Santé au Travail Loire Nord

LE BOUCHER

Fiche métier

Focus sur quelques risques particuliers relatifs à la santé dans le secteur de la boucherie

1. MANUTENTIONS REPETEES ET TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES :

MANUTENTIONS ET TMS

>>> Quels effets sur la santé ?

Les efforts physiques répétés de soulèvement de charges et les postures contraignantes sollicitent le corps dès le début de la vie professionnelle et peuvent se traduire au fil du temps par des troubles ostéo-articulaires :

> maux de dos.
> douleurs articulaires.

Les gestes répétitifs, liés à la découpe et favorisés par le travail au froid, occasionnent des tendinites ou troubles musculo-squelettiques (TMS) parfois invalidants :

> tendinite de la coiffe des rotateurs à l'épaule.
> épicondylite (coude).
> tendinite du poignet.
> syndrome du canal carpien.

Tâches à risque

- Transport des carcasses et pièces de viande
- Découpe
- Mise en place

Le saviez- vous ?

- Une pièce de viande trop froide contraint l'opérateur à exercer une force plus importante, source de TMS.
- Un geste fait sans précipitation est précis et n'entraîne pas de gestes supplémentaires.
- Il existe une corrélation entre le stress et les TMS.

>>> Comment réduire ces risques ?

> Utiliser les aides à la manutention : quai de réception à hauteur ou camion avec hayon, réseau aérien de manutention de préférence double rail, chariots à roulettes, table élévatrice ...

> Adapter les postes de travail : plan de travail et billot à hauteur réglable, racks de stockage de hauteur et profondeur adaptées..

> Organiser le travail : varier les tâches, dégager les espaces de travail ...

> Former les opérateurs : gestes et postures, affilage régulier des couteaux, tutorat...

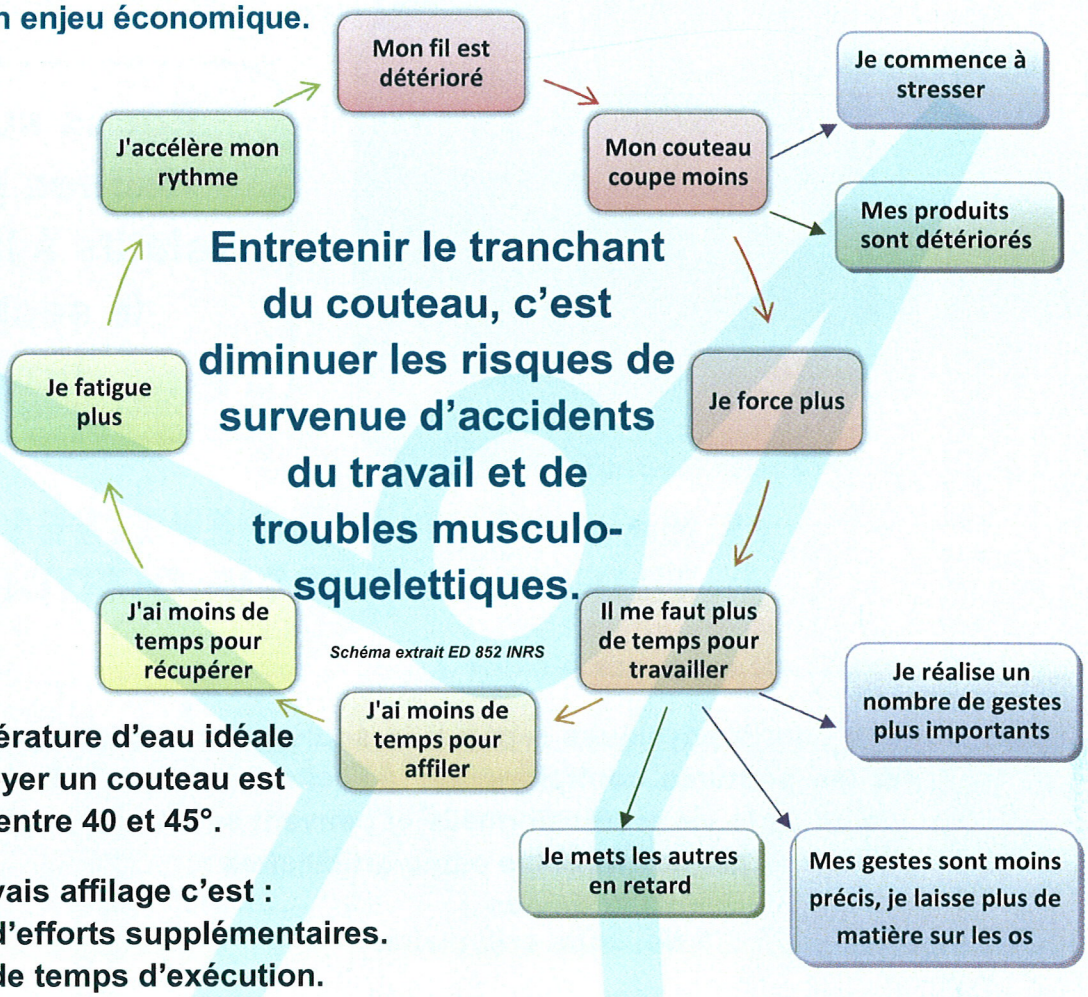
11, petite rue des Tanneries - 42335 ROANNE CEDEX - Tél. 04 77 68 28 44 - Télécopie 04 77 70 99 74
E-mail : santetravail.loirenord@stln42.fr - Site Internet : www.stln42.fr

