

Préparateur et vendeur en boucherie



TABLE DES MATIÈRES

1. POSTE DE TRAVAIL OU FONCTION.....	2
1.1 Tâches	2
1.2 Qualifications requises et conditions professionnelles.....	3
1.3 Localisation	3
1.4 Équipement de travail.....	3
1.5 Instructions préalables	7
1.6 Formations à prévoir.....	7
1.7 Etudiants-travailleurs	7
1.8 Informations complémentaires.....	7
2 RISQUES ET MOYENS DE PRÉVENTION	8
2.1 Risques possibles.....	8
2.2 Équipements de protection individuelle et vêtements de travail...21	
2.3 Informations complémentaires.....	22
3 SURVEILLANCE DE LA SANTÉ	22
3.1 Vaccination & tests.....	22
3.2 Les risques pour la santé.....	22
3.3 Informations complémentaires.....	23
4 PROTECTION DE LA MATERNITÉ	23
5 AVIS	23
6 POINTS D'ATTENTION LORS DE LA VISITE D'ENTREPRISE.....	24
6.1 Général	24
6.2 Spécifique	24
7 OUTILS DIDACTIQUES.....	25
7.1 Cherchez l'erreur	25
8 REMARQUES ET DISCLAIMER.....	26
9 VERSION ET DATE.....	26





1. POSTE DE TRAVAIL OU FONCTION

Le préparateur en boucherie prépare des produits à partir de morceaux de découpe d'animaux de boucherie. Il peut spécialiser son activité en fonction de la viande travaillée (bœuf, porc, mouton, cheval, volailles). Son activité porte aussi sur le traitement des abats, de la volaille et du gibier. Le cas échéant, il peut également préparer des produits transformés (saucisses,...) voire des produits cuisinés (pâtés, poulets rôtis,...). Il utilise pour ce faire divers instruments de découpe, de chauffe et des équipements mécanisés. Il gère aussi le matériel de conservation (frigos, chambres froides,...).

Le vendeur en produits de boucherie vend, écoute et conseille sa clientèle sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner, mais également sur tous les autres produits qu'il propose.

Les deux activités de préparation et de vente de produits de boucherie peuvent faire l'objet de métiers séparés ou peuvent, au contraire, être exercées par une seule personne. Lorsque tel est le cas, il est important que les tâches de préparation soient bien mentionnées sur la fiche de poste de travail, entre autres, car elles impliquent des risques spécifiques et des équipements de travail qui ne sont pas utilisés lorsque la fonction ne concerne que la vente.

1.1 Tâches

1.1.1 Préparateur

Le préparateur est, entre autres, chargé de :

- Identifier les pièces de viande et matières nécessaires aux différentes utilisations et éventuellement gérer les stocks
- Appliquer les techniques de coupe, de bardage et de ficelage, les procédures de préparation de viandes hachées, coupées et tranchées
- Cuisiner, cuire, éventuellement certaines préparations
- Conditionner et réfrigérer les viandes et les préparations
- Approvisionner régulièrement le comptoir
- Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux

1.1.2 Vendeur

Le vendeur est, entre autres, chargé de :

- Dresser les comptoirs avec les produits et les préparations destinés à la vente
- Organiser l'étalage selon un ordre et des critères déterminés par l'entreprise
- Identifier les morceaux de viande et leurs appellations spécifiques
- Identifier les produits de charcuterie et leurs appellations spécifiques
- Vérifier l'état du stock et signaler au responsable les risques de rupture
- Accueillir et gérer la demande du client en vente comptoir ou par téléphone.
- Trancher et peser les produits en respectant les quantités demandées
- Emballer et servir les produits



- Encaisser
- Eventuellement, effectuer des livraisons à domicile
- Gérer les réclamations du client
- Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux de vente

1.2 Qualifications requises et conditions professionnelles

1.2.1 Qualifications

Une certification de formation professionnelle en tant que préparateur-vendeur en boucherie peut s'obtenir via la formation en alternance (632 heures de cours et de stages).

Il existe également une filière de formation en tant que boucher-charcutier dans l'enseignement secondaire de plein exercice : 3^{ème} et 4^{ème} années (2^{ème} degré) ou 5^{ème} et 6^{ème} années (3^{ème} degré).

Le mécanisme de la validation des compétences permet également d'obtenir la qualification.

Pour l'activité de vente, une qualification spécifique n'est pas nécessairement exigée.

