



MISE À JOUR
FÉVRIER 2015

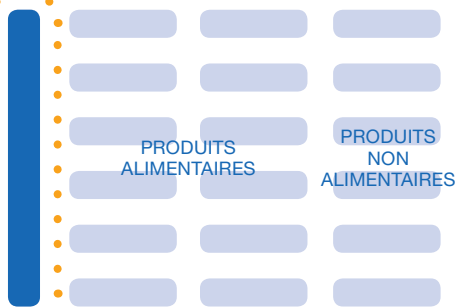
FICHE N°1

Laboratoire boucherie

SERVICES À LA CLIENTÈLE



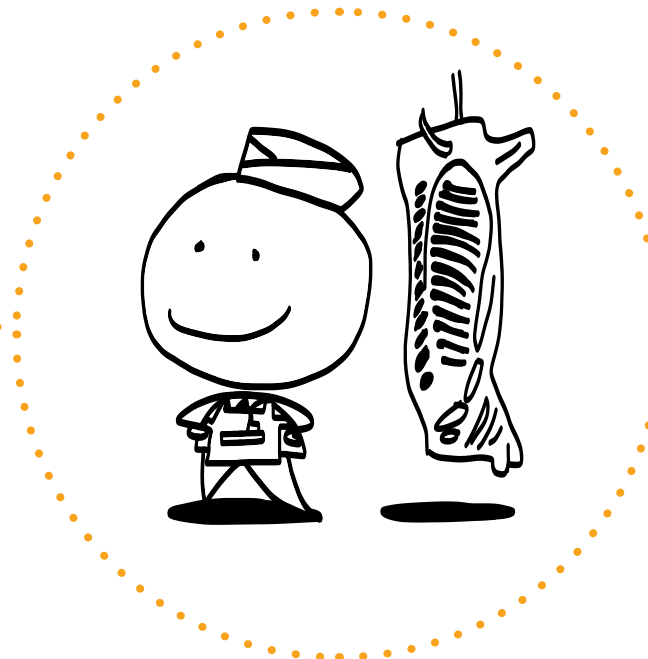
LIGNES DE CAISSES



PRODUITS
ALIMENTAIRES

PRODUITS
NON
ALIMENTAIRES

VENTE AU DÉTAIL



RÉSERVES

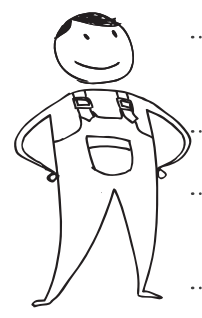
ADMINISTRATION



COUR ARRIÈRE

DESCRIPTION DES TÂCHES

TÂCHES HABITUELLES



-
- Gestion des matières premières et produits finis en termes de Qualité / Hygiène / Traçabilité.
-
- Contrôle qualité des poids et quantités livrées.
-
- Transfert des carcasses ou morceaux de viande de la réception aux chambres froides et dans le laboratoire.
-
- Désossage et découpe des carcasses et morceaux de viande.
-
- Affilage des couteaux.
-
- Fabrication des produits à base de viande.
-
- Emballage et conditionnement des produits finis.
-
- Mise en rayon.
-
- Relation clientèle à l'étal.
-
- Nettoyage des locaux, outils et machines.

TÂCHES PONCTUELLES


-
- Affûtage des couteaux.
-
- Démontage et remontage des lames.

LES PRINCIPAUX RISQUES



-
- Chute de plain-pied.
-
- Risques liés
 -
 - aux circulations,
 -
 - à la charge physique de travail,
 -
 - à la manutention mécanique,
 -
 - aux produits, aux émissions, et aux déchets,
 -
 - aux agents biologiques,
 -
 - aux équipements de travail.
-
- Risque et nuisances liés au bruit.
-
- Risques liés
 -
 - aux ambiances thermiques,
 -
 - aux ambiances lumineuses,
 -
 - aux agressions et incivilités.
-
- Risques psychosociaux.

