

# 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 :

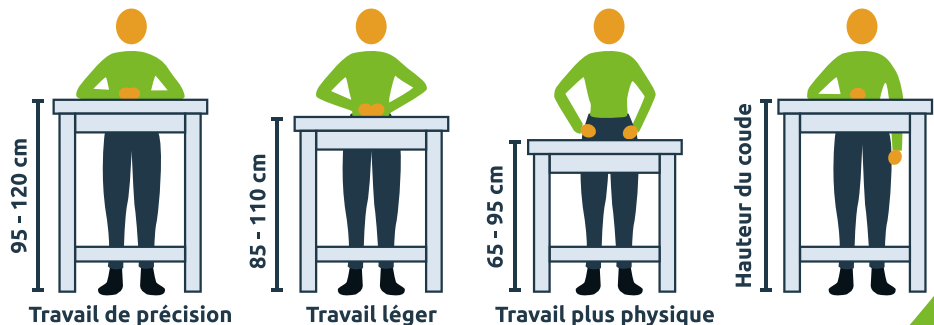
- **Travail de précision** : légèrement au-dessus de la hauteur du coude.
- **Travail léger** : au niveau du coude.
- **Travail physique** : juste en dessous du coude.

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**,
- **Limiters 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](mailto:contact@aist89.fr)

🌐 [www.aist89.fr](http://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](http://www.aist89.fr)