



MISE À JOUR
FÉVRIER 2015

SERVICES À LA CLIENTÈLE

LIGNES DE CAISSES

PRODUITS
ALIMENTAIRES

PRODUITS
NON
ALIMENTAIRES

RÉSERVES

ADMINISTRATION

COUR ARRIÈRE

FICHE N°2

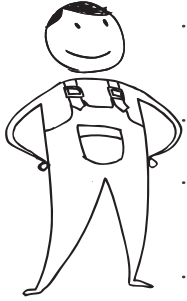
Rayon charcuterie traiteur

VENTE AU DÉTAIL



DESCRIPTION DES TÂCHES

TÂCHES HABITUELLES



.....
Gestion des matières premières et produits finis
en termes de qualité / hygiène / traçabilité.
.....

.....
Contrôle qualité et quantités livrées.
.....

.....
Transfert des produits (charcuterie, produits pré-cuisinés,
poulets...) des quais aux chambres froides et à l'étal.
.....

.....
Découpe et préparation à la vente de la charcuterie.
.....

.....
Préparation des produits cuisinés (réchauffage).
.....

.....
Cuisson de la volaille et nettoyage de la rôtissoire.
.....

.....
Préparation et cuisson des pizzas.
.....

.....
Mise en barquettes des produits cuisinés.
.....

.....
Mise en rayon et affichage des prix.
.....

.....
Accueil clientèle et prise de commandes par téléphone.
.....

.....
Filmage des produits entamés.
.....

.....
Nettoyage des locaux, outils et machines.
.....

TÂCHES PONCTUELLES

.....
Livraison de produits traiteurs à domicile.
.....

.....
Livraison de produits traiteurs commandés par internet.
.....

LES PRINCIPAUX RISQUES



.....
Chute de plain-pied.
.....

.....
Risques liés
.....

.....
aux circulations,
.....

.....
aux produits, aux émissions,
et aux déchets,
.....

.....
aux agents biologiques,
.....

.....
à la charge physique de travail,
.....

.....
à la manutention mécanique,
.....







.....
aux équipements de travail,
.....

.....
aux ambiances thermiques,
.....

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

.....
Risques psychosociaux.
.....

LES CHUTES DE PLAIN-PIED

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Distances importantes à parcourir entre les différents postes du stand.	<p>Réduire les distances à parcourir.</p> <p> Disposer à proximité des postes de travail des rangements pour les barquettes et les consommables. Ces meubles peuvent être équipés en dessertes frigorifiques.</p> <p>Répartir les balances le long du stand et les mettre en réseau.</p>
Sols glissants (projections de corps gras).	<p> Assurer l'uniformité des revêtements de sols sur l'ensemble du rayon, chambres froides et locaux de plonge.</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 eaux 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> Implanter la rôtissoire à l'écart des zones principales de circulation. Équiper le bac de récupération des graisses de la rôtissoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de plaques limitant les éclaboussures, • d'un robinet de vidange. <p> Équiper le rayon traiteur d'un chariot mobile de débouchage des poulets avec bac.</p> <p>Nettoyer régulièrement les sols et la hotte d'aspiration.</p>

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

LES MANUTENTIONS



PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

Embroschage des poulets et mise en place des broches dans la rôtissoire.


Transport des jambons et autres denrées jusqu'au plan de découpe ou à l'étal.

Mise en rayon et vente au détail exposant les salariés à des postures contraignantes.

SOLUTIONS ENVISAGEABLES

-  Réduire autant que possible les distances des trajets de manutention.
-  Équiper le rayon traiteur d'un chariot mobile de transport des broches de poulets et veiller à l'entretien des roulettes.

-  Mettre à disposition des opérateurs des tables de transfert de produits.

-  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.

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

Pour le meuble de vente au détail :

- limiter la prise des produits à une profondeur maximum de 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.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

LES OUTILS À MAIN

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 au niveau de chaque poste de travail (pizza, cuisson, charcuterie...), des rangements pour les couteaux : barre magnétique...

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
Absence de vérifications périodiques du fonctionnement des dispositifs de sécurité et/ou leur non utilisation.	Vérifier la conformité des machines aux règles d'hygiène et de sécurité CE et NF HSA.
Absence de maintenance.	<p>Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité (arrêt d'urgence, contacteurs...).</p> <p>Former et informer tout nouvel embauché des précautions à prendre. Notamment : débrancher les machines lors des opérations de nettoyage.</p>
Opérations de nettoyage.	<ul style="list-style-type: none">  Privilégier l'acquisition de matériel auto-nettoyant (pyrolyse...).  Utiliser les gants en kevlar pour le nettoyage du trancheur à jambon. Afficher aux postes de travail les consignes d'utilisation.  Adapter les dimensions de l'évier à celles des bacs de cuisson.
Dégagements insuffisants autour des machines.	 Garantir un espace supérieur à 1 mètre autour des postes de travail.
Utilisation du trancheur à jambon.	<ul style="list-style-type: none">  Mettre en place des plans de travail à hauteur à hauteur ajustable (entre 85 et 95cm).  Placer le trancheur à jambon : <ul style="list-style-type: none"> • dans un endroit hors passage, • avec l'axe de rotation de la lame à 90 cm du sol, • l'opératrice face au client, • utilisation systématique du pousse talon.
Utilisation de la rôtissoire, du four à pizza, des fours de cuisson, la machine à filmer...	 Choisir des matériels à double paroi empêchant la brûlure par contact direct avec les parois extérieures.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Ambiance thermique chaude.	<ul style="list-style-type: none">  Mettre en place un dispositif de captage des fumées et de l'air chaud émis par chaque appareil de cuisson (fours, rôtissoires...).  Garantir une vitesse d'air mesurée au droit de l'ouverture de la hotte de 0,5 m/s.  Compenser l'air ainsi extrait par l'apport d'air neuf.  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.
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

Aménagement
des circulations
aux postes
de travail.
Répartition des
équipements
de pesée.

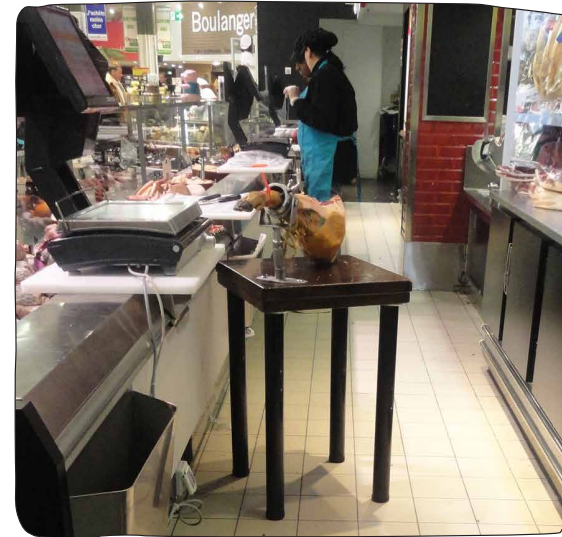


Table de transfert
des produits.

Adaptation des hauteurs
des plans de travail :
surbaissé pour la
machine à trancher.



Rangement des outils
à main au poste
de travail.

LES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE (EPI)

CHAUSSURES / BOTTES DE SÉCURITÉ



Botte à bout renforcé et semelles antidérapantes (dont le coefficient de frottement dynamique est $> 0,15$ selon les mesures INRS) imperméables et éventuellement fourrées si nécessaire.

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 isolants de la chaleur, 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 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

CARSATLR - 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 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

FCD - Fédération du Commerce et Distribution Vitrites 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,

Carsat Languedoc Roussillon

Illustrations : Albert Chou