LES CHUTES DE PLAIN-PIED

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
<p>Salariés évoluant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des sols dégradés : présence de trous, carreaux manquants... • des sols glissants et/ou non uniformes. 	<p>Signaler et baliser la zone dangereuse.</p> <p>Maintenir en bon état les sols.</p>
<p>Travail en zone humide (chambre froide nettoyage à l'eau).</p>	<p> Assurer l'uniformité des revêtements de sols sur l'ensemble de la zone boucherie : laboratoire / atelier, étals, chambres froides et locaux de plonge, couloirs.</p>
<p>Sols souillés par des déchets et des produits gras.</p>	<p> Poser au niveau de cette zone, un revêtement de sol antidérapant figurant sur la liste de la CNAMTS.</p> <p> Garantir des pentes légères (<2 %) et aménager des réseaux d'évacuation appropriés ainsi que des dispositifs de collecte des écoulements des exsudats au niveau des tables de travail.</p> <p>Respecter les procédures de nettoyage et de désinfection définies par le fabricant du revêtement de sol pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le nettoyage régulier des sols, • l'utilisation des produits et des outils qui assurent un dégraissage optimal des sols. <p> Mettre à disposition des salariés des chaussures et bottes à semelles antidérapantes (coefficient de frottement dynamique INRS > 0,15).</p>

 Solution à intégrer dès la conception


 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

LA MANUTENTION DES VIANDES

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE


SOLUTIONS ENVISAGEABLES

En réception : décrochage, accrochage et transport manuel des carcasses, des morceaux de viandes vers la chambre froide.

-  Réduire autant que possible les distances des trajets de manutention.
- Éviter le recours à la manutention manuelle des viandes (carcasses, quartiers).
- Limiter le poids des charges poussées en rolls à 350 kg.

Aires de stockage : encombrement chambres froides.



Exiguïté des locaux, des postes de travail et des accès.

-  Pour le transfert des carcasses ou des quartiers de viandes du lieu de réception aux chambres froides et table de découpe :
 - mettre en place un réseau aérien bi-rail avec possibilité de raccordement dans le camion,
 - y intégrer un système de pesée,
 - à défaut, aménager les locaux de manière à faciliter l'accès avec un chariot spécifique permettant de porter jusqu'à 200 kg de viande (prévoir des plans inclinés, adapter les largeurs des portes et des couloirs).

Travail sur table en laboratoire.

-  Utiliser des plans de travail à hauteur de travail ajustable, entre 85 et 95 cm.

Vente des produits à l'étal.

-  Intégrer les référentiels ergonomiques normatifs (NF X 35-109 et NF EN ISO 14738) et les paramètres fonctionnels de l'activité dans le cahier des charges des mobiliers.
-  Pour l'étal :
 - limiter la profondeur à 0,60 m,
 - présenter les produits en fonction de leur accessibilité et de leur poids (NFX 35-109),
 - intégrer une zone à hauteur réduite ou sans obstacle pour la dépose / transfert des produits au client.

Mise en rayons des produits en libre-service.

Limiter la profondeur (0,60 m) et la hauteur (1,80 m) du mobilier libre-service.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

LES OUTILS À MAIN / COUTEAUX

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

Couteaux inadaptés et/ou mal entretenus :

- > coupure : le geste professionnel devient imprécis.
- > troubles musculo-squelettiques : l'opérateur force pour compenser la dégradation du fil de la lame.

Chute des couteaux mal rangés augmentant les risques de coupures.

Lavage manuel des couteaux.

SOLUTIONS ENVISAGEABLES

Choisir, entretenir et réformer les couteaux usés ou dangereux.

Former les salariés aux techniques d'affûtage et d'affilage.

 Utiliser des gants et des tabliers en côte de maille ou anti-coupure.

Aménager des rangements pour les couteaux non utilisés : barre magnétique, armoire de stérilisation, tiroirs, ganse pour couteaux.

Utiliser un lave-vaisselle.

L'affûtage consiste à restaurer la qualité du taillant et du fil du couteau à l'aide de tourets.



