

# **LIVRET D'ACCUEIL POUR LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS EN CHARCUTERIE-TRAITEUR**



**Accompagnement des maîtres d'apprentissage et chefs d'entreprise**

**Sensibilisation des jeunes salariés en fabrication et en vente**



# SOMMAIRE

>> Quelques chiffres .....	2
>> Réglementation .....	4
>> Le document unique pour l'évaluation des risques professionnels .....	5
>> Les aides financières .....	6
Le risque « <b>coupure</b> » lié aux couteaux .....	8
Le risque « <b>coupure et blessure</b> » lié à l'absence d'EPI .....	10
Le risque « <b>coupure et blessure</b> » lié aux machines dangereuses .....	12
Le risque « <b>chute et glissade</b> » .....	14
Le risque lié aux <b>manutentions manuelles</b> .....	16
Le risque « <b>chimique</b> » .....	18
Le risque « <b>biologique</b> » .....	20
Le risque « <b>électrique</b> » .....	22
Le risque lié au <b>gaz</b> .....	24
Le risque « <b>incendie et explosion</b> » .....	25
Le risque « <b>brûlure</b> » .....	26
Le risque lié aux <b>ambiances de travail</b> .....	27
Le risque lié à <b>l'éclairage</b> .....	28
Le risque lié au <b>bruit</b> .....	29
Le risque « <b>alcool, drogue, tabac</b> » .....	30
Le risque <b>routier</b> .....	31
Le risque « <b>agression verbale ou physique et braquage</b> » .....	32
Autres risques .....	33
>> Les premiers soins .....	34
>> Fiche de suivi .....	36



Faisant face à un nombre d'accidents et de maladies liés aux postes de travail jugé trop important pour son secteur d'activité, la CNCT se mobilise depuis plusieurs années pour la réduction et la prévention des risques professionnels.

Depuis 2002, un partenariat s'est développé avec la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés (CNAMTS) avec la signature successive de Conventions Nationales d'Objectifs permettant aux entreprises de bénéficier d'aides financières pour l'amélioration des conditions de travail et ainsi réduire le nombre d'accidents.

En effet, les conséquences d'un accident sont multiples sur la vie de l'entreprise, surtout en cas d'arrêt de travail : atteinte physique et/ou morale du personnel, effectif réduit, produits non fabriqués, clients non satisfaits... C'est aussi du temps passé à compléter des documents administratifs, à chercher un remplaçant... Tout cela représente un coût élevé.

La prise en compte des risques professionnels est donc un plus pour l'entreprise : meilleure image par l'amélioration des conditions de travail et diminution des cotisations versées à l'URSSAF. Elle doit donc faire partie du métier, au même titre que le respect des règles d'hygiène.

L'objectif de ce livret est d'aider les chefs d'entreprise à faire prendre conscience à leurs salariés des risques présents et des actions nécessaires pour les réduire, notamment la protection individuelle de chacun.

Ce document qui présente d'une part les mesures prises par les entreprises et d'autre part les conseils et consignes pour la sécurité des salariés pourra être utilisé comme livret d'accueil pour toute nouvelle personne entrant dans l'entreprise, en ciblant les jeunes de moins de 25 ans, particulièrement touchés par les accidents du travail, et leurs encadrants.

# QUELQUES CHIFFRES

Chaque année, la CNAMTS dresse un bilan des accidents du travail et maladies professionnelles, en fonction du code risque des entreprises, 522CB pour le commerce de détail des viandes, poissons, charcuterie y compris traiteurs (sauf traiteurs de réception).

En 2012, 4 315 accidents avec arrêt de travail et 519 accidents de trajet ont été recensés pour un total de 93 089 salariés.

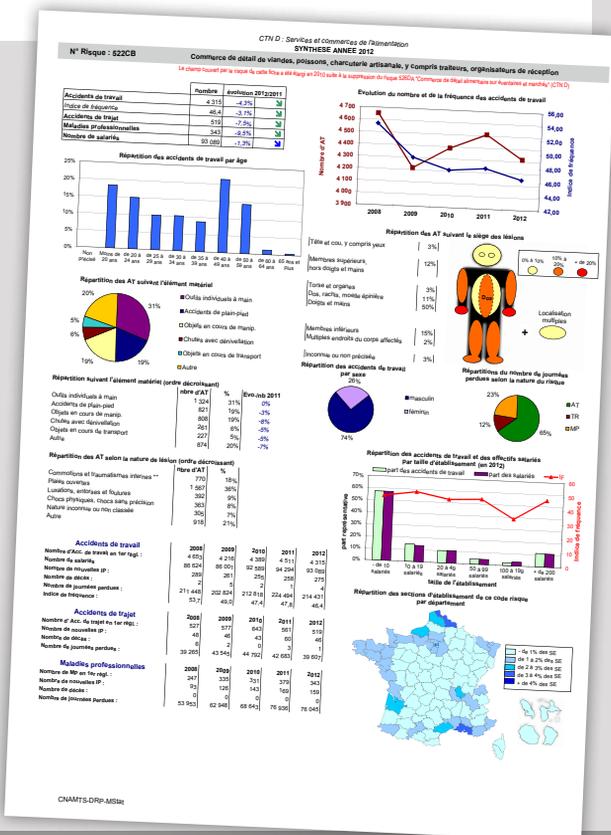
Les éléments matériels en cause dans ces arrêts de travail sont, par ordre d'importance :

- les outils individuels à mains (couteaux),
- les machines dangereuses coupantes,
- les accidents de plain pied (chutes, glissades),
- les manutentions et manipulations manuelles (port de charges),
- les chutes de hauteur.

Les lésions les plus fréquentes sont des plaies, des commotions et traumatismes, des luxations, entorses ou foulures.

La localisation des lésions se situe essentiellement au niveau des mains et du torse.

Les accidents du travail touchent essentiellement les jeunes de moins de 25 ans ou les personnes de plus de 40 ans.



Des actions de prévention sont menées dans le cadre d'**ARTVIE SANTE**, dispositif de complémentaire santé des charcutiers traiteurs pour lutter contre les TMS.

L'enquête menée en 2014 sur le sujet auprès de 1000 personnes travaillant dans les entreprises artisanales de charcuterie traiteur en production ou à la vente, a permis d'identifier les zones du corps les plus sujettes aux TMS\*, à savoir tête et épaule, doigts et mains, bras, dos.