1.2.2 Conditions professionnelles

Le travail en contact direct avec des aliments exige une formation dans le domaine de l'hygiène alimentaire (HACCP). Des formations courtes sont organisées par divers opérateurs de formation privés.

1.3 Localisation

Le travail est principalement effectué :

- En magasin de détail
- En grandes surfaces
- Dans le cadre du commerce ambulant

1.4 Équipement de travail

1.4.1 La table et le billot de boucher

Les tables sont très résistantes aux chocs et incluent, selon le modèle, un petit orifice pour jeter les éléments excédentaires.

Le billot, traditionnellement en bois de bout (placé verticalement, dans le sens de ses fibres), mais aujourd'hui aussi en plastique, est un support destiné à la découpe de la viande.



1.4.2 La trancheuse à viande

La trancheuse à viande ne figure pas parmi les outils considérés comme dangereux. Elle est pourtant à l'origine de nombreux accidents. Elle peut être manuelle (le chariot est actionné manuellement) ou automatique (après réglage de l'épaisseur et du nombre de tranches, le chariot fonctionne automatiquement).



1.4.3 Le hachoir à viande

Le hachoir à viande peut avoir des capacités variables en fonction de la quantité hachée à la minute.





1.4.4 La scie à os électrique

La scie à os est conçue pour la découpe d'un grand volume de pièces de viande.



Il s'agit d'une scie à ruban disposant d'un châssis en aluminium ou en acier inoxydable.

1.4.5 Le poussoir à saucisses

Le poussoir à saucisses est manuel ou électrique. Selon les modèles, la contenance varie.



Poussoir manuel



Poussoir électrique

1.4.6 Le rôti

Il s'agit d'un four muni de plusieurs tournebroches destinés à cuire simultanément des pièces de viande ou le plus souvent des poulets. Il fonctionne au gaz ou à l'électricité.





1.4.6 Les couteaux de boucher

Couteau à désosser, couperet et hache à viande, scie de boucher,... les objets tranchants sont les outils quotidiens du préparateur de produits de boucherie.



1.4.7 Comptoir de boucherie

Les comptoirs de boucherie permettent de conserver la marchandise exposée dans un froid ventilé. Ils possèdent aussi un plan de travail. Pour faciliter le chargement du comptoir, la vitre se soulève, généralement, par l'avant.



1.4.7 La chambre froide

Une chambre froide positive est un espace de conservation où la température est supérieure à 0°C. Une chambre froide négative est un lieu de stockage où la température se situe en dessous de 0°C.





1.5 Instructions préalables

Au cours de la procédure d'accueil, l'intérimaire doit être informé des procédures et règles de sécurité applicables chez l'utilisateur et à son poste de travail.

Les instructions peuvent porter entre autres sur :

- Les procédures en cas d'incendie, d'évacuation ou d'accident ;
- Les règles de sécurité à respecter au poste de travail ;
- Les coordonnées et les rôles des services internes et externes de prévention ;
- Les règles relatives au port, rangement et entretien des équipements de protection individuelle et des vêtements de travail ;
- Des procédures en cas de harcèlement ou de violence ;
- Etc.

1.6 Formations à prévoir

L'utilisateur doit prévoir les formations nécessaires pour permettre un travail en sécurité. Il pourrait s'agir par exemple :

- D'une formation à l'utilisation des équipements de travail (hachoir, trancheuse à viande,...) ;
- D'une formation aux règles d'hygiène en vigueur dans l'entreprise ;
- D'une formation à la manutention de charges ;
- ...

1.7 Etudiants-travailleurs

L'utilisateur doit disposer d'une analyse de risques préalable au poste de travail. Celle-ci doit pouvoir démontrer si le poste est adapté ou non à un jobiste. Une des mesures de prévention pourrait être que, selon le Code X.3, certaines activités leur soient interdites.

L'activité de préparateur-vendeur n'est pas interdite aux étudiants. Il convient cependant de vérifier quels équipements seront mis à disposition de l'étudiant, la scie coupe os pourrait être considérée comme un outil dangereux, dont l'usage est interdit aux jobistes car ce sont de jeunes travailleurs selon le code du bien-être au travail.

