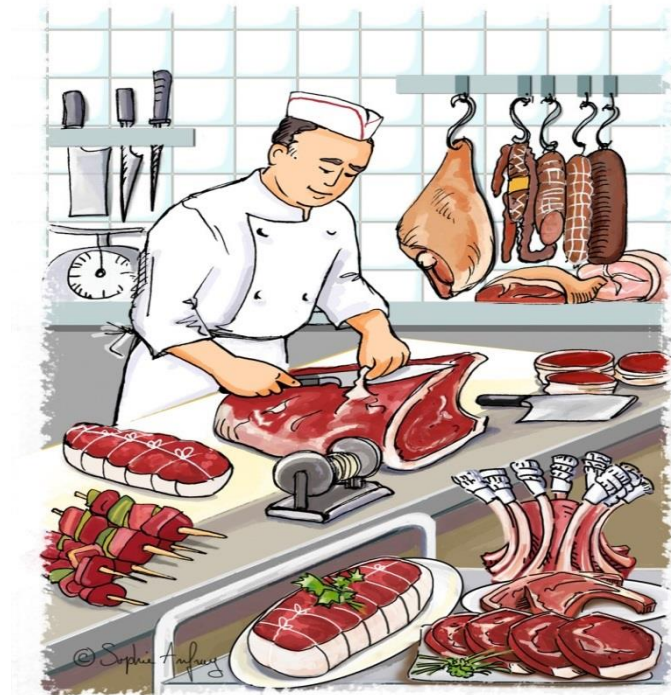


L'équipe médicale de santé au travail peut être contactée pour tout **souci de santé en rapport avec le travail**, même pendant un arrêt de travail.



## FICHE CONSEILS BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR



---

### **PRINCIPAUX EFFETS SUR LA SANTÉ :**

**Douleurs dorsales et articulaires** : liées à la manutention, aux postures contraignantes et gestes répétitifs,

**Principaux accidents du travail** : blessures, coupures, brûlures, chutes.

## RISQUES LIÉS AUX MANUTENTIONS, AUX POSTURES CONTRAIGNANTES ET AUX GESTES REPETITIFS

**Respecter les conseils donnés** sur le port de charges lourdes, sur les manutentions et les postures,

**Utiliser le matériel d'aide à la manutention** mis à disposition (rail, diable, échelle, chariot...),

**Utiliser** des couteaux affûtés, affilés et adaptés au travail pour limiter les efforts.

**Appliquer** les bons gestes et postures appris en formation

## RISQUES D'ACCIDENTS

### Coupures :

- Couteaux : **c'est le risque le plus important**. **Porter** des gants adaptés, protège bras, tablier de protection et lunettes,
- **Ranger les couteaux** sur des supports dédiés (barres métalliques, armoires à couteaux)
- **Respecter les consignes** d'utilisation et de sécurité des machines,
- **Maintenir les protections** des machines en place,
- **Débrancher les machines** avant toute intervention de nettoyage ou de petits dépannages,
- **Signaler** tout matériel défectueux.

### Chute de plain pied :

- **Organiser son travail** de façon à limiter les déplacements,
- **Nettoyer les sols fréquemment**,
- **Porter** des chaussures ou bottes à semelles antidérapantes.

### Brûlures :

- **Porter des gants antithermiques** lors de la manipulation de produit chaud.
- En cas de brûlure ; **refroidissez longuement (15 min) à l'eau fraîche**.

## RISQUES LIÉS A L'AMBIANCE THERMIQUE

**Aménager des pauses** dans un local tempéré,

**Porter des vêtements adaptés** (chambre froide).

## RISQUES BIOLOGIQUES LIÉS A LA MANIPULATION DE VIANDE (ROUGET DU PORC...)

**Désinfecter toute plaie** minime, se protéger avec pansement et porter des gants,

**Traiter les atteintes cutanées** dues à la manipulation de viande crue,

**Se laver les mains** systématiquement avant de boire et manger.

**Porter** des vêtements de travail propres

**Désinfecter** régulièrement les outils, tabliers et gants

**Etre à jour de ses vaccins**.