



Fiche Conseils employeurs

Boucher, Charcutier, Traiteur

www.presta-asso.fr

Risques liés aux manutentions, postures contraignantes et 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

Liés à l'utilisation de 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),
- **Former** les salariés à l'affûtage-affilage des couteaux
- **Mettre à disposition** une trousse de secours

Liés aux chutes 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 ou bottes à semelles antidérapantes.

Liés à l'utilisation d'équipement chaud :

- **Mettre à disposition et faire porter** des gants antithermiques lors de la manipulation de produit chaud.

Liés à l'utilisation de 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

SOURCES :

- Informations : <https://www.charcutiers-traiteurs.com/boite-outils/documents-prevention-risques-professionnels/livret-prevention-risques-professionnels>
- Informations : <https://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/boucherie-charcuterie.html>
- Plaquette de sensibilisation : <https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%206382>



- Outil sensibilisation nouveau embauché : <https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%204473>



- Outil d'évaluation des risques professionnels : <https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=outil71>