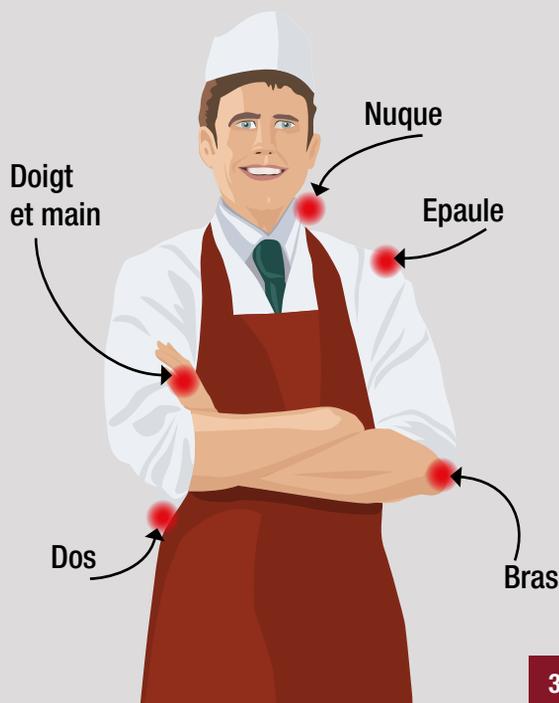
Les gestes répétitifs, des outils de travail mal conçus ou non adaptés, le port de charges lourdes peuvent conduire à ces TMS.

La particularité des TMS réside dans le fait que les douleurs peuvent être continues, lancinantes et progressives dans le temps et, par conséquent difficile à identifier.

## \* TMS =

Les Troubles Musculo-Squelettiques se manifestent par des douleurs ou des difficultés à faire certains gestes professionnels ou de la vie courante.

Pour en savoir plus :  
[www.artvie-sante.fr](http://www.artvie-sante.fr)



Le texte de référence en matière de prévention des risques professionnels est la loi du 31 décembre 1991. Il met en avant la responsabilité du chef d'entreprise. C'est à lui d'identifier les risques inhérents à l'activité de l'entreprise, de les évaluer, de chercher à les réduire ou les supprimer.

### LA RESPONSABILITÉ CIVILE

Elle est fondée sur la réparation du dommage. Si la violation des règles de sécurité a causé un préjudice, sans provoquer d'accident du travail, l'employeur sera civilement responsable des dommages commis ou subis par ses salariés pendant l'exécution du travail. Le chef d'entreprise sera responsable de ses propres fautes mais aussi de celles commises par ses salariés. Le système actuel de réparation des accidents du travail et des maladies professionnelles repose sur l'assurance obligatoire gérée par la sécurité sociale.

### LA RESPONSABILITÉ PÉNALE

Elle est fondée sur la répression. Le chef d'entreprise ou son délégataire (voir paragraphe délégation) peut faire l'objet de poursuites pénales en cas :

- d'infraction au regard du code du travail : la violation des règles d'hygiène et de sécurité engage en effet la responsabilité pénale du chef d'entreprise sur la base d'une faute personnelle car il a tout pouvoir pour organiser le travail. Toute violation des ces règles constitue un délit puni d'une amende (supérieure à 3.800 euros),
- d'infraction au regard du code pénal : en cas de manquement à une obligation de sécurité entraînant une incapacité de travail, des blessures ou la mort d'autrui, les peines maximales encourues vont de plusieurs années de prison à plus de 45.000 euros d'amende.

### LA FAUTE INEXCUSABLE

Elle se caractérise, entre autres, par une gravité exceptionnelle sans élément intentionnel. Une des conséquences de la faute inexcusable pour l'entreprise est une majoration de la cotisation d'accident du travail.

### LA DÉLÉGATION DE POUVOIR

Le chef d'entreprise peut déléguer à un salarié ses pouvoirs en matière de sécurité.

Pour être valide, la délégation doit être :

- expresse : elle doit être formulée explicitement,
- précise : les instructions du chef d'entreprise au délégataire doivent être détaillées,
- effective : le chef d'entreprise doit prendre toutes les mesures permettant au délégataire d'exercer réellement les attributions qui lui sont confiées (pouvoir de commandement, capacités et formation du délégataire, moyens matériels et financiers),
- acceptée : le salarié doit accepter cette délégation.

En pratique, pour être retenue, la délégation de pouvoir doit donc résulter d'un écrit du chef d'entreprise signé par le salarié après avoir apposé la mention « bon pour accord ».

En cas d'infraction au regard du code du travail, lorsque la délégation est valable, l'exonération de la responsabilité de l'employeur est totale. En revanche, en cas d'infraction au regard du code pénal ayant entraîné un dommage corporel, la responsabilité pénale du chef d'entreprise et celle du délégataire peuvent se cumuler.

# LE DOCUMENT UNIQUE POUR L'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

L'évaluation des risques est une obligation. Il s'agit pour le chef d'entreprise de réaliser un diagnostic des pratiques pour l'ensemble des activités : fabrication, vente en boutique ou sur marchés, livraison.

## UNE PLATEFORME WEB POUR UN DOCUMENT UNIQUE EN LIGNE

Le site Internet [www.prevention-artisanat.fr](http://www.prevention-artisanat.fr) a été spécialement conçu pour l'évaluation des risques professionnels par les artisans.

Sous forme de questions guidées, le chef d'entreprise peut

- identifier et hiérarchiser les risques présents dans son entreprise,
- lister les moyens qu'il a déjà mis en place,
- établir un échéancier pour les actions et travaux à réaliser,
- rédiger et imprimer son document unique.

La solution Web permet une réactualisation rapide en fonction des évolutions de l'entreprise. Pour tous renseignements, contacter la CNCT.



## Un document unique version papier

Si la version en ligne ne convient pas à certaines entreprises, la version papier du document unique, réactualisée selon les évolutions réglementaires, est toujours disponible auprès de la CNCT.

Quel que soit le modèle choisi, papier ou plateforme Web, le chef d'entreprise doit réactualiser le document unique, lors de tout changement (nouvelle activité, réalisation de travaux ...) et au moins tous les ans.

Le document unique est à tenir à disposition de toute personne qui le demanderait (Inspection du Travail, Médecine du Travail ...).

C'est également le premier document qui est

à fournir par les entreprises lors de leurs démarches administratives en cas d'accidents du travail ou maladies professionnelles.

Le document unique identifie des risques. Pour chacun d'entre eux, des mesures ou actions sont mises en place pour les réduire ou les éliminer. Parmi ces mesures, la protection individuelle et la sensibilisation de l'ensemble du personnel apparaissent comme essentielles.

La Convention Nationale d'Objectifs permet aux entreprises de bénéficier d'une aide financière pour l'intégration de la prévention des risques professionnels lors d'un projet de construction de nouveaux locaux, réaménagement de locaux existants, achat de matériel plus sûr, formation du personnel ...

### L'ENTREPRISE QUI SOUHAITE PRÉTENDRE À CETTE AIDE DOIT :

- être identifiée par le numéro de risque de sécurité 522CB,
- être à jour de ses cotisations sociales et les avoir acquittées régulièrement au cours des douze derniers mois pour tous ses établissements,
- avoir au moins un salarié (ou un apprenti salarié par entreprise),
- avoir un projet général d'investissement.