1.8 Informations complémentaires

Néant



2 RISQUES ET MOYENS DE PRÉVENTION

2.1 Risques possibles

Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
Outils tranchants et piquants, fragments d'os	<ul style="list-style-type: none"> → Coupures, blessures → Piqûres → Sectionnement de doigts → Panaris des doigts 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Porter les équipements de protection adaptés (gants anti-coupures, en cotte de mailles, tablier en cotte de mailles,...) lorsque cela est indiqué → Respecter les consignes de travail et l'utilisation correcte des équipements tranchants et piquants → Ranger les équipements tranchants et piquants aux endroits prévus à cet effet, ne pas les laisser traîner → Nettoyer les équipements tranchants et piquants séparément des autres équipements utilisés → Utiliser des couteaux bien aiguisés et adaptés à la tâche ; ne pas utiliser un matériel usé ou abîmé → Contrôler la tension des scies → Ne pas se déplacer avec un couteau à la main ou tenir toujours la lame vers le bas → Utiliser un pilon pour pousser la viande dans les machines telles que les hachoirs ou les presse-saucisses → Ne pas trancher des produits congelés → Ne pas nettoyer les outils tranchants électriques avant de les avoir mis hors tension → Ne pas ôter les protections prévues sur les machines comportant des pièces en mouvement → Ranger systématiquement les couteaux qui ne sont pas utilisés → Ne pas ramasser des fragments d'os à mains nues (utiliser gants appropriés ou une brosse et une ramassette) → Soigner toutes les blessures mêmes petites et les enregistrer dans le registre des premiers secours 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
			<p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Fournir des couteaux de qualité (manche solide et confortable) → Remplacer les couteaux abîmés ou cassés → Faire contrôler les outils périodiquement par une personne compétente → Prévoir des rangements adéquats pour les outils coupants et tranchants → Informer et former les travailleurs aux bonnes méthodes de travail avec les outils tranchants → Fournir le matériel adapté à chaque tâche et contrôler régulièrement leur bon état. Remplacer au besoin → Choisir des appareils électriques munis d'un témoin lumineux indiquant leur mise sous tension. → Fournir les équipements de protection individuelle adaptés aux diverses tâches et assurer leur renouvellement en temps utile → Disposer d'une boîte de secours et former les travailleurs aux premiers secours 		
<p>Circulation dans l'environnement de travail (sols humides, sales ou dégradés, espaces encombrés, escaliers, marches, lieux exigus,...)</p>	<p>→ Chutes et faux pas (entorses, fractures, contusions et plaies)</p>		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Porter des chaussures avec des semelles anti-dérapantes → Laisser les voies de circulation toujours libres, ranger les objets qui traînent → Tenir la main courante dans les escaliers → Nettoyer immédiatement tous les renversements (liquides, graisses, déchets,...) → Signaler les éclairages et les sols défectueux → Ne pas courir et ne pas se déplacer les bras encombrés et la vue masquée par la marchandise 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
			<p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Opter pour un revêtement de sol anti-dérapant (carrelage ou résine) → Organiser les postes de travail de sorte à limiter les déplacements (par ex. installer plusieurs lave-mains aux endroits adéquats) → Prévoir suffisamment d'espace de rangement pour les marchandises et le matériel, une procédure pour le rangement immédiat lors des livraisons → Organiser l'espace de sorte à garantir des voies de circulation et de travail suffisamment larges → Supprimer les dénivelés ou installer un marquage au sol → Eclairer suffisamment les locaux, les escaliers, les lieux de stockage,... → Fournir des chaussures de travail munies de semelles antidérapantes → Assurer un bon nettoyage et entretien des sols ; procéder aux réparations nécessaires 		
<p>Port de charges, gestes répétitifs, contraintes physiques et station debout prolongée</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Troubles musculosquelettiques → Lombalgies → Fatigue → Démotivation 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Utiliser des aides mécaniques pour le port de charge lorsque cela est possible → Limiter la charge transportée (scinder la charge et effectuer plusieurs voyages) → Adopter les techniques de port de charge qui protègent le dos → Alternier les tâches de sorte à ne pas toujours solliciter les mêmes muscles et articulations → Surélever alternativement une jambe en cas de travail debout statique → Travailler à la bonne hauteur (utiliser des rehausses ou si possible régler la hauteur de table) et les bras proches du corps → Respecter les règles de stockage ergonomique du matériel et des marchandises (hauteur de stockage, poids et fréquence d'accès) → Disposer les produits des plus lourds dans le haut du comptoir (le plus près du vendeur) 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
