social

5A, rue Victor Sellier
25041 Besançon Cedex
Tél. : 03 81 47 93 93
Fax : 03 81 50 74 97
www.ast25-sante-travail.fr

Centres annexe

Besançon - 20, rue Gambetta - Tél. : 03 81 25 07 87
Valentin - Le Master - Tél. : 03 81 88 36 22
Baume-les-Dames - 6, rue Ernest Nicolas - Tél. : 03 81 84 45 98
Haut-Doubs, Morteau - 6, rue Colette - Tél. : 03 81 67 50 44