Le montage du dossier comporte différentes étapes, et notamment :

- état des lieux dans l'entreprise par le technicien du service prévention de la CARSAT qui suit le dossier (au cours de cette étape, une fourchette d'aide financière peut être établie),
- présentation à ce technicien des devis élaborés par les fournisseurs,
- vérification, à la fin du chantier, de la bonne réalisation des travaux et de l'atteinte des objectifs de prévention fixés dans le contrat, vérification réalisée par le technicien du service prévention de la CARSAT.

### ATTENTION !

Le document unique doit être rédigé ou mis à jour avant toute demande d'aide.

Aucune prestation ou travaux commandés avant la signature d'un contrat ne pourra faire l'objet d'une prise en compte.

Le délai entre la première démarche pour la demande de contrat de prévention et la signature du contrat peut atteindre 6 mois.

### En terme de formations, des priorités sont à dégager.

Les formations envisageables peuvent être :

- la sécurité en général,
- le secourisme (formation initiale ou un recyclage annuel),
- les gestes et postures.

# LES RISQUES ET LES ACTIONS

---

## POUR LES REDUIRE

# LE RISQUE « COUPURE » LIÉ AUX COUTEAUX

**Le couteau est la cause principale des accidents du travail de type coupures. Aussi, il est important de bien le choisir, l'utiliser et l'entretenir.**

## CHOISIR LE BON COUTEAU

A chaque type d'opération correspond une forme de couteau bien particulière. La longueur, largeur, forme et flexibilité de la lame doivent être adaptées au travail à réaliser : découpe, désossage, tranchage ... Il convient de choisir des modèles d'utilisation confortable. Les paramètres à considérer sont la forme, la grosseur et le poids du manche.

## Pour votre sécurité !

- > Choisir un couteau qu'on a bien en main
- > Ne pas utiliser les couteaux façonnés à la main des autres



De la qualité de l'acier dépend le pouvoir de coupe du couteau et sa résistance à l'usure. Il est primordial de connaître les bons gestes lors que l'on utilise le couteau (nettoyage, entretien ou rangement).

## ENTREtenir LES COUTEAUX

L'entretien des couteaux, c'est leur assurer un bon pouvoir de coupe pour :

- garantir l'efficacité du geste et la qualité de son travail,
- réduire les risques d'accidents : c'est en forçant avec un couteau qui coupe mal que l'on risque de se blesser,
- réduire les risques de maladies professionnelles : c'est en répétant les mêmes gestes avec un couteau défectueux que l'on risque de voir apparaître des douleurs parfois annonciatrices de TMS.

## Pour votre sécurité !

- > Adopter les bons gestes pour sa sécurité et pour la longévité des couteaux :
- > Les affûter et affiler aussi souvent que nécessaire
- > Les nettoyer et désinfecter après chaque utilisation
- > Les ranger correctement et de manière sûre
- > Les remplacer quand nécessaire



## UTILISER DES COUTEAUX, EN TOUTE SÉCURITÉ

La manipulation des couteaux dans de mauvaises conditions peut conduire à un « ripage ».

## Pour votre sécurité !

- > Stabiliser le plan de travail, et, autant que possible, le régler à la bonne hauteur
- > Aménager son poste de travail pour avoir un espace suffisant pour des mouvements aisés
- > Ne pas se déplacer avec un couteau à la main lorsque cela n'est pas utile (de manière générale, toujours porter le couteau la lame en bas et non tendue vers l'avant)



## LAVER ET RANGER SES COUTEAUX SANS RISQUE DE BLESSURES

## Pour votre sécurité !

- > En cas de lavage manuel, à la brosse, commencer par le côté de lame qui ne coupe pas
- > Mettre les couteaux dans un bac à plonge à part
- > Ranger les couteaux de façon à pouvoir les saisir aisément et sans risque : dans un bac, sur un aimant (manche et lame orientés vers le haut), dans une armoire à couteaux

# LE RISQUE « COUPURE ET BLESSURE » LIÉ À L'ABSENCE D'EPI

L'employeur est responsable de la sécurité de ses salariés. C'est pourquoi, il tient à leur disposition des EPI (Equipement de Protection Individuelle). Un salarié qui refuse le port des EPI peut se voir sanctionné voire licencié.

## QU'EST-CE QU'UN EPI ?

C'est tout équipement, vêtement ou dispositif porté ou utilisé par une personne au travail afin de protéger sa santé ou sa sécurité : gants et tabliers de protection, chaussures de travail, par exemple. Les EPI sont fournis par l'entreprise. Depuis le 1er juillet 1995, la normalisation européenne est obligatoire.

C'est pourquoi tous les EPI doivent être certifiés conformes et porter un marquage CE.

Lors de leur achat, ils doivent être accompagnés d'une notice d'utilisation décrivant leurs conditions d'utilisation et limites de protection, les instructions de stockage, d'emploi, de nettoyage ou d'entretien et un délai de péremption.

Ces équipements peuvent toutefois présenter des inconvénients : tenir chaud, être lourds ou inconfortables, réduire l'amplitude des mouvements. Malgré tout, leur utilisation reste une obligation et ils doivent être remplacés dès qu'ils sont détériorés.

## LE TABLIER ET LE GANT DE PROTECTION

Ils permettent de protéger le buste et les mains, particulièrement touchées par les accidents du travail de type coupures.

Le port du tablier et du gant de protection est **obligatoire pour les mineurs et les personnes en formation pour les activités jugées à risque : opérations de découpe, de désossage**. Le port de ces EPI reste une recommandation pour les autres salariés.

## LE GANT DE PROTECTION

Le port du gant limite les risques de plaies sérieuses au niveau des mains, comme la section de tendons ou de doigts. Les gants de protection peuvent être en cote de maille. Il est possible d'ajouter au gant une manche en matière synthétique solide pour protéger l'avant-bras.



## Pour votre sécurité !

> Adapter le gant à sa main à l'aide des bandes de réglage

## LE TABLIER DE PROTECTION

Le tablier permet la protection du buste et du bas du ventre ainsi que de ses artères sanguines. Cette protection n'est efficace que lorsque le tablier est correctement utilisé.

### Pour votre sécurité !

- > Porter le tablier dans le bon sens (tablier à lamelles)
- > Choisir un tablier de taille adaptée ou régler le tablier à sa taille à l'aide des bretelles et ceinture
- > Surveiller les signes d'usure : anneaux ou lamelles cassés, augmentation de la dimension des interstices, réduction de l'épaisseur des plaques
- > Remplacer les tabliers lorsque cela est nécessaire



## LES CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Par chaussures de sécurité, il faut entendre les sabots, les chaussures fermées ou les bottes. Leur embout métallique assure la protection du dessus du pied en cas de chute de couteau, d'objets et leur semelle antidérapante réduit le risque de glissade et chutes. Les chaussures de sécurité sont à changer aussi souvent que nécessaire.

