

1. TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES

- Manutentions de charges lourdes (quartier de bœuf, demi porc, caisse de pièces de viande...)
- Gestes répétitifs (opérations de découpe, mise en barquettes...)
- Postures contraignantes (torsions, bras en élévation, dos fléchi...)
- Force (tirage d'animaux volumineux le long d'un rail, désossage, pousser/tirer de chariots...)

2. MACHINES ET ÉQUIPEMENTS DE TRAVAIL

- Coupures (couteau, trancheuse, hachoir, cutter, scie à ruban...)
- Blessures diverses par entraînement (scie circulaire...), chocs et chutes de pièces de viande, crochets, bacs...

3. RISQUES BIOLOGIQUES ET INFECTIEUX

- Projections de sang et de liquides biologiques
- Manipulation de boyaux (irritations des bras...)
- Infection en cas de piqûre, coupure par un os ou un couteau



4. AUTRES RISQUES

- Bruit : risques de surdité et g ne auditive (cris des animaux orientés vers l'abattage, équipements de travail, convoyeurs, échappement d'air comprimé, matériels qui s'entrechoquent, aspirateurs...)
-  clairage insuffisant
- Produits chimiques (nettoyage des locaux, machines, outils et équipements des opérateurs...)
- Ambiance thermique : travail au froid et à l'humidité
- Chutes de plain-pied et glissades (corps gras, sol humide, encombrement au sol...)
- Risque  lectrique
- Amplitude de la journée de travail, variabilité des horaires et travail de nuit (troubles du sommeil, de la vigilance...)
- Stress : abattage d'animaux, travail à la chaîne, cadences excessives, odeurs
- Risque routier et tâches annexes liées au transport
- Usure prématurée des travailleurs



visitez
notre site internet
www.ssti03.fr

MESURES DE PREVENTION COLLECTIVES

- Outils mécanisés d'aide à la manutention (transpalette électrique, chariot à conducteur porté, bras de transfert hydraulique...)
- Utilisation d'un chariot de manutention des quartiers entre le véhicule et la boucherie – charcuterie
- Bras articulé hydraulique dans les véhicules, rail raccordable dans le véhicule, hayon  levateur
- Limitation de port et transport de charges :

	PORT DE CHARGE MANUEL MAXIMAL					
	Hommes			Femmes		
	moins de 18 ans	18-45 ans	45-65 ans	moins de 18 ans	18-45 ans	45-65 ans
Code du travail	20 % du poids de l'apprenti	55 kg*		10 kg	25 kg	
NF-X35-109 (préconisation)		30 kg	25 kg		15 kg	12 kg
TRANSPORT DE CHARGE EN «POUSSER-TIRER» (maximum pour un chariot plein sur le sol)						
Recommandation R367 de la CNAM	600 kg			360 kg		

*105 kg avec aptitude médicale pour le portage

- Plans de travail à hauteur variable (entre 85 et 95cm)
- Mise en hauteur de l'opérateur (plateforme  levatrice)
- Carters de protection, barrières matérielles ou immatérielles, systèmes de détection et d'arrêt automatique, boutons d'arrêt d'urgence, délimitation des espaces de travail
- Porte-couteaux, étuis, lames magnétiques
- Installation de roues en plastique sur les crochets circulant sur les rails de convoyage aérien Inventaire des produits chimiques utilisés, mise à jour des Fiches de Données Sécurité (FDS) et communication au médecin du travail
- Stockage des produits chimiques sur des bacs de rétention correctement dimensionnés
- Extincteurs
- Sols traités antidérapants
- Accueil des nouveaux embauchés et des intérimaires formalisé
- Formation à l'affûtage et l'affilage
- Contrôle des installations électriques
- Vérification périodique visuelle et essais des systèmes de protection des équipements de travail (recommandé trimestriellement)
- Habilitation électrique en cas d'intervention sur des installations
- Formation à la sécurité incendie et à l'utilisation des extincteurs
- Réalisation et mise à jour du Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels (DUERP)*
- Prévention et évaluation de la pénibilité au travail
- Limitation du travail de nuit, de l'amplitude journalière, de la variabilité des horaires
- Formation de Sauveteurs Secouristes du Travail
- Trousse de premiers secours adaptée, mise à jour régulièrement, accessible et clairement identifiée Mise en place d'un Kit d'intervention en cas de section de membre
- Lave  il de sécurité
- Affichage des numéros d'urgence et téléphone à proximité**