			<p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Mettre à disposition des aides techniques de port de charge → Veiller la largeur suffisante des voies de circulation ainsi que des portes pour faciliter le passage des chariots → Installer un réseau de rails aériens dans les chambres froides → Former aux techniques de soulèvement et de port de charges → Organiser le travail de sorte à pouvoir alterner les tâches → Répartir équitablement dans l'équipe les travaux qui sollicitent beaucoup les muscles et les articulations → Permettre la prise de pauses → Mettre à disposition des tapis antifatigues → Prévoir des sièges assis-debout là où cela est possible → Opter pour un comptoir ergonomique moins profond avec un système d'ouverture des vitres qui facilite le nettoyage → Choisir des tables de travail réglables en hauteur → Organiser le stockage du matériel et des marchandises en respectant les principes ergonomiques (pas de charges lourdes en hauteur, le matériel peu utilisé en hauteur ou en bas et le matériel fréquemment utilisé à hauteur des coudes) 		
Utilisation de machines électriques ou mécaniques	<ul style="list-style-type: none"> → Coupure, écrasement → Électrocution et électrisation 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Respecter les instructions d'utilisation du fabricant → Contrôler le bon état des appareils et des cordons d'alimentation avant utilisation → Signaler les déficiences à la ligne hiérarchique → Couper l'alimentation électrique avant le nettoyage → Ne jamais retirer ou condamner les dispositifs de protection (carter de protection, arrêt d'urgence,...) 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
			<ul style="list-style-type: none"> → Utiliser un pilon avec le hachoir → Ne pas porter de vêtements amples lors de l'utilisation de machines comprenant des pièces en mouvements <p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Vérifier que les machines sont aux normes (marquage CE) et en bon état de fonctionnement → Prévoir des machines protégées contre la mise en route intempestive, par ex. après une coupure de courant (relais de tension minimale) → Prévoir une mise à la terre et un disjoncteur différentiel → Assurer le contrôle et l'entretien régulier de machines et réparer ou mettre au rebut celles qui ne répondent plus aux critères de sécurité → Former les travailleurs à l'utilisation correcte et sûre des machines → Mettre à disposition les modes d'emploi établis par les fabricants → Installer les machines sur des supports solides et stables 		
Utilisation d'appareils de cuisson (rôtissoires, fours,...)	<ul style="list-style-type: none"> → Brûlure → Incendie 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Vérifier que les appareils sont en bon état de marche avant de les utiliser → Porter des vêtements en coton → Utiliser des maniques ou des gants thermiques pour manipuler les aliments sortant des fours et des rôtissoires → Se positionner en retrait des fours et des rôtissoires lors de l'ouverture → Eviter de transporter des produits et liquides brûlants → Utiliser les appareils selon les instructions du fabricant et signaler toute déféctuosité à la ligne hiérarchique → Attendre le refroidissement complet des appareils avant le nettoyage → Rincer les brûlures à l'eau tiède pendant plusieurs minutes et demander l'intervention d'un secouriste 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
			<p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Former les travailleurs à l'utilisation correcte des appareils → Fournir les modes d'emploi établis par les fabricants → Vérifier que les appareils soient aux normes de sécurité (marquage CE) → Former les travailleurs à l'utilisation correcte des moyens d'extinction des incendies → Disposer des moyens d'extinction des incendies appropriés ; faire contrôler les appareils périodiquement par une personne compétente → Disposer d'une boîte de secours et former aux premiers soins des brûlures 		
	<p>Stockage et utilisation de produits chimiques</p> <ul style="list-style-type: none"> → Allergies → Irritations → Intoxication 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Connaître les produits et leur mode d'emploi → Respecter les doses et les précautions préconisées par le fabricant → Porter des équipements de protection adéquats : gants de protection, lunettes et masque en cas de transvasement ou d'utilisation de produits en aérosol → Respecter les consignes de stockage (lieu, incompatibilité des produits, étiquetage,...) → Ne pas mélanger les produits entre eux (détergents et désinfectants notamment), ni les transvaser dans un récipient non étiqueté ou inadapté → Bien fermer les récipients après usage → Nettoyer immédiatement tout renversement <p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Disposer d'un inventaire des produits stockés et utilisés → Mettre à disposition les fiches de données de sécurité et apposer les pictogrammes adéquats → Instaurer des règles de stockage tenant compte notamment de l'incompatibilité entre les produits 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