### Pour votre sécurité !

**NON**



**OUI**



# LE RISQUE « COUPURE ET BLESSURE » LIÉ AUX MACHINES DANGEREUSES

Les matériels présents dans les laboratoires ou à la vente sont considérés comme machines dangereuses : hachoir, cutter, batteur, trancheur, laminoir.

Ces machines ne peuvent être utilisées par des jeunes mineurs qu'après que l'entreprise ait demandé une dérogation auprès de la DIRECCTE pour utilisation de machines dangereuses.

## LE CHOIX DES MATÉRIELS

Les matériels conformes aux normes de sécurité fabriqués possèdent tous un marquage CE, apposé de manière permanente, avec des lettres d'une hauteur d'au moins 5 mm. Lors de la vente d'un tel matériel, le fournisseur transmet la déclaration de conformité CE qui engage sa responsabilité et une notice d'utilisation, en français, décrivant les consignes pour l'installation, la mise en service, l'utilisation, maintenance et le nettoyage du matériel.



## LES ÉLÉMENTS DE PROTECTION ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2001, tous les matériels doivent être dotés :

D'éléments de sécurité	De dispositifs de protection
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise à la terre</li> <li>• Mise sous carter des mécanismes d'entraînement</li> <li>• Dispositif à manque de tension</li> <li>• Eléments de protection (grille autour de la cuve du batteur, capot couvrant l'ensemble de la cuve du cutter, dispositif au niveau du plateau du hachoir, ...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bouton d'arrêt d'urgence de couleur rouge ou noire)</li> <li>• Ordre d'arrêt d'urgence prioritaire sur tous les autres ordres</li> <li>• Arrêt de l'équipement en cas de dysfonctionnement d'un élément de sécurité</li> <li>• Redémarrage du matériel non automatique après réarmement</li> </ul>

Les matériels achetés neufs en sont systématiquement équipés. Les matériels anciens doivent être mis en conformité par l'entreprise. Les machines qui ne sont pas aux normes sont à ferrailer.

## Pour votre sécurité !

- > Eviter le port de vêtement large (manche) ou de bracelet pouvant s'agripper dans les systèmes d'entraînement des matériels
- > Débrancher les appareils avant nettoyage
- > Ne jamais retirer les éléments de protection du matériel ou forcer son fonctionnement
- > Positionner les matériels de table sur des supports stables
- > Utiliser, au besoin, un gant de protection pour le nettoyage des parties coupantes
- > Connaître les consignes de sécurité et la conduite à tenir en cas d'incident



# LE RISQUE « CHUTE ET GLISSADE »

Les chutes et glissades sont favorisées par un sol souvent gras et humide, donc glissant. Le choix du revêtement de sol est primordial. De façon générale, l'agencement des locaux lors d'une construction ou d'une rénovation doit prendre en considération la prévention des risques. L'attitude de chacun contribue également à son efficacité.

## UN SOL ANTIDÉRAPANT, PROPRE ET DÉGAGÉ

Le caractère antidérapant d'un sol est donné par son coefficient de frottement qui doit être compris entre 0,3 et 0,5. L'effet du revêtement antidérapant doit être complété par le port de chaussures de sécurité. Par ailleurs, l'entretien régulier du sol en cours de journée est indispensable pour éviter l'accumulation d'eau plus ou moins grasse.

## Pour votre sécurité !

- > Porter des chaussures de sécurité
- > Racler l'eau résiduaire, au besoin utiliser un aspirateur à eau
- > Dégorger les siphons et les caniveaux de sol



## DES LOCAUX DÉGAGÉS ET DES RANGEMENTS ORGANISÉS

Le désordre au niveau des locaux en général ou des postes de travail ne favorise pas les manutentions et peut être à l'origine de chute. Ainsi, les couloirs doivent permettre une circulation aisée, en étant libre de tout objet ou marchandise.

Les nombreux déplacements peuvent conduire à des chutes. Ainsi, les matériels et produits les plus couramment utilisés sont situés à proximité des postes de travail (ingrédients de base) et en nombre suffisant (poubelle).

## Pour votre sécurité !

- > Eliminer ou remiser les matériels qui ne servent plus
- > Maintenir les postes de travail propres et rangés
- > Limiter les déplacements avec les bras chargés
- > Ranger les marchandises ou matériels utilisés quotidiennement à portée de main
- > Utiliser un tabouret stable ou un escabeau pour accéder aux rangements en hauteur (ne pas escalader les étagères)
- > Utiliser un escabeau pour le nettoyage des éléments en hauteur
- > Utiliser un balai télescopique pour le nettoyage en hauteur des vitres de la boutique



## DES ATTITUDES RESPONSABLES

### Pour votre sécurité !

- > Ne pas courir dans les locaux ni dans les escaliers
- > Eviter de descendre ou monter les escaliers avec les bras chargés, au besoin faire plusieurs voyages
- > Utiliser les rampes si nécessaire
- > Ne pas utiliser des escaliers sans lumière
- > Signaler, baliser les sols humides, en boutique
- > Ne pas sauter du hayon d'un véhicule



# LE RISQUE LIÉ AUX MANUTENTIONS MANUELLES

La manutention des matières premières, pièces de viande, contenants et autres charges est inévitable. Les charges trop lourdes ou le port répété de charges peuvent affecter l'état de la santé de celui qui les manipule : mal de dos, douleurs articulaires ou musculaires.

## LES POIDS MAXIMUM PAR CATÉGORIE DE PERSONNES

Le Code du Travail fixe réglementairement des poids limites en cas de manutention manuelle.

« Lorsque le recours à la manutention manuelle est inévitable et que les aides mécaniques ne peuvent pas être mises en œuvre, un travailleur ne peut être admis à porter de façon habituelle des charges supérieures à 55 kilogrammes qu'à condition d'y avoir été reconnu apte par le médecin du travail, sans que ces charges puissent être supérieures à 105 kilogrammes. » (article R 4541-9).

Ces poids sont réduits pour les salariés mineurs (8 à 20 kg) ou pour les salariées (25 kg).

## DES SOLUTIONS D'AGENCEMENT DES LOCAUX

La réduction des risques liés au port de charges passe par un agencement adéquat des locaux, à savoir :

- autant que possible, un établissement à niveau unique, de plain pied,
- des pans inclinés pour corriger les marches dans les couloirs de circulations,
- des rails pour les carcasses de viande,
- une distance limitée entre les espaces de stockage et les postes de travail,
- des véhicules équipés de hayon,
- des vitrines réfrigérées d'une profondeur inférieure comprise entre 75 et 90 cm,
- éventuellement, l'installation d'un monte charge.

