



MISE À JOUR
FÉVRIER 2015

FICHE N°3

Rayon fromage

SERVICES À LA CLIENTÈLE

LIGNES DE CAISSES

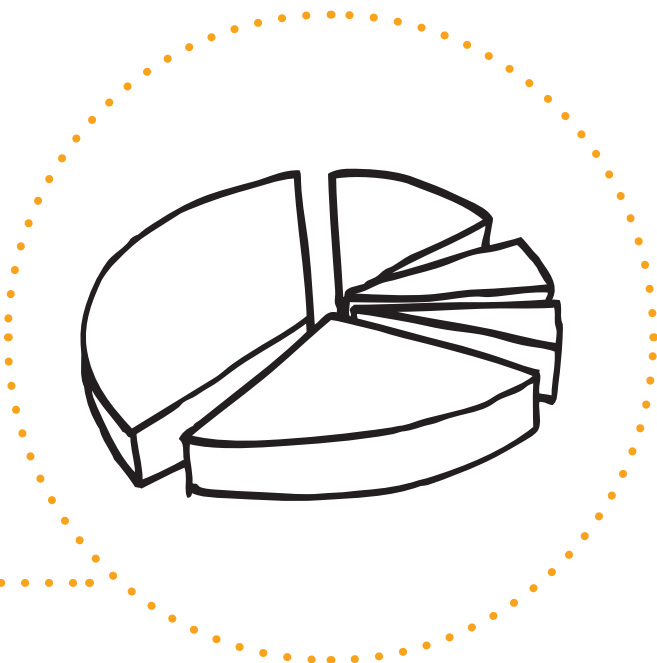
PRODUITS
ALIMENTAIRES

PRODUITS
NON
ALIMENTAIRES

RÉSERVES

ADMINISTRATION

VENTE
AU DÉTAIL



DESCRIPTION DES TÂCHES

TÂCHES HABITUELLES



.....
Gestion des matières premières
et produits finis en termes de Qualité
/ Hygiène / Traçabilité.
.....

.....
Contrôle qualité des poids
et quantité livrés.
.....

.....
Transfert des meules et des pièces
de fromage du quai aux chambres froides
et au rayon (îlot de vente).
.....

.....
Découpe des meules et des pièces
de fromages.
.....

.....
Emballage et conditionnement
des produits finis.
.....

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

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

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

LES PRINCIPAUX RISQUES



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

.....
Chute de hauteur.
.....

.....
Risques liés
.....

.....
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 (H)UTES DE PLAIN-PIED

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Distances à parcourir importantes pour la pesée des produits.	Répartir les balances le long du stand et les mettre en réseau. Implanter les îlots au plus près des zones de stockage.
Dégradations (trous dans les sols). Sols glissants et/ou non uniformes. Conditions d'ambiance (chambre froide / milieu humide, phase de nettoyage).	Maintenir les sols en bon état. <ul style="list-style-type: none">  Assurer l'uniformité des revêtements de sols au niveau de l'atelier, étals, chambres froides et locaux de plonge.  Poser au niveau de cette zone, un revêtement de sol antidérapant figurant sur la liste de la CNAMTS.  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.
Sols souillés par des produits gras.	Respecter les procédures de nettoyage et de désinfection définies par le fabricant du revêtement de sol pour : <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.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

LES (H)UTES DE HAUTEUR

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Utilisation d'estrade pour atteindre les produits en fond de mobilier.	<ul style="list-style-type: none">  Utiliser des meubles prenant en compte les référentiels normatifs ergonomiques, en particulier pour les paramètres de hauteur et profondeur adaptés aux opérateurs.  Privilégier l'accessibilité de plain-pied aux produits dans les mobiliers.

LES MANUTENTIONS

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

Manutention des meules (de 30 kg à 80 kg), des cartons.

Poussée des rolls et des chariots nécessitant des efforts importants.

Encombrement des chambres froides.

Mise et prise en rayon : postures contraignantes.

SOLUTIONS ENVISAGEABLES

Commander des ¼ de meules dans la limite de la valeur de seuil maximal acceptable de 15 kg selon la norme NF X 35-109.

Utiliser un chariot de manutention ou une table circulaire, pour les meules, avec dispositif de découpe intégré.

Organiser le stockage et l'accessibilité des produits lourds sur la base de la norme NF X 35-109.

Utiliser les rolls selon les conditions définies dans la recommandation R307 CNAMTS.

Entretien des rolls et chariots.

Organiser le stockage dans les chambres froides.

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 (NF X 35-109),
- intégrer une zone à hauteur réduite ou sans obstacle pour la dépose / transfert des produits au client.
- intégrer les réserves à papiers.

 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.

Couteaux laissés sur les plans de travail.

Utilisation d'outils tranchants lors des opérations de coupe nécessite des efforts importants des membres supérieurs.

Gestes répétitifs lors du filmage manuel des fromages « Fraîche découpe ».

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 anti-coupure.

 Aménager des rangements pour les outils tranchants : barre magnétique, armoire de stérilisation, tiroirs...

Utiliser une machine à découper le fromage adaptée aux opérations de coupe au détail des 1/4 de meules et coupe de frais emballé. Cette machine doit être conforme aux règles de sécurité et NF HSA.

Procéder à la découpe de produits hors vitrine sur des mobiliers situés derrière l'espace de vente.

Utiliser une machine à filmer automatique.

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

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES	
Relation clientèle : agression verbale...	Limiter l'isolement du poste de travail Mettre en place une formation à la communication et/ou gestion des conflits.	 Solution à intégrer dès la conception
Ambiance thermique froide en particulier lorsque la découpe se fait en chambre froide.	Réduire au maximum les tâches effectuées en chambre froide.	 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle
Espace de travail encombré.	 Garantir à l'opérateur un espace de travail avec un débattement autour de lui d'environ 1,80 m, prenant en compte la circulation d'autres salariés et des équipements mobiles.	

EN PRATIQUE

Mobilier traditionnel
fromage



Presse à découper
les meules de
fromages

Zone de découpe
des fromages à
l'arrière de l'étal



Mobilier frais
libre service
de faible hauteur

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...).

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 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 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
Vitrines froides

SITES DE RÉFÉRENCE

www.inrs.fr

www.agrobat.fr

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

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

www.fromagersdefrance.com

Cnamts / février 2015

Photos : Cramif,
Carsat Languedoc Roussillon

Illustrations : Albert Chou