			<ul style="list-style-type: none"> → Prévoir un local adapté pour le stockage des produits chimiques, bien ventilé et à l'écart des produits alimentaires → Prévoir un bac de rétention et des armoires fermées à clé ou des restrictions d'accès si nécessaire 		
<p>Environnement physique (température ambiante, variation de températures chaud-froid, ventilation, odeurs)</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Inconfort → Syndrome de Raynaud → Baisse de la vigilance → Fatigue → Affections broncho-pulmonaires et ORL 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Adapter la tenue de travail en fonction de la température → Superposer des couches de vêtements en cas de travail dans le froid → S'hydrater avec des boissons chaudes en cas de froid et de boissons fraîches en cas de chaleur → Brancher les hottes prévues au niveau des appareils de cuisson → Ventiler les locaux en tenant compte des règles d'hygiène <p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Prévoir une ventilation suffisante des locaux → Installer des hottes pour l'extraction des fumées et des odeurs → Prévoir un local chauffé ou frais pour les pauses → Prévoir un chauffage d'appoint en hiver en cas de vente à l'extérieur → Fournir les vêtements de travail adaptés aux températures des lieux de travail → Fournir des boissons fraîches en cas de fortes chaleurs et des boissons chaudes en cas de grand froid → Assurer l'entretien régulier des systèmes d'aération et d'extraction, de conditionnement d'air et de chauffage → Éviter les courants d'air dirigés vers les personnes 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
<p>Environnement physique (éclairage et bruit)</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Chute et faux pas → Fatigue oculaire → Fatigue auditive → Démotivation 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Signaler les pannes d'éclairage → Porter des équipements de protection contre le bruit dès que le niveau sonore constitue un facteur d'inconfort <p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Privilégier une source de lumière naturelle → Prévoir un éclairage suffisant dans tous les locaux et le long des voies de circulation (locaux de vente, de stockage, de travail, caves, chambres froides, escaliers,...) en fonction du type d'activité → Faire effectuer les remplacements et réparation d'éclairage par une personne compétente → Assurer la maintenance des systèmes d'éclairage → Tenir compte du niveau d'émission de bruit lors de l'acquisition de nouvelles machines. → Installer les machines bruyantes à l'écart des autres postes de travail → Organiser le travail de sorte à diminuer le temps d'exposition dans les environnements bruyants → Mettre à disposition des équipements de protection contre le bruit si nécessaire (bouchons d'oreilles, casques antibruit) 		
<p>Stockage du matériel et aménagement inadéquat du poste de travail (billot, comptoir de vente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Chutes d'objets (blessures, → Postures contraignantes (fatigue, TMS,...) → Contamination des aliments 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Respecter les règles HACCP : séparer le propre du sale, ranger le propre aux endroits prévus → Ne pas laisser trainer le matériel inutilisé → Installer le matériel fréquemment utilisé à portée de main (ni trop haut, ni trop bas, ni trop loin) → Ne pas stocker d'objets en équilibre instable 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
			<p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Installer les postes de travail afin d'éviter les croisements de personnes ou prévoir un espace suffisamment large pour une circulation aisée. → Prévoir des armoires et des étagères solides pour le rangement du matériel → Opter pour des porte-couteaux intégrés aux billots → Choisir un comptoir-vitrine peu profond et qui permet un chargement aisé par l'avant → Prévoir un surplancher pour faciliter l'accès à l'intérieur du comptoir et un dégagement pour les pieds au bas du comptoir → Prévoir un emplacement pour la balance qui ne gêne pas l'accès aux marchandises dans le comptoir-vitrine. 		
Opérations de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> → Postures contraignantes → Dermatitis 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Porter des gants de protection adaptés lors des opérations de nettoyage → Utiliser des manches télescopiques pour atteindre les éléments en hauteur ; si l'utilisation d'un escabeau s'impose, veiller à ce qu'il soit bien stable → Rester le plus proche possible des éléments à nettoyer (éviter l'extension des bras, les positions penchées,...) → Utiliser du matériel de nettoyage en bon état, signaler les défauts à la hiérarchie → Utiliser des aides techniques pour déplacer les objets <p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Fournir du matériel de nettoyage en bon état et le renouveler dès qu'il présente des signes d'usure → Fournir les équipements de protection adaptés aux produits utilisés (gants, lunettes et masques de protection) → Fournir les procédures et former aux techniques correctes de nettoyage 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