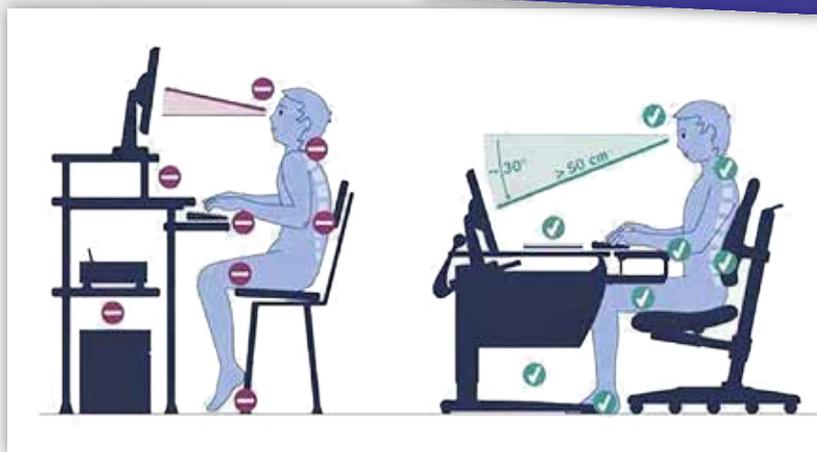


## DES SOLUTIONS MÉCANIQUES

L'achat de matériels réduisant le port de charges peut compenser des locaux existants difficiles à agencer. On peut citer, par exemple, des dessertes ou des bacs à roulettes, ...

### Pour votre sécurité !

- > Décharger ou charger les objets lourds à plusieurs
- > Au besoin, procéder à une découpe primaire des carcasses dans les véhicules de livraison
- > Utiliser les matériels à roulettes (chariot, diable, échelles..)
- > Utiliser le monte charge lorsqu'il existe
- > Stationner les véhicules le plus près possible des zones de chargement et déchargement
- > En boutique, ranger les produits les plus lourds le plus près du vendeur
- > Porter une ceinture dorsale de contention
- > Adopter les bons gestes et les bonnes postures
- > Faire du sport pour renforcer sa musculature



# LE RISQUE CHIMIQUE

Les produits d'entretien et autres produits chimiques utilisés par exemple pour la lutte contre les nuisibles peuvent se révéler dangereux pour la santé des personnes et pour l'environnement. Les conséquences d'une mauvaise manipulation vont d'un simple mal de tête à un empoisonnement en passant par l'agression cutanée (brûlures). Ces troubles n'apparaissent pas toujours immédiatement, ils peuvent se manifester après plusieurs années d'utilisation. Certains produits utilisés dans de mauvaises conditions peuvent également provoquer des émanations toxiques, des explosions ou des incendies.

## LIRE L'ÉTIQUETTE, C'EST DÉJÀ SE PROTÉGER

Les produits dangereux sont identifiables par leur emballage qui comporte l'étiquetage réglementaire :

- le nom du produit,
- le nom et l'adresse du fabricant ou du distributeur,
- les dangers les plus importants signalés par des symboles (voir liste avec signification),
- les risques présentés par le produit,
- des conseils de prudence,
- les précautions à prendre pour se protéger.

Toutes ces informations se retrouvent dans la « fiche de données de sécurité » qui est un véritable complément à l'étiquette, d'autant plus qu'elle donne :

- les précautions de stockage et d'utilisation,
- les précautions à prendre en cas d'élimination ou de destruction,
- la conduite à tenir en cas d'accident.

## QUELQUES CONSEILS POUR LES ENTREPRISES

- Privilégier des produits moins dangereux,
- Éviter de multiplier le nombre de produits en optant, si possible, pour un produit permettant le nettoyage d'un maximum de surfaces.

**La fiche de données de sécurité :**  
l'outil incontournable de gestion du risque



Je lis



Je m'équipe



Je manipule

# Pour votre sécurité !

- > Ne jamais mélanger les produits entre eux (interdiction notamment de mélanger de l'eau de javel et d'autres produits lavants ou désinfectants)
- > Conserver les produits dans leur contenant d'origine identifié ou étiqueter correctement le contenant réutilisé
- > Respecter les modes d'emploi et l'ordre d'utilisation des produits (plan de nettoyage)
- > Utiliser, au besoin, les moyens de protection signalés par le fournisseur (gants, masque)
- > Refermer les bidons entamés
- > Respecter les consignes de stockage (lieu réservé, éloigné des denrées alimentaires)
- > Connaître la conduite à tenir en cas d'accident

## Dangers physiques



### Explosif

Manipuler et conserver à l'écart des sources de chaleur et autres causes d'étincelles.



### Gaz sous pression

Protéger du rayonnement solaire. Eviter le contact avec la peau pour les liquides réfrigérés.



### Inflammable

Manipuler et conserver à l'écart des sources de chaleur et autres causes d'étincelles.



### Comburant

Manipuler et conserver à l'écart de la chaleur, des vêtements et autres matières combustibles.



### Corrosif

Conserver dans un récipient résistant à la corrosion.

## Dangers pour la santé



### Dangereux pour la santé

Eviter tout contact avec le produit.



### Toxique ou mortel

Porter un équipement de protection. Eviter tout contact (oral, cutané, par inhalation) avec le produit et laver soigneusement les zones exposées après usage.



### Corrosif

Eviter tout contact avec les yeux et la peau, ne pas inhaler.



### Très dangereux pour la santé

Porter un équipement de protection. Se procurer les instructions avant utilisation. Eviter tout contact avec le produit et laver soigneusement les zones exposées après usage.

## Dangers pour l'environnement



### Dangereux pour l'environnement aquatique

Ne pas rejeter dans l'environnement.



### Dangereux pour la couche d'ozone

Ne pas rejeter dans l'environnement.

# LE RISQUE BIOLOGIQUE

Les mesures d'hygiène appliquées dans l'entreprise en vue de garantir la sécurité sanitaire des aliments remis aux consommateurs protègent également la santé du personnel.

## Pour votre sécurité !

- > Porter une tenue de travail propre
- > Se laver les mains fréquemment (avant et après les pauses, à la sortie des toilettes, après s'être mouché ou avoir éternué ...)



- > Avoir les ongles courts et propres
- > Ne pas porter de bijoux (alliance tolérée)
- > Protéger les plaies avec un pansement imperméable et un gant étanche quand la main est touchée
- > Porter des gants et éventuellement un masque en cas de symptômes d'état grippal ou de gastro-entérite
- > Maintenir les toilettes en état de propreté
- > Se rendre à la visite médicale selon les convocations
- > Ecarter les matières premières contaminées (abcès), se laver et désinfecter les mains
- > Respecter les consignes d'élimination des MRS, si l'entreprise est concernée

- 
- Un calot ou une charlotte
  - Une veste
  - Un tablier
  - Des gants en cas de blessure
  - Un pantalon de travail différent du pantalon de ville
  - Des chaussures de sécurité

## LA TROUSSE À PHARMACIE

Elle est indispensable pour donner les premiers soins en cas de blessures et de plaies légères (article R 4224-14 du Code du Travail). Son emplacement doit être connu de tous et facilement accessible (vestiaire, par exemple). Elle est constamment complète, avec des produits dont les dates limites d'utilisation ne sont pas dépassées.

