



MISE À JOUR
FÉVRIER 2015

SERVICES À LA CLIENTÈLE



LIGNES DE CAISSES

PRODUITS
ALIMENTAIRES

PRODUITS
NON
ALIMENTAIRES

VENTE AU DÉTAIL

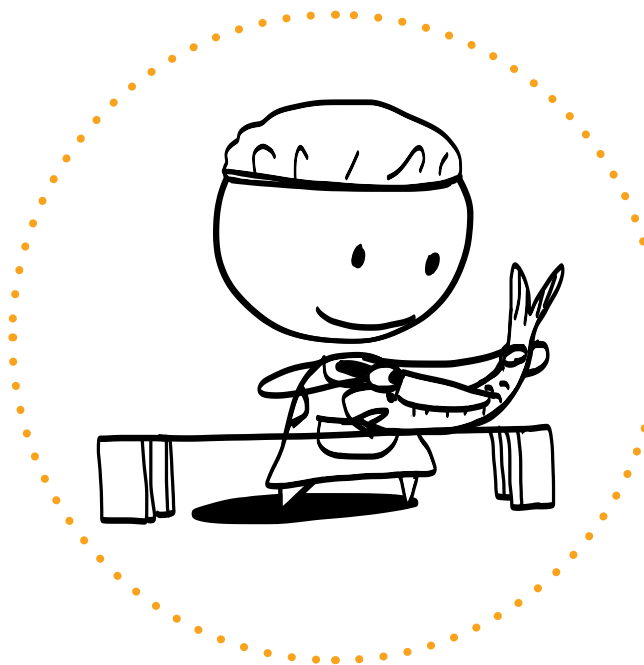
RÉSERVES

ADMINISTRATION

COUR ARRIÈRE

FICHE N°4

Rayon poissonnerie



DESCRIPTION DES TÂCHES

TÂCHES HABITUELLES



.....
Transfert de la glace de la chambre froide au rayon.
.....

Mise en place de la glace sur l'étal et construction du mur de glace.
.....

Acheminement du poisson de la chambre froide au rayon.
.....

Traçabilité des produits.
.....

Installation du poisson, découpe des filets et des tranches à la scie ou au couteau.
.....

Conditionnement du poisson sous blister et mise en rayon.
.....

Pesée des produits.
.....

Relations clientèle.
.....

Préparation du poisson à la demande du client.
.....

Rangement du poisson invendu.
.....

Nettoyage du poste et évacuation des déchets.
.....

Enlèvement de la glace.
.....

TÂCHES PONCTUELLES

.....
Affûtage et affilage des couteaux.
.....

Préparation des commandes spécifiques.
.....

LES PRINCIPAUX RISQUES



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

Risque de chute de hauteur
.....

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.
.....






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

.....
aux ambiances lumineuses,
.....

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

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

LES (H)UTES DE PLAIN-PIED

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Revêtements de sols glissants et/ou non uniformes.	<ul style="list-style-type: none">  Assurer l'uniformité des revêtements de sols au niveau de l'atelier, du rayon et des chambres froides.  Poser au niveau de cette zone, un revêtement de sol antidérapant figurant sur la liste de la CNAMTS.  Intégrer un débordement de 1 mètre du sol antidérapant, côté surface de vente, tout le long de l'étal.
Dégradations (trous dans les sols et protection des rigoles en mauvais état).	<ul style="list-style-type: none">  Garantir des pentes légères (< 2 %) et aménager des réseaux d'évacuation appropriés ainsi que des dispositifs de collecte des écoulements des eaux (glace fondue) au niveau des tables de travail.
Sols souillés par la présence de déchets, d'eau et de glace.	<p>Respecter les procédures de nettoyage et de désinfection définies par le fabricant du revêtement de sol pour le :</p> <ul style="list-style-type: none"> • nettoyage régulier des sols, • l'utilisation des produits et des outils qui assurent un dégraissage optimal des sols. <p>Évacuer les déchets et rincer le sol régulièrement dans la journée.</p> <ul style="list-style-type: none">  Mettre à disposition des bottes à semelles antidérapantes (coefficient de frottement dynamique INRS > 0,15).