<p>Pression du travail, environnement psychosocial, contact avec le public</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Agressions verbales et physiques → Vol, braquage → Stress → Fatigue → Démotivation 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Avertir la ligne hiérarchique en cas de trop forte pression au travail → Contacter la personne de confiance ou le conseiller en prévention aspects psychosociaux → Demander l'aide d'un collègue en cas d'agression d'un client → Respecter les consignes en cas de vol ou de braquage (ne pas résister, donner l'argent,...) <p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Réaliser une analyse des risques psychosociaux et établir une procédure en cas de violence et de harcèlement → Disposer d'un registre des faits de tiers → Désigner une personne de confiance et un conseiller en prévention aspects psychosociaux → Répartir équitablement les tâches et estimer raisonnablement le temps de travail nécessaire aux différentes tâches → Mettre en place des réunions d'équipe → Renforcer les équipes aux heures d'affluence → Installer un système de gestion de file d'attente (ticket client). → Former le personnel à la gestion des clients difficiles → Assurer l'accueil et l'encadrement des nouveaux arrivants dans l'équipe → Disposer d'une procédure en cas d'agression de tiers ou de braquage ; donner les consignes aux travailleurs 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
Installations électriques et au gaz	<ul style="list-style-type: none"> → Incendie/explosion → Brûlure → Intoxication → Electrocution → Electrification → Décès 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Protéger le matériel électrique de l'humidité (prises, câbles, rallonges,...) → Signaler toute anomalie avec l'électricité (prises abîmées, fils endommagés,...) ou le gaz (odeurs, rupture d'alimentation,...) → Ne pas asperger d'eau les prises électriques lors des opérations de nettoyage → Ne pas surcharger les prises électriques en branchant des blocs multiprises → Connaître les premiers gestes de secours en cas d'électrification → Connaître la procédure incendie et savoir utiliser les moyens d'extinction → Ne pas laisser les appareils de chauffe à flamme nue sans surveillance → Stocker les bouteilles de gaz à l'écart des sources de chaleur et de manière à éviter les renversements → Fermer les bouteilles de gaz, ouvrir les fenêtres, ne pas allumer de flamme ou actionner d'interrupteur en cas de suspicion de fuite de gaz <p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Faire contrôler périodiquement l'installation électrique/gaz et le stockage de gaz ; procéder aux réparations nécessaires → Ventiler correctement les locaux → Prévoir les équipements d'extinction incendie adaptés et les faire contrôler régulièrement par une personne compétente → Disposer d'un plan d'urgence, d'une procédure d'évacuation ; informer le personnel et effectuer les exercices d'évacuation incendie → Interdire aux personnes non habilitées toute intervention sur les installations électriques ou de gaz → Former à l'utilisation des moyens d'extinction 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
Contact avec les aliments (hygiène)	<ul style="list-style-type: none"> → Contamination → Allergie 		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Connaître et respecter les mesures d'hygiène dans le cadre de la sécurité alimentaire (HACCP) → Avoir une hygiène personnelle irréprochable (lavage des mains fréquent, ongles courts et propres, pas de bijoux, port du tablier et de la charlotte, vêtements propres, cheveux longs attachés,...) → Signaler tout symptôme de maladies infectieuses avant de prendre son poste → Soigner et couvrir les blessures éventuelles aux mains → Porter des gants en cas de manipulation d'aliments composés de constituants sensibilisants → Eliminer les déchets dans des conteneurs adaptés → Ne pas manger ou boire au poste de travail <p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> → Former les travailleurs aux mesures d'hygiène alimentaire (méthodes de préparation et de conservation des aliments, techniques de nettoyage, méthode et fréquence du lavage des mains, tenue réglementaire,...) → Prévoir un vestiaire pour le personnel et des éviers alimentés avec de l'eau chaude → Fournir les vêtements de travail adaptés et assurer leur entretien → Afficher les interdictions de fumer dans les ateliers et les magasins. → Prendre des mesures pour lutter et contrôler les nuisibles (rongeurs, insectes) : nettoyage des zones sensibles, moustiquaires, lampes UV, pièges, ... 		