COUTEAUX

2. UN COUTEAU QUI COUPE POUR EVITER LES RISQUES:

>>> L'entretien des couteaux est une activité primordiale qui nécessite compétences et savoir-faire avec :

> un enjeu de qualité de travail.
> un enjeu de santé.
> un enjeu économique.



> La température d'eau idéale pour nettoyer un couteau est comprise entre 40 et 45°.

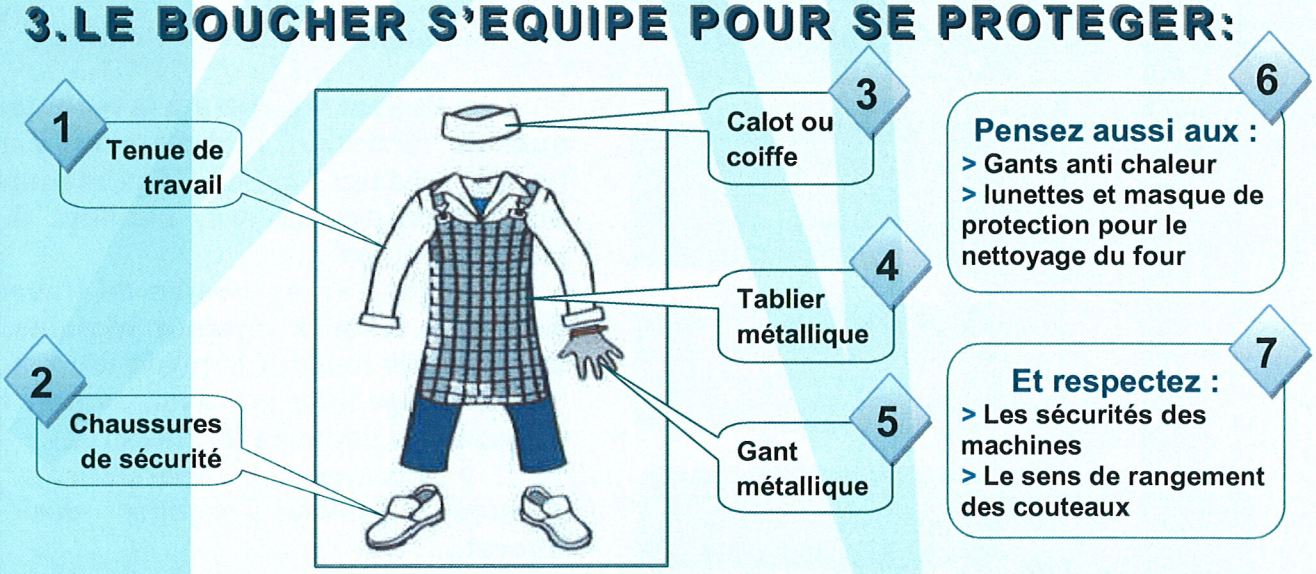
> Un mauvais affilage c'est :
+ 10% d'efforts supplémentaires.
+ 20% de temps d'exécution.

> Des formations existent pour apprendre à bien affûter et affiler les couteaux.

Pour en savoir + : consulter *« la démarche du couteau qui coupe »* accessible sur www.inrs.fr

PROTECTION

3. LE BOUCHER S'EQUIPE POUR SE PROTEGER:



PARLEZ-EN AVEC VOTRE MEDECIN DU TRAVAIL