

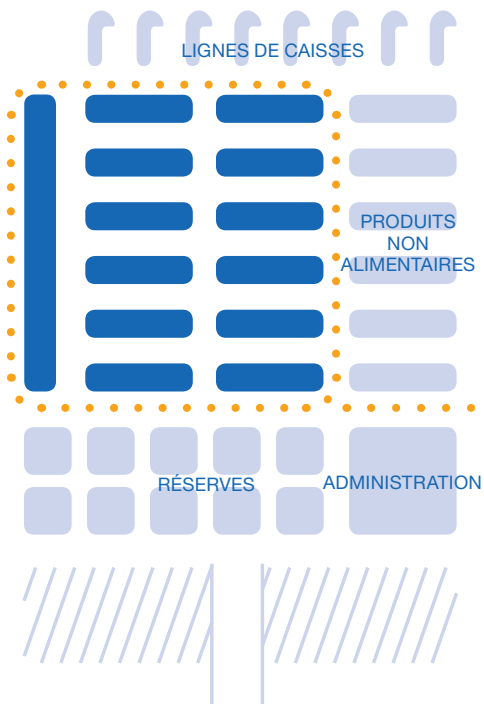


MISE À JOUR
FÉVRIER 2015

FICHE N°6

Rayon fruits et légumes

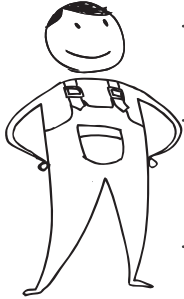
SERVICES À LA CLIENTÈLE



VENTE AU DÉTAIL
OU EN LIBRE SERVICE

DESCRIPTION DES TÂCHES

TÂCHES HABITUELLES



.....
Gestion des produits : contrôle poids, quantités, qualité...
.....

.....
Transfert des fruits et des légumes du quai aux chambres froides, à une zone de stock tampon et dans le magasin.
.....

.....
Rafraîchissement du rayon : élimination des invendables, traitement des invendus, nettoyage et reconstitution des plateaux.
.....

.....
Mise en rayon : remplissage des présentoirs.
.....

.....
Constitution de réserves sur place.
.....

.....
Nettoyage des locaux, enlèvement et évacuation des plateaux ou caissettes vides.
.....

.....
Mise à jour des prix.
.....

.....
Pesée assistée.
.....

.....
Relations clientèle à l'étal.
.....

TÂCHES PONCTUELLES

.....
Modification des informations en poste de pesée.
.....

.....
Gestion du secteur fleurs et plantes.
.....

.....
Préparation de jus de fruits ou fruits coupés.
.....

.....
Animation commerciale.
.....

.....
Modification de la configuration du rayon («re-modeling»).

LES PRINCIPAUX RISQUES



.....
Risque de chute de plain-pied.
.....

.....
Risque lié aux effondrements et aux chutes d'objets
.....

.....
Risques liés

.....
aux circulations

.....
à la charge physique de travail

.....
à la manutention mécanique


.....
aux équipements de travail

.....
aux ambiances thermiques

.....
aux agressions et incivilités
.....

.....
Risques psychosociaux

LES (H)UTES DE PLAIN-PIED

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Dégradations (trous dans les sols).	Mettre en place au niveau du quai, des chambres froides, de la zone de stock tampon et du rayon du magasin des sols uniformes, résistants à l'usure due à la circulation.
Sols glissants et/ou non uniformes.	 Poser au niveau de la chambre froide, un revêtement de sol antidérapant figurant sur la liste de la CNAMTS.
Sols souillés par des produits écrasés et sacs plastiques.	Organiser dans le rayon la collecte des déchets d'emballage (cartons, plateaux ou caisses) et des, déchets alimentaires. Intégrer dans les mobiliers des poubelles. Nettoyer régulièrement les sols.
Encombrement des allées de circulation.	Éviter la co-activité durant les phases de nettoyage et de rangement. Dégager les zones de circulation.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

LES (H)UTES D'OBJET

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Plateaux et caisses en équilibre instable sur des palettes et/ou des présentoirs.	Assurer la stabilité des plateaux sur les présentoirs et des palettes, quel que soit leur remplissage. Regrouper sur les palettes les plateaux par famille de produits, placer les contenants les plus résistants en bas et limiter la hauteur des palettes à 1,80 m.

LES MANUTENTIONS


PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

SOLUTIONS ENVISAGEABLES






Manutention des palettes des quais au rayon.

-  Réduire autant que possible les distances des trajets et le nombre d'opérations de manutention.
 -  Privilégier l'implantation des chambres froides au plus près des rayons.
- Privilégier l'utilisation des transpalettes électriques et faciliter leur circulation.
 Limiter le poids des charges poussées en rolls à 350 kg.
 Limiter la hauteur des palettes à 1,80 m ou intégrer une palette intermédiaire au-delà de 1,80 m.