La prévention

MESURES DE PREVENTION INDIVIDUELLES

- Formation des salariés, information sur les risques, consignes de sécurité et bonnes pratiques de prévention (risques liés au port de bijoux, de vêtements mal ajustés...)
- Conduite à tenir en cas d'accident du travail
- Mise à jour des vaccinations (tétanos)
- Couteaux à poignées ergonomiques (Main Droite/Main Gauche)
-  quipements de Protection Individuelle (EPI) et formation à l'utilisation et l'entretien de ces EPI : vêtements de travail, chaussures antidérapantes, vêtements contre le froid, calot, tablier gants et manchettes en cote de maille, masque et lunettes de protection, Protections Individuelles Contre le Bruit (PICB)
- Formation à la Prévention des Risques liés aux Activités Physiques (PRAP)
- Formation et information du personnel sur le risque chimique

HYGIENE GENERALE

- Sensibilisation sur l'hygiène de vie (alimentation, repos, sommeil...)
- Sensibilisation sur l'hygiène individuelle :
- Tenues de travail et équipements de Protection Individuelle propres Lave-mains avec déclenchement sans les mains dans les locaux
- Protocole de désinfection des mains affiché dans les sanitaires
- Désinfection des plaies
- Sensibilisation sur l'hygiène de l'environnement de travail :
- Nettoyage régulier des locaux
- Vestiaires et sanitaires adaptés, équipés de sèche bottes ou sèche chaussures



A- Toutes les structures travaillant dans les métiers de la viande

1. PREVENTION ET PROTECTION

- Une démarche de diminution des maintenances manuelles est mise en place.....5
- Les limitations du port de charge sont respectées.....5
- Les plans de travail sont à hauteur adaptée.....5
- Des Équipements de Protection Collective sont intégrés aux machines.....5
- L'inventaire des produits chimiques et la mise à jour des FDS sont réalisés.....5
- Les sols sont traités antidérapants.....5
- Le personnel dispose de vêtements de travail et EPI adaptés.....5
- Les salariés sont formés à l'utilisation, l'entretien et à la vérification des EPI.....5
- Un protocole d'accueil et de formation au poste est mis en place pour les nouveaux embauchés Les contrôles obligatoires sont effectués (électrique, incendie...).....5
- Les systèmes de protection des équipements de travail sont vérifiés visuellement et testés trimestriellement.....5
- Le personnel est formé à l'utilisation des extincteurs.....5
- Le personnel est formé à la Prévention des Risques liés à l'Activité Physique.....5
- Les salariés sont formés, informés sur les risques et connaissent les consignes de sécurité ainsi que celles à tenir en cas d'accident du travail.....5
- Des sauveteurs Secouristes du Travail sont présents.....5
- Une trousse de secours adaptée est mise à disposition et les numéros d'urgence sont affichés.....5
- Le suivi médical est assuré.....5
- Le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP)* est réalisé et mis à jour régulièrement.....5
- Le travail est réalisé en horaires de jour (entre 6 h et 21 h), les heures supplémentaires sont limitées et les horaires de travail sont réguliers.....5