L'affilage permet de garder le plus longtemps possible le fil formé lors de l'affûtage à l'aide par exemple d'un fusil ou d'un module à broches croisées.

Quand le couteau perd son pouvoir de coupe la qualité d'aspect de la viande se détériore et les pertes de matière augmentent ainsi que les temps d'exécution.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle





LES MACHINES

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Utilisation des machines à trancher, à découper, à hacher la viande et poussoir à saucisse pouvant exposer les salariés à un risque d'amputation.	Faire vérifier par un organisme spécialisé la conformité et l'adéquation des machines aux règles d'hygiène et de sécurité CE et NF HSA.
Dispositifs de sécurité défaillants et/ou non utilisés. Absence de maintenance. Opérations de nettoyage.	Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité : arrêt d'urgence, contacteurs... Établir une procédure de travail.
Découpe de viande avec une scie à os.	Utiliser des scies à ruban équipées de protecteur de lame ou des guides de découpe en sécurité. Former et informer tout nouvel embauché des précautions à prendre. Notamment : débrancher les machines lors des opérations de nettoyage. Afficher aux postes de travail les consignes d'utilisation.
Position de la scie dans l'atelier.	<p> Offrir à l'opérateur une zone de travail avec un débattement autour de lui de +/- 1 m.</p> <p> Positionner la scie à os hors circulation et à une hauteur moyenne de travail de 90 cm.</p>

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Poste de travail dans un local aveugle.	<ul style="list-style-type: none">  Aménager des ouvertures ou des baies vitrées nettoyables, transparentes, à hauteur des yeux, permettant d'avoir une vue sur l'extérieur ; à défaut, sur la surface de vente et les locaux adjacents.  Intégrer des oculi dans les portes ou utiliser des portes vitrées.
Bruit des aérothermes, machines et outils.	<ul style="list-style-type: none">  Limiter les nuisances sonores des ventilateurs et des machines à 70dB(A) maximum aux postes de travail. Le bruit produit par l'installation de ventilation ne doit pas augmenter de plus de 2 dB(A) l'ambiance sonore du local.
Ambiance thermique froide. Sensation d'inconfort au niveau de la tête : vitesse d'air trop élevée au droit de l'opérateur.	<ul style="list-style-type: none">  Mettre en place des dispositifs garantissant : <ul style="list-style-type: none"> • une vitesse d'air résiduelle au poste de travail inférieure à 0,2 m/s, • une diffusion homogène de cet air à l'aide de gaines textiles ou de caissons perforés encastrés dans le plafond.
Recyclage de l'air ambiant.	Mettre en place une ventilation générale et suffisante des locaux avec apport d'air neuf.
Relation clientèle : agression verbale...	<p>Limiter l'isolement du poste de travail</p> <p>Mettre en place une formation à la communication et/ou gestion des conflits.</p>

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

EN PRATIQUE

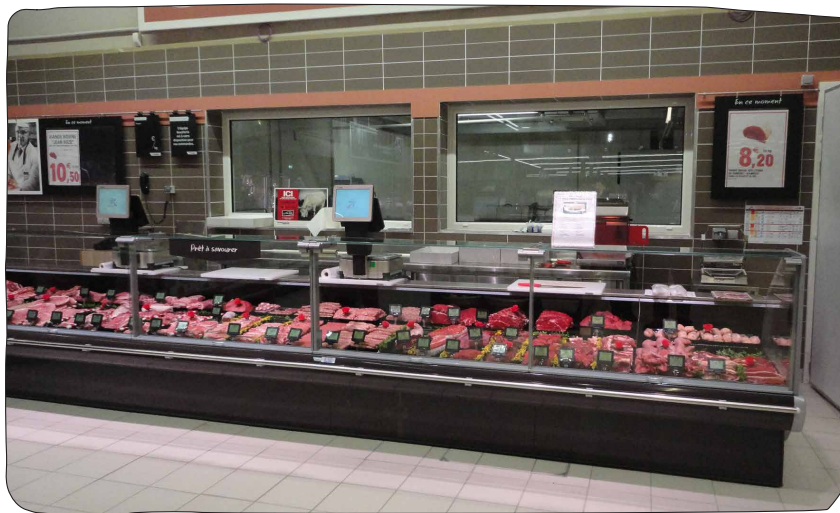
Chariot de manutention
des viandes



Réseau aérien
de transfert
des carcasses



Laboratoire
équipé de baies
vitrées sur la
surface de vente



Armoire
de rangement
des couteaux



LES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE (EPI)