Produits exposés à la vente en vrac.

-  Livrer et exposer directement les marchandises sur leur support.
-  Utiliser des présentoirs (mobiles ou fixes) à niveau constant pour le stockage des marchandises en vrac.

Produits dépotés au sol.

-  Supprimer la dépote au sol.
 -  Privilégier l'utilisation des transpalettes électriques à haute levée (TPEGL) avec cellule de mise à niveau automatique.
 -  Utiliser des tables à niveau constant lors du dépotage des palettes.
 -  Faciliter l'accès des engins de manutention mécaniques (dimensionnement des portes et couloirs, rangement et dégagement des zones de circulation).
 -  Limiter la profondeur et la hauteur des meubles de présentation sur la base de la NF X 35-109.
- Utiliser des présentoirs à inclinaison variable par exemple avec des barres d'appui pour éviter la dépote au sol.
 Disposer les distributeurs de sacs sur les présentoirs de manière à ne pas gêner les manutentions.

Manutention de produits lourds.

Limiter les conditionnements à 15 kg maximum.
 Signaler dans les rayons les produits lourds > 8 kg.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle


LES MANUTENTIONS (SUITE)

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Affichage des prix : postures contraignantes.	Privilégier des dispositifs d'affichage de prix électroniques ou non, intégrés au mobilier. Positionner les affichages des prix en face avant des mobiliers. Utiliser des perches pour les affichages en hauteur.
Arrosage des fleurs et plantes.	Mettre en place un point d'eau au niveau du rayon
Stockage en chambre froide : manutentions et tri des colis / caisses pour le réassort des rayons.	Organiser le stockage en chambre froide afin de limiter les reprises supplémentaires de colis et faciliter la gestion des DLC : utilisation de support mobile (doly) avec un timon ou de racks dynamiques.

 Solution à intégrer dès la conception

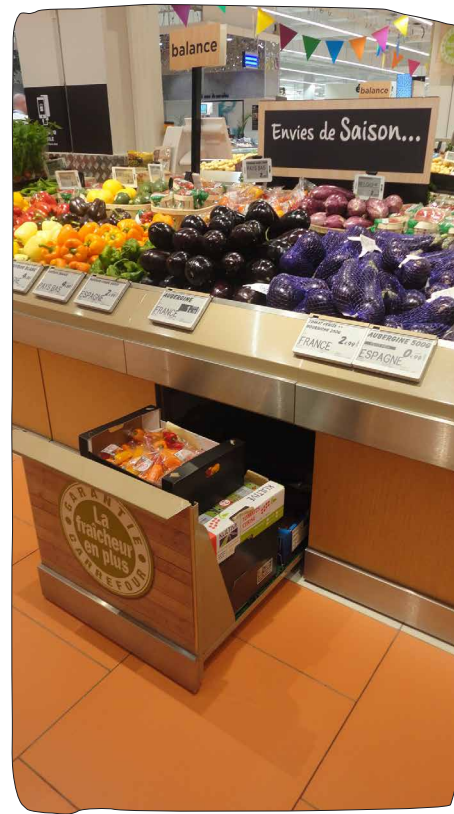
 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

OUTILS À MAIN

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Défilage des palettes et ouverture des cartons générant des risques de coupures	 Choisir des cutters de sécurité à lame protégée ou rétractable.
Découpe de fruits pour dégustation et vente.	Choisir des couteaux adaptés, entretenir et réformer les couteaux usés.

EN PRATIQUE

Affichage des prix en face avant de mobilier



Étal de faible hauteur et profondeur

Tiroir coulissant



Étal de faible profondeur avec affichage électronique des prix

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.

VÊTEMENT DE TRAVAIL OU DE PROTECTION



Vêtement de protection contre les salissures.

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

GANTS



Gants en vinyle.

RÉFÉRENCES DOCUMENTAIRES

OUVRAGES

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

CNAMTS - R 367 Prévention des risques dus aux moyens de manutention à poussée et/ou à traction manuelle

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)

CARSAT Centre Ouest - recommandation n°2
Formation et aptitude des personnes utilisant des transpalettes automoteurs de manutention à conducteur accompagnant

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

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

Document pour le médecin du travail n°90
Prévention des allergies respiratoires professionnelles en boulangerie

INBP Supplément technique sur les réactions allergiques aux poussières de farine

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 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 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 porte 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

SITES DE RÉFÉRENCE

www.inrs.fr

<https://tmspros.fr/TMSPROS/>

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