PREVENTION ET PROTECTION TOUTES STRUCTURES *votre score (max. 90)*

2. HYGIENE, ENVIRONNEMENT ET CONFORT

- Le personnel se lave régulièrement les mains.....5
- Le personnel est sensibilisé à l'hygiène de vie.....5
- Les locaux de travail sont nettoyés régulièrement.....5
- Des vestiaires et des sanitaires sont présents.....5
- Les protections individuelles et tenues de travail sont maintenues propres.....5
- Un dispositif lave oeil de sécurité et une douche sont installés.....5
- Le niveau d'éclairage des locaux est suffisant (éclairage moyen recommandé par la norme NF EN 12 464-1 dans les abattoirs et boucheries : 500 lux)*.....5

HYGIENE, ENVIRONNEMENT ET CONFORT TOUTES STRUCTURES *votre score (max. 35)*

* Notre service est à votre disposition pour réaliser des mesures et vous aider à évaluer vos risques.

**URGENCE MAIN AUVERGNE - Clinique de la Châtaigneraie - 63110 BEAUMONT
Tel : 04 73 27 11 11

B. Spécificités Abattage Découpe

1. PREVENTION ET PROTECTION

- Les postes de découpe primaire sont équipés de nacelles élévatrices.....5
- Le poids des chariots pleins est limité.....5
- Le rythme de travail n'est pas entièrement régulé par les machines.....5
- Le temps de travail journalier maximum est limité à 8 heures.....5
- L'âge et le sexe sont pris en compte.....5
- Des dispositifs de rangement des couteaux sont installés et/ou mis à disposition.....5
- Les produits chimiques sont stockés dans un local ventilé et placés sur des bacs de rétention.....5
- Le personnel est formé à l'affûtage et à l'affilage.....5
- Le personnel est formé et informé des risques liés aux produits dangereux.....5
- Les formations et habilitations électriques adéquates sont mises en place.....5

PREVENTION ET PROTECTION SPÉCIFICITÉS ABATTAGE DÉCOUPE *votre score (max. 50)*

2. HYGIÈNE, ENVIRONNEMENT ET CONFORT

- Le niveau sonore est inférieur à 85 dB (A)*.....5
- Un local réfectoire équipé est mis en place en cas de prise de repas sur le lieu de travail.....5
- Un kit d'intervention en cas de section de membre est disponible.....5
- Le N° d'URGENCE MAIN AUVERGNE** est affiché dans les locaux.....5

HYGIÈNE, ENVIRONNEMENT ET CONFORT SPÉCIFICITÉS - DÉCOUPE *votre score (max. 20)*

C. Spécificités Transport

- Une action est menée pour supprimer le portage.....5
- Un bras de transfert hydraulique est installé pour le chargement des camions de transport.....5
- Un chariot de manutention est utilisé pour transférer les quartiers de bœuf et demi-porc depuis le camion de transport jusque vers le local réfrigéré de la boucherie-charcuterie.....5
- Un rail raccordable pour le transfert des pièces de viande et un hayon élévateur sont installés sur le véhicule de transport.....5
- Pour le même conducteur les horaires sont réguliers.....5
- Le chauffeur est formé aux spécificités du transport de la viande.....5

SPÉCIFICITÉS TRANSPORT *votre score (max. 30)*

*Votre score global (max. 125 Toutes structures)
(max. 195 Abattage - découpe)
(max. 155 Transport)*

	à améliorer	assez bien	bien
Toutes structures	Moins de 65	De 65 à 95	De 100 à 125
Abattage - découpe	Moins de 100	De 100 à 145	De 150 à 205
Transport	Moins de 80	De 80 à 120	De 125 à 155



www.ssti03.fr

Nous vous accueillons sur 3 secteurs géographiques

Centre de Moulins

(siège social)
23 rue des Châtelains
03000 Moulins
Tel. 04 70 46 84 20

Centre de Vichy

65 boulevard Denière
03200 Vichy
Tel. 04 70 31 35 35

Centre de St-Victor

125 route de Paris
03410 Saint-Victor
Tel. 04 70 02 25 90



**Maîtriser les risques lors des activités
d'abattage, de découpe, de transport
et de boucherie/charcuterie**

**MÉTIERS DE
LA VIANDE**