 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

LES (H)UTES DE HAUTEUR

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Inclinaison des étales trop importante pour accéder aux poissons de plain-pied. Utilisation d'escabeau et de caisse plastique.	Garantir l'accessibilité de plain-pied aux poissons en tout point de l'étal.

LA MANUTENTION ET LES CONTRAINTES POSTURALES

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES	
<p>Transfert de la glace à l'aide de bacs à roulettes (jusqu'à 600 kg).</p>	<ul style="list-style-type: none">  Utiliser des mobiliers réfrigérés pour limiter le volume de glace. Ils doivent prendre en compte les critères ergonomiques définis par la NF X 35 109.  Privilégier l'arrivée directe de glace au-dessus de chaque étal à l'aide de manchons, de canons ou de goulottes.  Implanter la machine à glace à proximité du rayon ou au-dessus des étales. <p>Réguler / programmer le fonctionnement de la machine à glace pour éviter les débordements.</p> <p>Adapter les dispositifs de distribution de la glace aux fluctuations des besoins.</p>	<ul style="list-style-type: none">  Solution à intégrer dès la conception  Solution nécessitant des équipements de protection individuelle
<p>Bacs de glace de capacité trop importante.</p>	<p>Utiliser des bacs à glace facilement maniables et limiter leur capacité de chargement à 200 kg.</p>	
<p>Chargement des étales à la pelle ou au seau.</p>	<p>Utiliser des pelles légères.</p>	
<p>Confection des murs de glace souvent réalisée à l'aide de moules en inox lourds et encombrants.</p> <p>Reconstitution de la couche de glace.</p>	<ul style="list-style-type: none">  Privilégier l'utilisation de parois vitrées ou en polyéthylène. <p>Utiliser des moules légers et de faibles dimensions.</p> <p>Installer une réserve de glace proche de l'étal.</p>	
<p>Évacuation de la glace souillée.</p>	<ul style="list-style-type: none">  Privilégier des étales à inclinaison réglable – articulation centrale – pour éviter la descente de la glace.  Intégrer un système destiné à faire fondre la glace, par exemple un bac équipé d'une buse qui permet de faire fondre la glace en injectant de l'eau chaude.  Intégrer une goulotte des eaux de ruissellement à l'étal, raccordée à l'égout ou au caniveau. 	
<p>Acheminement du poisson de la chambre froide au rayon par transpalettes ou rolls.</p>	<ul style="list-style-type: none">  Implanter la chambre frigorifique à proximité du rayon. <p>Utiliser un transpalette électrique à haute levée (TPEGL) ou à un défaut un chariot de manutention.</p>	

LA MANUTENTION ET LES CONTRAINTES POSTURALES (SUITE)

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

SOLUTIONS ENVISAGEABLES

Préparation de l'étal exposant les salariés à des postures contraignantes :

- déballage de caisses au sol,
- tri des produits au sol (poissons, emballages, caisses consignées, glace souillée).
- mise en place du poisson sur les étales.

Proscrire la dépose au sol en privilégiant la mise en place du poisson directement sur l'étal.

Mettre en place un étal de profondeur limité avec un espace suffisant pour circuler autour et facilement réglable (agir sur l'inclinaison de l'étal).

Prendre en compte les critères ergonomiques de la NF X 35 109.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

Positionnement de l'appareil de pesée trop souvent éloigné de l'étal et en nombre insuffisant.

Adapter le nombre et l'emplacement des balances à l'effectif.

Limiter la hauteur de la balance de pesée suspendue.

Conditionnement du poisson sous blister et mise en rayon (postures contraignantes).

Utiliser une machine à filmer automatique.

Limiter la profondeur du rayon libre-service .

 **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.

Fermeture des emballages par soudure (pression des poignets).

Remplacer les emballages à fermeture thermocollante par des emballages à fermeture autocollante.

Agrafage des étiquettes de prix.

Utiliser des étiquettes autocollantes.