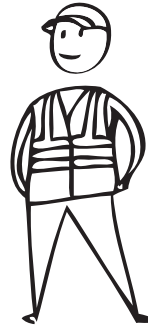
CHAUSSURES / BOTTES DE SÉCURITÉ



Chaussure à bout renforcé, sans lacets et semelles antidérapantes (dont le coefficient de frottement dynamique est $>0,15$ selon les mesures INRS) pour toutes activités avec manutention

Botte à bout renforcé et semelles antidérapantes.

VÊTEMENT DE TRAVAIL OU DE PROTECTION



Vêtement de protection contre le froid (parka fourrée...) et les intempéries si nécessaire

Tablier contre risque coupure...

GANTS



Gants de protection contre les coupures...

RÉFÉRENCES DOCUMENTAIRES

OUVRAGES

CNAMTS - R 307 Utilisation des roll-conteneur dans la distribution

CNAMTS - R367 Prévention des risques dus aux moyens de manutention à poussée et/ou à traction manuelle

CNAMTS - R 393 Manutention des quartiers ou carcasses de viande de boucherie

CNAMTS - R 461 Limites pratiques permettant de diminuer les risques dus aux manutentions manuelles de produits ou colis palettisés au-delà de 1m80 (hauteur s'entendant support et chargement)

CNAMTS - R 462 Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception / rénovation / extension des locaux de fabrication de produits alimentaires

CNAMTS Liste des revêtements de sol dans les locaux de produits alimentaires

CARSAT LR - Recommandation - T16
La prévention du risque d'agression des salariés en contact avec le public

CARSAT LR Guide de bonnes pratiques pour la mise en œuvre de la recommandation T16

CARSAT LR - T23 Problématique de la conformité des laboratoires

CRAMIF Fiches Mise en rayon (MER) DTE 24-1 à 5

INRS - ED 77 Hygiène alimentaire

INRS - ED 85 L'éclairage artificiel au poste de travail

INRS - ED 104 Implantation des espaces de travail

INRS - ED 106 Intégrer le nettoyage et la désinfection à la conception des locaux

INRS - ED 115 Couteaux à lame jetable

INRS - ED 608 La main et la machine

INRS - ED 718 Conception des lieux de travail

INRS - ED 761 Le dos mode d'emploi

INRS - ED 797 Troubles musculosquelettiques du membre supérieur

INRS - ED 994 Les articles chaussants de protection

INRS - ED 835 Les maladies professionnelles

INRS - ED 850 Aide-mémoire filière viande de boucherie

INRS - ED 852, ED 853, ED 854, ED 855
La démarche du couteau qui coupe

INRS - ED 858 Maladies animales : pourquoi et comment se protéger

INRS - ED 865 Analyser le travail pour maîtriser le risque TMS

INRS - ED 869 Se laver les mains

INRS - ED 883 Pourquoi porter des gants et comment ôter des gants souillés

INRS - ED 5012 Les légionnelles en milieu de travail

INRS - TJ 22 Hygiène et sécurité dans la distribution alimentaire

FCD - Fédération du Commerce et Distribution
Vitrines froides

SITES DE RÉFÉRENCE

www.inrs.fr - www.agrobat.fr - https://tmspros.fr/TMSPROS/

www.boucheries.com Confédération Française de la boucherie Charcuterie Traiteur (CFBCT)

www.CGAD.fr Confédération générale de l'alimentation en détail

www.charcutiers-traiteurs.com Confédération Nationale Charcutier Traiteur (CNCT)

Cnamts / février 2015

Photos : Cramif,

Illustrations : Albert Chou