

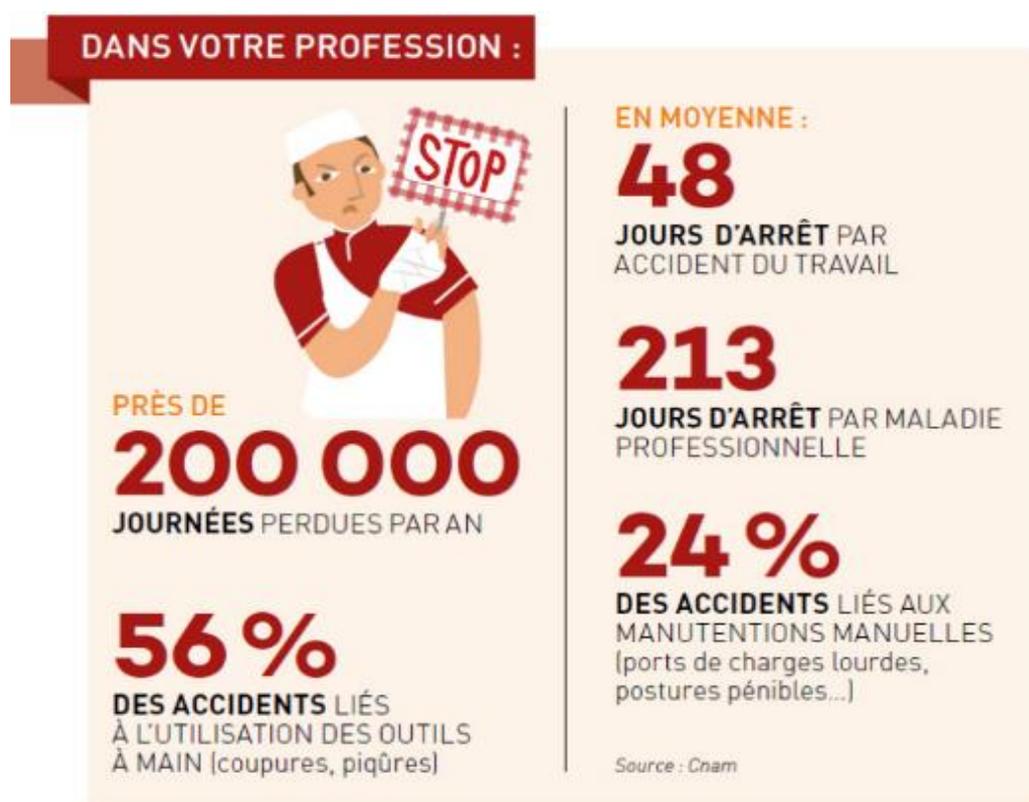


Fiche conseils salariés

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 (rail, 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 ou bottes à semelles antidérapantes.

Brûlures :

- **Porter des gants antithermiques** lors de la manipulation de produit chaud.
- En cas de brûlure ; **refroidissez longuement (15 min) à l'eau fraîche.**



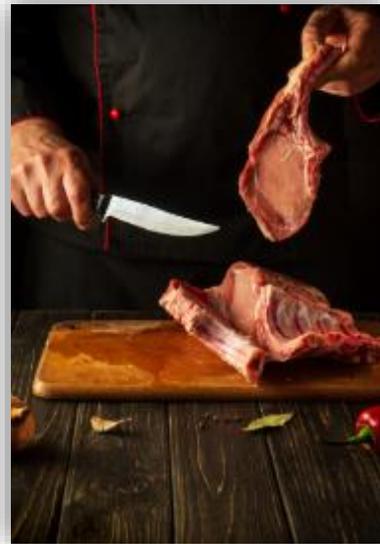
RISQUES LIÉS A L'AMBIANCE THERMIQUE

- **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 atteintes cutanées** 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
- **Être à jour de ses vaccins.**



Pour aller plus loin,

- ↪ Voir dossier sur le site INRS : <https://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/boucherie-charcuterie.html>
- ↪ Voir dossier sur Ameli : <https://www.ameli.fr/rhone/entreprise/sante-travail/votre-secteur/commerces-services/commerces-alimentaires-proximite-metiers-bouche/boucher-charcutier>



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