Préparateur et vendeur en boucherie



Dangers	Risques	Évaluation des risques	Mesures de prévention	Évaluation risque résiduel	Remarques
Utilisation de chambres froides	<ul style="list-style-type: none">→ Confinement→ Hypothermie, engelures→ Affections respiratoires		<p>Mesures individuelles</p> <ul style="list-style-type: none">→ Organiser le travail de manière à limiter le temps de présence dans la chambre froide→ Porter des vêtements et des gants protégeant contre le froid <p>Mesures organisationnelles</p> <ul style="list-style-type: none">→ Vérifier que la chambre froide dispose d'une porte s'ouvrant de l'intérieur→ S'assurer que la chambre froide dispose d'un éclairage de secours		

Cet inventaire des risques est fourni à titre indicatif et doit être adapté à la situation réelle dans l'entreprise. Par ailleurs, il existe diverses manières possibles d'analyser les risques, par exemple le graphe des risques, la méthode Kinney ou l'évaluation du risque à l'aide de gradations (très faible, faible, moyen, élevé, très élevé).



2.2 Equipements de protection individuelle et vêtements de travail

Général



VÊTEMENTS DE TRAVAIL

CARACTERISTIQUES:

- Charlotte
- Tablier fermé en coton



PROTECTION DES PIEDS Chaussures de sécurité de cuisine

CARACTERISTIQUES :

- Fermées
- Semelles antidérapantes
- Sans lacets pour un entretien facile



Spécifique



PROTECTION DES MAINS

Gant de protection en cote de mailles pour les opérations de découpe et de désossage

CARACTERISTIQUES :

- Porté sur la main opposée à celle tenant le couteau
- En acier inoxydable, résistant à la coupure et à la perforation
- Sangle au niveau du poignet



Gant alimentaire anti-coupures

CARACTERISTIQUES:

- Porté sur la main opposée à celle tenant le couteau
- Tricoté avec des matériaux qui offrent une haute résistance aux coupures (polypropylène, fibre de verre, ...)
- Convenant pour le contact avec des aliments



Gants de protection thermique

CARACTERISTIQUES :

- Anti-flamme et anti-chaueur
- Munis d'une partie montante pour protéger les poignets et l'avant-bras



PROTECTION DU CORPS

Tablier métallique pour les opérations de découpe et de désossage

CARACTERISTIQUES :

- En cote de mailles ou plaquettes d'inox
- Deux niveaux de protection : parage et découpe avec un couteau à large lame (niveau I) et désossage avec un couteau à lame étroite (niveau II)

Les EPI indiqués ci-dessus sont indicatifs ; le choix du bon EPI doit être effectué en fonction des conditions de travail réelles et ressortir de l'analyse des risques du poste de travail.



2.3 Informations complémentaires

Néant

3 SURVEILLANCE DE LA SANTÉ

Depuis le 1er janvier 2016, les travailleurs qui entrent en contact avec des denrées ou substances alimentaires ne doivent plus se faire examiner par le médecin du travail sauf si l'utilisateur demande expressément une quelconque forme de surveillance de santé par l'intermédiaire de la fiche de poste de travail.

3.1 Vaccination & tests

La vaccination contre le tétanos est recommandée.

3.2 Les risques pour la santé

L'analyse de risques préparée par l'utilisateur indiquera si le travailleur doit être soumis à une évaluation de santé préalable. Vous trouverez ci-dessous uniquement une suggestion des risques pour la santé les plus courants par poste de travail. N'oubliez pas que chaque poste de travail a ses propres caractéristiques.

PRÉPARATEUR ET VENDEUR EN BOUCHERIE

NATURE DU RISQUE POUR LA SANTÉ

CODE

- | | |
|----------------------------|------|
| • Contraintes ergonomiques | 2026 |
| • Manutention des charges | 2022 |
| • Travail du week-end | 2027 |

CONSEILS :

1. Souvent la surveillance de la santé pour "manutention de charges" peut être évitée par la mise à disposition d'équipements techniques de transport et une formation au soulèvement et port de charges.

2. La répétition inutile d'exams de santé peut être évitée par l'utilisation de la Base de données centralisée PI-M.



3.3 Informations complémentaires

Néant

4 PROTECTION DE LA MATERNITÉ

Dès que la travailleuse a connaissance de sa grossesse, elle doit en avertir l'agence d'intérim et l'utilisateur.

Des adaptations sont possibles en cas d'exposition :

- À des produits dangereux nocifs pour la grossesse et le fœtus (voir étiquetage)
- A des agents biologiques (potentiellement) pathogènes

Voir aussi : [Circulaire CIF 2017 02 Protection de la maternité](#)

5 AVIS

La fiche de poste de travail (volet A) est complétée par les données de l'avis des 3 parties suivantes :

- Comité pour la prévention et la protection du travail (CPPT).
OU pour les entreprises de moins de 50 employés ne disposant pas de comité PPT, l'avis de la délégation syndicale. En l'absence de délégation syndicale, la participation directe des travailleurs est d'application.
- Le conseiller en prévention du service interne de l'utilisateur ou externe dans le cas où l'employeur assume lui-même la fonction de conseiller en prévention (entreprises de moins de 20 travailleurs).
- Le conseiller en prévention-médecin du travail du service interne ou externe PPT.



