

BOUCHER-CHARCUTIER



Préserver sa santé, c'est garder son métier

Agissons ensemble pour la Santé au travail

Votre métier vous expose à certains risques pouvant avoir des conséquences sur votre santé à court, moyen ou long terme.

De bonnes conditions de travail et de sécurité permettent à l'équipe professionnelle de consacrer toute son **Energie** à un travail de **Qualité** et à la **Satisfaction** des clients.

Le boucher-charcutier doit se montrer très exigeant sur l'**hygiène** et la **propreté** de son lieu de travail, mais aussi des divers équipements qu'il utilise.

Il doit porter des vêtements propres, bien se laver les mains, maintenir le poste de travail propre et bien rangé.

◆ Quels sont les risques pour votre santé ?

- Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) dus à la manutention et au travail debout permanent
- Coupures
- Chutes de hauteur, glissades et brûlures
- Risque biologique de contamination par la viande
- Affection respiratoire (travail au froid)

◆ Quelle prévention pour votre santé ?

Le saviez-vous ?

Adopter les **bonnes postures** est essentiel pour éviter le **mal de dos** : ajustez la hauteur de votre plan de travail en fonction de la tâche :

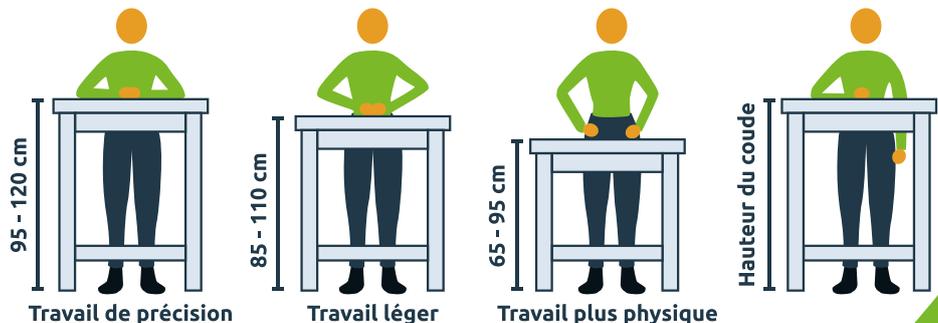
- **Travail de précision** : légèrement au-dessus de la hauteur du coude.
- **Travail léger** : au niveau du coude.
- **Travail physique** : juste en dessous du coude.

Ces ajustements simples permettent de réduire les tensions et de travailler plus confortablement au quotidien !

LES POSTURES ET LES TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES (TMS)

Limitez les manutentions manuelles

- **Aménager les locaux** pour en faciliter l'utilisation,
- **S'habiller chaudement** (moins de risques de contractures musculaires dues au froid).
- **S'équiper d'aides techniques** (rails, palans, transpalettes, hayons, chariots, ...),
- **Manutentionner à deux** (port de carcasses, ...),
- **Favoriser le travail à hauteur** (plans de travail réglables),
- **Entretenir le matériel** : avoir des couteaux bien affilés diminue l'effort.



Aist89

PRÉVENTION SANTÉ TRAVAIL

PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Le saviez-vous ?

Près de **200 000** journées de travail/an sont perdues, **56%** des accidents de travail sont liés à l'utilisation des outils à mains (coupures, piqûres...).

En moyenne, par an :

- 48 jours d'arrêt par accident du travail,
- 213 jours d'arrêt pour maladies professionnelles.

24% des accidents du travail sont liés aux **manutentions manuelles**.

Source CNAM - Ameli 16/02/2024

Scannez moi pour + d'infos !



LES COUPURES

Respectez les consignes de sécurité

- Travailler avec des **capots de protection** sur les machines tranchantes,
- **Soyez vigilant lors du nettoyage** des tranches, scies et couteaux (surtout lors de la plonge),
- Utiliser des **porte-couteaux solidaires du billot**, éviter de laisser traîner des outils tranchants,
- **Porter vos équipements de protection individuelle** : tabliers, gants de protection anti-coupures.

L'AMBIANCE THERMIQUE

Luttez contre le froid et l'humidité

- **Porter des vêtements adéquats** pour éviter les infections ORL, l'aggravation des pathologies rhumatismales et les Troubles Musculo Squelettiques (TMS).

LES CHUTES, LES GLISSADES ET LES BRÛLURES

Réduisez les risques de chutes et de brûlures

- Mettre en place des **revêtements de sol non glissants**,
- Maintenir les **sols propres et dégagés**,
- Mettre des **chaussures à semelles antidérapantes**,
- **Porter des vêtements en coton**,
- **Limitier les déplacements avec des produits chauds en main**,
- **Utiliser des gants de protection**.

LE RISQUE BIOLOGIQUE

Réduisez les risques de contamination

- Manipuler la viande peut provoquer des **dermites**, des **allergies** et peut favoriser des **maladies transmissibles par les viandes contaminées** (rouget de porc, spirochètes,...).

◇ Comment s'équiper ?

ÉQUIPEMENTS PROTECTIONS INDIVIDUELLES (EPI)



gants

anti-perforation en Kevlar ou en cotte de mailles



protection auditive
à mettre dès
l'exposition au bruit



protections oculaires



masque de type P2
hygiène, contre
les projections



chaussures/bottes de sécurité
alimentaires, antidérapantes



vêtements de travail
chasuble de protection en cotte
de mailles, tablier, manchettes

De la découpe à la préparation, la sécurité est la meilleure recette en boucherie-charcuterie !

Le professionnel de santé au travail peut vous offrir des conseils et répondre à toutes vos interrogations

Vos interlocuteurs Aist89



Aist89

PRÉVENTION SANTÉ TRAVAIL

☎ 03 86 72 07 55

✉ contact@aist89.fr

🌐 www.aist89.fr

17 Bis Avenue de la Puisaye - 89000 **AUXERRE**

Tél. 03 86 72 07 55

1 Route de Lyon - 89200 **AVALLON**

Tél. 03 86 34 44 10

7 Place du 11 Novembre - 89300 **JOIGNY**

Tél. 03 86 62 05 33

2 Rue Saint-Martin - 89600 **SAINT-FLORENTIN**

Tél. 03 86 35 31 30

Rue de la Gare - 89700 **TONNERRE**

Tél. 03 86 54 40 04

*Scannez moi
pour + d'infos !*



www.aist89.fr