OUTILS À MAIN - COUTEAUX - ÉCAILLEUR - SCIE À MAIN

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

Couteaux inadaptés et/ou mal entretenus générant des risques de coupures (le geste professionnel devient imprécis).
Couteaux mal rangés (risques de blessures).

Utilisation des différents outils à mains pouvant générer des risques de coupures.

Lavage manuel des couteaux.

SOLUTIONS ENVISAGEABLES

Choisir, entretenir et réformer les couteaux usés.
Former un opérateur aux techniques d'affûtage et d'affilage.

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

 Porter des gants de protection alimentaire anti coupure.

Utiliser un lave-vaisselle.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

LES MACHINES

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

SOLUTIONS ENVISAGEABLES

Utilisation de la scie à ruban pour la découpe de poisson.

Faire vérifier par un organisme spécialisé la conformité et l'adéquation des machines aux règles d'hygiène et de sécurité CE et NF HSA.

Utiliser des scies à ruban équipées de protecteur de lame ou des guides de découpe en sécurité.

Absence de vérifications périodiques du fonctionnement des dispositifs de sécurité et/ou leur non utilisation.

Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité (arrêt d'urgence, contacteurs...).

Établir une procédure de travail.

Absence de maintenance.
Opérations de nettoyage.

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.





 **Garantir une zone de travail avec un débatement de ± 1 mètre autour de l'opérateur.**

Implanter la scie à os hors circulation et à une hauteur moyenne de travail de 90 centimètres.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

HYGIÈNE GÉNÉRALE ET RISQUES INFECTIEUX

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES	
Piqûres de poissons (infection).	<p> Se laver les mains et porter des gants de protection.</p> <p>Installer des lavabos à commande non manuelle et des produits de nettoyage sur le lieu de préparation du poisson.</p> <p> Porter des vêtements de travail adaptés au travail en zone humide et au froid : veste et pantalon, tablier étanche, bottes.</p>	<p> Solution à intégrer dès la conception</p> <p> Solution nécessitant des équipements de protection individuelle</p>

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Interventions en chambres froides.	<p>Limiter le temps de travail en chambres frigorifiques.</p> <p> Porter des vêtements de protection contre le froid (veste, gants) lors des interventions en chambres froides.</p> <p> Intégrer un système d'ouverture intérieur et un voyant lumineux extérieur signalant la présence d'une personne dans la chambre froide afin d'éviter l'enfermement.</p>
Manipulation manuelle de glace et de produits alimentaires à basse température (syndrome de Raynaud).	<p>Limiter l'exposition des mains aux matières froides et surgelés.</p>
Vente au détail, relations avec la 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>

EN PRATIQUE

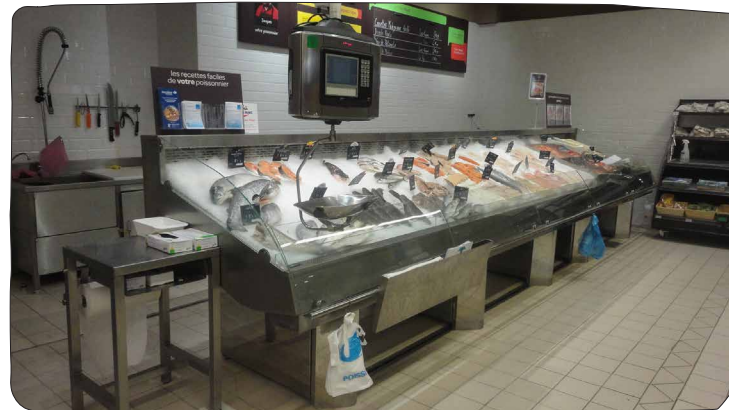
Étal incliné
avec goutte de récupération
des eaux de
ruissellement



Machine à glace
implantée dans
le rayon



Sol antidérapant sur
1 m de largeur en face
avant de l'étal



Aménagement du
poste de travail avec
sol antidérapant et
caniveau de collecte
des eaux



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 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 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 Mémo-Prev Prévention des risques liés à la mise en rayon DTE 24-1 à DTE 24-7

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

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

Cnamts / février 2015

Photos : Cramif,
Carsat Languedoc Roussillon

Illustrations : Albert Chou