### Le contenu de la trousse à pharmacie :

- Un antiseptique (alcool à 70° pour la désinfection des mains et du matériel de soin, de la chlorhexidine en unidoses pour les désinfection des plaies)
- Compresses stériles, en sachet individuel
- Pansements auto-adhésifs
- Rouleau micro pore adhésif
- Compresses en gaze
- Bande de maintien et épingles de sûreté
- Doigtier et gant de protection (éviter le latex pour éviter les allergies)
- Crème anti-brûlure type Biafine
- Jelonet®(pansement gras non médicamenteux pour les brûlures)
- Sérum physiologique en unidoses pour les yeux
- Rince-œil
- Pince à écharde
- Ciseaux à bouts ronds
- Couverture de survie
- Gants jetables chirurgicaux (tailles 7 et 9)



A proximité de la trousse de soin peuvent être indiqués les numéros d'urgence pour une intervention rapide des secours.



**Sapeurs pompiers : 18 ou 112**  
**Samu : 15**  
**Centre antipoison :**  
**Centre mains de l'hôpital**  
**le plus proche :**

# LE RISQUE ÉLECTRIQUE

L'électricité tient une place importante dans les entreprises : éclairage, cuisson, réfrigération, ventilation, matériels et machines...

Les accidents d'origine électrique (électrocution, surcharges électriques, courts circuits) concernent tout le personnel. Ils résultent en général du non-respect des règles de sécurité, de la vétusté ou non-conformité des installations, et du manque de vérification périodique. Ils peuvent parfois conduire à un incendie.

## LA VÉRIFICATION DES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES

La vérification annuelle de la conformité électrique des installations est obligatoire (décret du 14 novembre 1988). Cependant, une dérogation est admise par le Ministère du Travail pour les petits commerces alimentaires : elle porte cette périodicité à 2 ans. Cette vérification doit être réalisée par un intervenant habilité : organisme agréé (Apave, Socotec, Bureau Veritas) ou artisan électricien agréé. Dans les deux cas, un rapport doit être rédigé et tous les défauts constatés doivent être corrigés.



## DES INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES ENTRETENUES

Pour éviter tout risque de surcharge électrique, le tableau de répartition de l'installation doit comporter des disjoncteurs divisionnaires ou des coupe-circuits à cartouche normalisée.

Un disjoncteur différentiel haute sensibilité (30 mA) est recommandé pour détecter les fuites électriques et couper immédiatement le courant, écartant ainsi le danger d'électrocution.



# LE RISQUE LIÉ AU GAZ

Les risques liés au gaz sont nombreux mais très bien maîtrisés si les normes en vigueur sont respectées. Parmi les risques, on peut citer l'explosion et l'incendie en cas de fuite de gaz et l'intoxication par des gaz partiellement brûlés.

## DES MATÉRIELS AU GAZ ENTRETENUS

La conformité des matériels au gaz mis en service depuis 1er octobre 1998 est symbolisée par une plaque portant les mentions CE- FR et MF.

Les flexibles de raccordement et les joints sont à contrôler régulièrement. A noter qu'un flexible perpétuel résiste beaucoup mieux à la tension, à l'arrachage qu'un flexible souple.

Le réglage correct des brûleurs est apprécié avec l'aspect de la flamme.

La vérification annuelle par un organisme agréé permet de garantir la conformité des installations.



## Pour votre sécurité !

- > Ne pas boucher les bouches d'aération
- > Ne pas laisser les brûleurs en action sans utilisation
- > Signaler toute anomalie pour une réparation
- > Stocker les bouteilles de gaz à l'écart des sources de chaleur
- > Réserver l'utilisation des bouteilles de gaz dans des zones aérées (prestation traiteur)

# LE RISQUE « INCENDIE ET EXPLOSION »

**Des installations électriques défectueuses, la manipulation de produits inflammables peuvent déclencher des incendies.**

## DES EXTINCTEURS ADAPTÉS

Pour les locaux de travail, la réglementation exige un extincteur portatif à eau pulvérisée de 6 litres au minimum pour 200 m<sup>2</sup>. Dans les établissements à étages, il faut prévoir au moins un appareil par niveau.

Lorsque les locaux présentent des risques d'incendie particuliers, le nombre et la nature des extincteurs doivent être appropriés aux risques :

- extincteurs à eau (avec ou sans additif), à poudres contre les feux de solides (bois, papier, carton ...),
- extincteurs à eau à poudres ou CO<sub>2</sub> contre les feux de liquides (alcools, acétone) et certaines matières plastiques (polyéthylène) et les feux gaz,
- extincteurs à eau avec additif ou à mousse contre les feux d'huiles ou grasses.

Chaque entreprise devrait donc se doter d'un extincteur à poudres et d'un extincteur à mousse.

L'emplacement et le fonctionnement des extincteurs doivent être connus de tous pour que le temps de réaction soit le plus court possible en cas de départ de feu.

Les appareils doivent être facilement accessibles et maintenus en bon état de fonctionnement. Ils respectent les normes NF homologuées et sont vérifiés tous les ans.

Le risque incendie est limité

- en cas d'utilisation d'allume-gaz ou électrique,
- par un rangement des produits inflammables (alcool à brûler), cartons, papier à l'écart des sources de chaleur.

## Pour votre sécurité !

- > Utiliser l'extincteur, pour les petits feux
- > Tester l'extincteur avant de s'approcher des flammes pour être sûr qu'il fonctionne
- > Appeler les pompiers (18) , pour les feux plus importants
- > Procéder à l'évacuation des locaux
- > Fermer les portes pour éviter les appels d'air
- > Eventuellement, se protéger le nez et la bouche pour éviter l'inhalation de fumée
- > Connaître ces consignes

Des exercices d'évacuation ou de simulation peuvent être organisés dans l'entreprise pour une meilleure réactivité le jour d'un éventuel incendie.



# LE RISQUE « BRÛLURE »

La manipulation de produits chauds et la proximité de matériels de cuisson peut conduire à des brûlures, plus ou moins importantes.

**L'EMPLACEMENT ET LA BONNE UTILISATION DES MATÉRIELS PRODUISANT DE LA CHALEUR PERMETTENT DE LIMITER LES RISQUES**



Ainsi,

- les fours, les cellules de refroidissement sont regroupés pour réduire les déplacements,
- les friteuses sont équipées de systèmes anti-projection d'huile chaude,
- l'eau chaude réglée au chauffe-eau ne dépasse pas 55°C.

Les vitrines chaudes ou autres systèmes de présentation ou animation sont placés pour éviter non seulement les brûlures du personnel de l'entreprise mais aussi des clients.

