

Fiche de prévention

CHARCUTERIE ET BOUCHERIE



cist

ma santé au travail

Ensemble, réduisons les risques professionnels

Quels sont les principaux risques professionnels ?

Ambiances et contraintes physiques :

- La manutention : pièces de viande
- Les gestes répétitifs : découpe des viandes
- Postures contraignantes : station debout prolongée
- Chaleur : transformation chaude (pour charcutiers traiteurs)
- Froid (chambre froide)

Risques d'accidents :

- Chute : déplacements sur sols humides et glissants, espace de stockage encombré
- Coupures (objet tranchant...)

Brûlure

- Risque chimique : produits d'entretien et désinfectant
- Risque biologique : zoonoses (pasteurellose, rouget du porc, bacille tuberculeux...)
- Contraintes organisationnelles : horaires variables (remplacement imprévu, travail le week-end, exigence des clients...)



Conséquences pour la santé

- Troubles musculosquelettiques :
épaules coudes poignets
- Lombalgies, aggravation des douleurs
articulaires liées au froid
- Troubles veineux : jambes lourdes,
varices
- Accidents de travail
- Infections
- Troubles cutanés : allergies, mycoses,
panaris, prurit, éruption cutanée,
douleurs des extrémités (syndrome
de raynaud...)
- Affection ORL : rhinite
- Pathologies liées au stress



Numéro unique

0590 418 260
www.cist-gpe.com

ZAC de Moudong Sud
Rue Claude Emmanuel Blandin 97122 Baie-Mahault



Quelles préventions ?

Pour éviter les accidents :

Utiliser les équipements de protection individuelle

- Porter des chaussures fermées avec semelles antidérapantes
- Porter des gants de protection résistants à la coupure

Veiller au bon entretien des outils et de l'environnement de travail :

- Laver les outils tranchants séparément
- Ranger les outils coupants, tranchants systématiquement après utilisation
- Ranger, nettoyer régulièrement les sols

Protégez-vous des TMS :

- Alternier autant que possible les tâches
- Eviter les postures bras en élévation mains au-dessus du plan de l'épaule
- Utiliser les aides à la manutention mises à disposition
- Entretenir le pouvoir de coupe des couteaux afin de limiter les efforts
- Utiliser le couteau adapté à la tâche

Protégez-vous des agents biologiques :

- Surveiller l'état cutané
- Laver, désinfecter et protéger toute plaie
- Se laver les mains et/ou les désinfecter régulièrement
- Tenir à jour les vaccinations recommandées

Protégez-vous des agents chimiques :

Porter des gants avec manchettes pour le bionettoyage

Se former régulièrement

La prévention en santé au travail

La prévention concerne l'ensemble des mesures pour prévenir un risque, c'est-à-dire pour l'empêcher totalement de survenir, ou, à défaut, pour éviter ses conséquences ou en réduire les effets ou la fréquence.

La prévention des risques professionnels regroupe les actions collectives ou individuelles qui évitent l'apparition d'un danger lié au travail effectué ou à son environnement, ou en diminue les impacts.



Dans votre profession



STOOOP!

Près de
200 000
JOURNÉES PERDUES
PAR AN

Près de
56%
DES ACCIDENTS LIÉS
À L'UTILISATION DES
OUTILS À LA MAIN
(coupures, piqûres)

En moyenne

48
JOURS D'ARRÊT PAR
ACCIDENT DU TRAVAIL

213
JOURS D'ARRÊT MALADIE
PROFESSIONNELLE

24%
DES ACCIDENTS LIÉS
AUX MANUTENTIONS
MANUELLES (ports de
charges lourdes, postures
pénibles...)

* source caisse nationale assurance maladie :
métiers de bouche et commerces alimentaires
de proximité 16/02/2024

Pour en savoir plus :

- **Référence INRS ED 6274 :**
Les couteaux dans l'agroalimentaire



Numéro unique

0590 418 260

www.cist-gpe.com

ZAC de Moudong Sud
Rue Claude Emmanuel Blandin
97122 Baie-Mahault