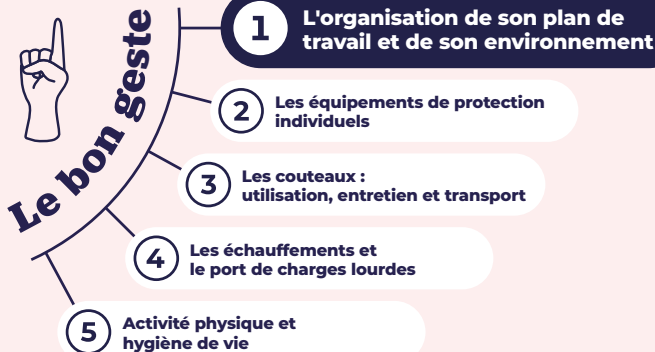


Pour protéger
votre santé au quotidien,

**faites les
bons gestes**



Une initiative des partenaires sociaux de la branche Charcuterie de détail



en partenariat avec



Objectifs

Limiter les troubles musculo-squelettiques (TMS), les coupures et les accidents en travaillant dans un espace bien organisé et sécurisé. Un environnement bien pensé améliore la précision des gestes, réduit la fatigue, et favorise le travail collectif.



Les bons gestes

1. **Organiser son poste selon la logique du geste** : ce qui est utilisé le plus souvent doit être à portée immédiate, sans extension excessive des bras.
2. **Limiter le nombre d'outils présents sur le plan** pour éviter les mouvements inutiles et les postures contraignantes.
3. **Appliquer strictement le principe du couteau unique** : un seul couteau actif, les autres sont immédiatement lavés et rangés sur un support dédié.
4. **Maintenir une surface propre et dégagée** pour garantir la stabilité des produits et la précision des découpes.
5. **Définir des zones claires de circulation** et annoncer systématiquement ses déplacements ou actions (« Attention derrière », « Je passe »).
6. **Mettre en place un protocole matinal** : préparation, désinfection et vérification du matériel avant la prise de poste.



Les gestes à éviter

1. **Travailler dans le désordre** ou déplacer son matériel en cours d'action.
2. **Accumuler les couteaux et accessoires** sur le plan de travail.
3. **Effectuer des gestes brusques** ou non annoncés à proximité d'un collègue.



Un plan de travail bien organisé permet de réduire les tensions musculaires, d'améliorer la sécurité collective et de travailler avec plus de sérénité tout au long de la journée.



Le bon geste