6 POINTS D'ATTENTION LORS DE LA VISITE D'ENTREPRISE

6.1 Général

- Comment se déroule l'accueil ?
 - Quand l'accueil est-il prévu ?
 - Qui se charge de l'accueil ?
 - Quelles informations sont transmises lors de la phase d'accueil ?
- Y a-t-il des formations prévues ?
 - Sur quoi portent les formations ?
 - Quand sont-elles organisées ?
- Qui fournit les instructions de travail (tâches à réaliser, méthodes de travail, équipements de travail, équipements de protection, etc.) ?
- Un conseiller en prévention-aspects psychosociaux a-t-il été désigné ? Y a-t-il une personne de confiance ? Comment l'intérimaire peut-il contacter ces personnes ?
- Y a-t-il des procédures claires en cas de harcèlement ou de violence au travail ?
- Existe-t-il un registre du fait des tiers ? Comment l'intérimaire peut-il y inscrire un fait ?

6.2 Spécifique

- L'intérimaire est-il uniquement en charge de la vente ou doit-il effectuer des préparations ?
- Qui fournit les vêtements de travail ?
- En quoi consiste les vêtements de travail ?
- Quelles sont les dispositions relatives à l'entretien et au nettoyage des vêtements de travail ?
- Quels équipements de travail l'intérimaire sera-t-il amené à utiliser ?
- Quels équipements de protection individuelle sont utilisés ?
- Qui les fournit ?
- Des moyens techniques de transport pour les charges lourdes sont-ils mis à disposition ?
- Y a-t-il des moyens d'extinction de feu, une boîte de secours et un secouriste formé dans l'établissement ?



7 OUTILS DIDACTIQUES

7.1 Cherchez l'erreur



Réponses :

1. L'espace de travail est encombré et exigu, des câbles électriques traînent au sol
2. Les tabliers des travailleurs ne sont pas fermés
3. Deux travailleurs ont posé des cartons sur le sol pour absorber le sang, cela constitue un risque de chute et n'est pas hygiénique
4. Aucun travailleur ne porte sa charlotte sur la tête
5. Un travailleur porte une cravate, elle pourrait être prise dans une machine en fonctionnement
6. Un travailleur ne regarde pas ce qu'il fait, sa main pourrait être écrasée dans l'attendrisseur
7. Un travailleur distrait une collègue occupée à trancher de la viande
8. La travailleuse en train de trancher à la viande porte un bracelet
9. La trancheuse à viande n'est pas à la bonne hauteur, la travailleuse soit lever le coude trop haut
10. Le carter protégeant le ruban de la scie à os a été retiré.
11. Les travailleurs ne portent pas des chaussures de sécurité adaptées au travail dans le secteur alimentaire.



8 REMARQUES ET DISCLAIMER

Remarques

Les risques auxquels sont exposés les travailleurs, même lorsqu'il s'agit de ceux encourus pour une même fonction, varient d'une entreprise à l'autre, d'un poste de travail à l'autre, voire même d'une tâche à l'autre. Ce document ne peut donc jamais être utilisé comme une analyse de risques ou comme une liste d'EPI à utiliser. Dans le meilleur des cas, il peut servir de source d'inspiration. L'emploi de tout ou d'une partie seulement de ce document sans tenir compte, simultanément, des risques réels ou des conditions de travail réelles peut entraîner des accidents ou des incidents.

Disclaimer

Le contenu de ce document n'est présenté qu'à titre informatif et à des fins didactiques. Lors de son téléchargement et lors de sa consultation, il est recommandé de prendre connaissance de la clause de non-responsabilité émise par PI sur le site www.fichedepostedetravail.be.

Prévention et Intérim ne saurait être tenu responsable des inexactitudes ou de l'incomplétude des informations fournies par le présent document. Enfin, l'on rappellera que les informations qu'il contient ne sont pas adaptées à des circonstances personnelles ou spécifiques. L'utilisateur ne devant ainsi pas les considérer comme des conseils personnels, professionnels ou juridiques.

Les sites Web tiers auxquels il est fait référence dans le document ci-dessus ne relèvent pas de la responsabilité de PI.

9 VERSION ET DATE

Version 1, Juillet 2020