## Pour votre sécurité !

- > Porter des vêtements en coton (veste avec manches)
- > Utiliser des maniques, gants... pour la manipulation de produits chauds
- > Ne pas utiliser d'allumettes ou petit briquet pour allumer les feux
- > Positionner les queues des casseroles vers l'intérieur du piano
- > Se positionner en retrait pour l'ouverture des fours vapeurs
- > Eviter les déplacements en portant à la main des produits chauds ou des récipients contenant des liquides chauds



# LE RISQUE LIÉ AUX AMBIANCES DE TRAVAIL



Les ambiances de travail sont liées aussi bien à l'air et la ventilation des locaux qu'à la température.

## UNE AÉRATION ET UNE VENTILATION SUFFISANTE

Un renouvellement convenable de l'air ambiant des locaux est indispensable pour éviter les élévations de température, les odeurs, et fumées désagréables ainsi que la condensation liée à l'humidité.

Lorsqu'il y a dégagement de chaleur ou production de vapeur, une installation de ventilation à débit suffisant assure l'extraction de l'air ambiant.

Une hotte d'aspiration de capacité adaptée est nécessaire au dessus des plans de cuisson. Une amenée d'air de compensation est indispensable à leur bon fonctionnement. Les filtres des hottes et les conduits d'évacuation sont à entretenir régulièrement.

## Pour votre sécurité !

- > Mettre en marche les hottes et les systèmes d'extraction des buées
- > Ne pas boucher les grilles de ventilation, même en hiver

## UNE TEMPÉRATURE DES LOCAUX ADAPTÉE

En cas de conditions rigoureuses (hivernales) ou exceptionnelles (été), la température des locaux de travail peut être handicapante. Certaines personnes peuvent même développer des maladies chroniques : rhumes, bronchites.

## Pour votre sécurité !

- > Porter des vêtements chauds en hiver
- > Porter des vêtements régulateurs de température
- > S'hydrater en boissons chaudes l'hiver, fraîches l'été
- > Positionner les tables de travail et les matériels en dehors des courants d'air
- > Bien fermer les portes donnant sur l'extérieur (éventuellement les équiper de groom)
- > En boutique, régler l'ouverture automatique des portes
- > Sur marché, brancher, au besoin, un radiateur d'appoint

# LE RISQUE LIÉ À L'ÉCLAIRAGE

Un éclairage défaillant peut conduire à une fatigue visuelle se traduisant par exemple par des maux de tête, une baisse de l'acuité visuelle ...

## AUSSI, FAUT-IL :

- privilégier une source de lumière naturelle,
- prévoir une puissance lumineuse suffisante dans tous les locaux de travail et chambres froides, couloirs de circulation, réserves...,
- installer des équipements permettant une maintenance aisée (notamment le changement des tubes néon ou ampoules),
- prévoir des dispositifs de protection des ampoules et néons afin d'éviter toute chute de débris sur le personnel ou dans les produits en cours d'élaboration en cas d'éclatement,
- équiper les écrans d'ordinateurs de filtres ou les positionner en sens contraire de la lumière.

## Pour votre sécurité !

- > Réorienter les systèmes d'éclairage pour éviter les éblouissements
- > Consulter régulièrement un spécialiste et notamment en cas de fatigue visuelle récurrente
- > Signaler toute anomalie pour une réparation

Privilégier une source de lumière naturelle,



Prévoir une puissance lumineuse suffisante

# LE RISQUE LIÉ AU BRUIT

Le bruit peut avoir plusieurs effets sur la santé : des effets immédiats comme la fatigue auditive ou le stress, des effets à long terme comme la surdité.

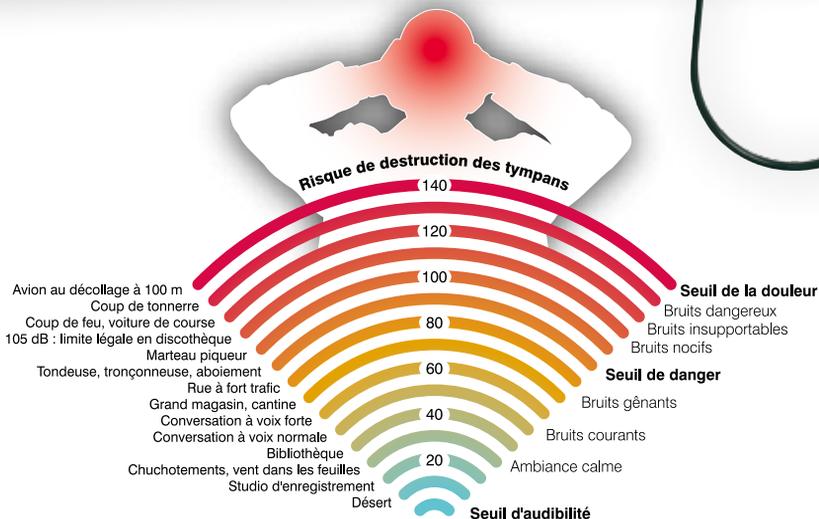
Les niveaux sonores se mesurent à l'aide d'un appareil appelé sonomètre. L'unité de mesure est le décibel (dB). La cote d'alerte se situe à un niveau sonore de 85 dB.

## POUR LIMITER LES EFFETS DU BRUIT, DES MESURES PEUVENT ÊTRE PRISES PAR L'ENTREPRISE ; COMME :

- coffrer les machines bruyantes ou poser les matériels sur des socles amortisseurs de bruit,
- réduire le bruit à la source en optant pour des matériels moins bruyants lors de leur renouvellement,
- réduire le temps d'exposition dans les zones très sonores.

## Pour votre sécurité !

- > Utiliser les moyens de protection si nécessaire : bouchon d'oreille, casque
- > Consulter régulièrement un spécialiste pour la surveillance de l'acuité auditive



Échelle du bruit en dB

# LE RISQUE ALCOOL, TABAC, DROGUE



L'employeur est responsable de la sécurité de ses salariés. Un salarié qui se présente sur son lieu de travail en état d'alcoolisation ou sous emprise de drogue peut se voir sanctionné voire licencié.

- La consommation d'alcool altère considérablement la coordination des mouvements et provoque le ralentissement des réflexes.
- La consommation de drogue est interdite.
- L'interdiction de fumer est signalée par affichage.



## Pour votre sécurité !

- > Ne pas être sous l'influence d'alcool ou drogue
- > Réserver la consommation de tabac aux temps de pauses, dans le lieu prévu à cet effet
- > Consulter des spécialistes en cas d'addiction

# LE RISQUE ROUTIER

Les accidents de trajets représentent la 3<sup>e</sup> cause des accidents de travail.

Il concerne aussi bien les trajets travail-domicile que les trajets effectués sur le temps de travail (livraisons).

## Pour votre sécurité !

- > Utiliser les équipements spéciaux d'hiver (chaînes, chaussettes)
- > Prévenir l'employeur en cas de retrait de permis
- > Respecter le code de la route (port de ceinture ou casque, limitation de vitesse)
- > Régler le GPS et/ou le limiteur de vitesse, si le véhicule en est doté
- > Ne pas boire, ni consommer de drogue au travail ni avant de conduire
- > Utiliser les kits mains libres pour téléphoner
- > Ne pas fumer au volant
- > Signaler toute anomalie pour une réparation des véhicules
- > En cas d'accident, installer les éléments de sécurité sur la route (triangle) et se protéger avec le port du gilet fluorescent et en se positionnant derrière les barrières de sécurité
- > Après une prestation, au besoin, faire une sieste ou manger avant de prendre la route de nuit
- > Pour les trajets travail-domicile, utiliser autant que possible les transports en commun ou le co-voiturage



# LE RISQUE « AGRESSION VERBALE OU PHYSIQUE ET BRAQUAGE »

De plus en plus, les commerces de détail sont une cible pour les voleurs, braqueurs, du fait de la présence d'argent ou marchandises de valeur.

Le contact avec des clients agressifs peut aussi conduire à des situations difficiles avec agressions verbales ou physiques.

## EN BOUTIQUE, DES MESURES SIMPLES PEUVENT ÊTRE MISES EN PLACE, COMME PAR EXEMPLE :

- une information pour faciliter le paiement par carte,
- la relève de la caisse en cours de journée,
- ne pas compter l'argent en boutique,
- positionner la caisse face à la porte d'entrée,
- ne pas mettre de vitres ou glaces réfléchissantes derrière la caisse.

## Pour votre sécurité !

> Face aux clients agressifs, garder son calme, rester poli



EN CAS DE  
**HOLD UP**  
OU  
**AGRESSION  
AVEC ARME**



**DONNER LA CAISSE  
NE PAS RESISTER**



# LES PREMI

## Dans l'attente des secours, chacun

### COUPURE, PLAIES SUPERFICIELLES

- Nettoyer immédiatement la plaie au savon et la désinfecter, puis la protéger avec un pansement adhésif ou une compresse stérile maintenue par un sparadrap
- Surveiller la plaie et consulter un médecin en cas de doute
- Vérifier la date du dernier vaccin anti-tétanique

### COUPURE AVEC PLAIE IMPORTANTE AVEC OU SANS DÉCHIRURE DES CHAIRS

- Appliquer une compresse sans toucher la plaie
- Ne pas toucher la plaie
- Consulter un médecin pour la pose éventuelle de points de suture

### COUPURE AVEC SAIGNEMENT IMPORTANT

- Comprimer la plaie immédiatement à l'aide d'un pansement compressif ou d'une épaisseur de compresses stériles en appuyant avec la main : ne pas faire de garrot
- Consulter un médecin pour la pose éventuelle de points de suture

### SECTION DES DOIGTS OU DES MAINS

- Mettre le segment sectionné dans un sac plastique stérile et propre, fermé hermétiquement (sac sous vide ou sac de congélation ménager)
- Poser le sac sur de la glace, protégé par un linge
- Prévenir aussitôt le centre mains de l'hôpital le plus proche

### CHUTE - BLESSURE - FRACTURE

- Ne pas bouger la personne, sauf nécessité vitale
- La couvrir, à l'exception de la partie fracturée
- Ne pas faire boire la personne, même en cas de soif
- Prévenir les secours pour une prise en charge urgente

# ERS SOINS

peut prodiguer les premiers soins.

## MALAISE ET PERTE DE CONNAISSANCE

- Allonger la personne
- Dégrafer les vêtements
- Ne pas faire boire la personne, même en cas de soif
- Si la personne vomit, la coucher de côté (position latérale de sécurité)

## BRÛLURE

- Laver à grande eau froide, au moins pendant 10 minutes
- Appliquer une compresse de crème anti-brûlure ou un pansement Jelonet®
- Contacter les secours pour les brûlures importantes
- Pour les yeux : laver à grande eau, les yeux ouverts environ 15 minutes

## INGESTION DE PRODUITS DANGEREUX

- Appeler le centre anti-poison
- Identifier le produit en cause
- Ne pas faire boire ni vomir la personne

## ARRÊT RESPIRATOIRE OU CARDIAQUE

- Appeler le SAMU
- Pratiquer le bouche à bouche ou le bouche à nez, en suivant les conseils des médecins

## LES NUMÉROS DE SECOURS

Sapeurs pompiers :  
**18 ou 112**

Samu :  
**15**

Centre antipoison :

.....  
Centre mains de l'hôpital  
le plus proche :  
.....

## SACHEZ DONNER L'ALERTE

Appeler les secours, sans panique

Préciser le lieu de l'accident

Informez sur la nature de l'accident

Donner le nombre de victimes,  
éventuellement leur âge

Ne jamais raccrocher le premier

S'assurer que l'alerte a bien été donnée

Envoyer une personne au devant des secours

# FICHE DE SUIVI

## La prévention des risques professionnels dans l'entreprise

Entreprise : .....

Raison sociale : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél : ..... Fax : .....

Courriel : .....

Responsable : .....

Nombre de salariés : ..... Nombre d'apprentis : .....

### Equipements individuels fournis par l'entreprise *(cocher les cases correspondantes)*

Gants de protection

Tablier de protection

Gants anti-brûlure

Chaussures de sécurité

Trousse à pharmacie *(préciser l'endroit)* .....

Autres *(à compléter)* .....

.....

# FICHE DE SUIVI

## La prévention des risques professionnels dans l'entreprise

### Sensibilisation et information des salariés

Date	Nom des personnes concernées	Paraphe des personnes

### Formation des salariés

Date	Thème	Organisme de formation	Personne qui a suivi la formation

**Livret réalisé par  
la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs**



15 rue Jacques Bingen 75017 PARIS  
Tél : 01 44 29 90 55 Fax : 01 42 67 56 33  
**Courriel : [contact@lacnct.fr](mailto:contact@lacnct.fr)**  
**[www.charcutier-traiteur.com](http://www.charcutier-traiteur.com)**

**Avec l'appui technique du Pôle d'Innovation des Charcutiers Traiteurs**

**Avec le concours financier de**

l'Union Professionnelle Artisanale (UPA)  
**[www.upa.fr](http://www.upa.fr)**



et la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés (CNAMTS)  
**[www.ameli.fr](http://www.ameli.fr)**



Maquette et Impression : TYPOCENTRE *l'imprimeur* 03 85 39 94 74

Crédits photos : La Bovida, Sanipousse, FCD, Ceproc, Fotolia.com : Pict Rider, Kenishirotie, Paylessimages, Richard Cote, Cyril Comtat, Europhoton, Dan Race, Marta P., Lucky Dragon, FOOD-pictures, Julien Tromeur, Sevaljevic, Graphies.thèque, Ststoev, Luna, Alain Vermeulen, Yauhen0409.