

Fiche résumée : Poissonnier

Métiers apparentés

Assistant de fabrication de l'alimentation (commis de marée, ouvrier de marée, ouvrier fileteur, commis poissonnier)
Chef poissonnier
Commerçants et assimilés, salariés de leur entreprise
Commerçants et assimilés, salariés de leur entreprise / Poissonnier
Commis poissonnier
Cuisiniers et commis de cuisine
Cuisiniers et commis de cuisine / Commis poissonnier (hôtel, restaurant), ouvrier qualifié, employé
Cuisiniers et commis de cuisine / Poissonnier (hôtel, restaurant), ouvrier qualifié, non qualifié, employé
Manutentionnaires non qualifiés
Manutentionnaires non qualifiés / Commis de marée
Manutentionnaires non qualifiés / Employé de marée
Poissonnier
Poissonnier de restaurant
Préparateur en produits de la pêche (écailler, poissonnier traiteur et vendeur)
Vendeurs en alimentation
Vendeurs en alimentation / Vendeur poissonnier, employé

Codes

CITP88 : 7411 **CITP2008** : 7511 **PCS-ESE 2003** : 636d **ROME1999** : 13212 **PCS-ESE 2003** : 220x **PCS-ESE 2003** : 554a
PCS-ESE 2003 : 676a **ROME1999** : 47124 **ROME1999** : 47141

Descriptif

Spécialiste des produits de la pêche, le poissonnier :

- achète, transforme et vend poissons, coquillages et crustacés.
 - réalise l'ensemble ou une partie des opérations de préparation des produits frais de la pêche (poissons de mer, poissons de rivière, coquillages, crustacés...) en vue de leur commercialisation au détail.
 - assure le stockage, la mise en place des étagères, le travail de la glace, la "remballe", la vente des produits préparés ainsi que le conseil à la clientèle.
 - peut parfois réaliser des préparations culinaires (conserves, charcuterie de poisson, plats cuisinés...). Peut aussi assurer les tâches relatives à l'approvisionnement auprès des marchés de gros.
- (Source UPA, ROME).

Caractéristiques Médico-professionnelles

Lieux de travail

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **poissonnerie** (espace de travail avec sol glissant, ambiance thermique froide)
 - **chambre froide** (froid intérieur positif, froid intérieur négatif)
 - **rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché** (espace de travail avec sol glissant)
 - **marché** (bruit de fond, intempérie)
 - **marché de gros** (horaire d'ouverture très matinal (cf organisation), coactivité (plusieurs activités concomitantes dans un même lieu))
 - **véhicule réfrigéré**
 - **camion-boutique** (espace de travail sous-dimensionné, froid intérieur positif)

- **criée** (bruit de fond, situation entraînant une charge psychologique, espace de travail avec circulation piéton véhicule, espace de travail avec sol glissant, courant d'air)
- **Nuisances** (préventions)
 - **espace de travail avec sol glissant**
 - nettoyer régulièrement les sols
 - installer des sols anti-dérapants
 - **ambiance thermique froide**
 - organiser le travail au froid
 - porter des gants de protection contre le froid
 - porter des vêtements adaptés au froid
 - conseils de prévention - protection cutanée
 - afficher le logo basse température
 - mettre en place la CAT face à l'hypothermie
 - informer les salariés (grand froid)
 - **froid intérieur positif**
 - porter des gants adaptés
 - afficher le logo basse température
 - organiser le travail au froid
 - porter des vêtements adaptés au froid
 - informer les salariés (grand froid)
 - **froid intérieur négatif**
 - concevoir une chambre froide
 - organiser le travail au froid
 - afficher le logo basse température
 - porter des gants de protection contre le froid
 - porter des vêtements adaptés au froid
 - mettre en place la CAT face à l'hypothermie
 - informer les salariés (grand froid)
 - **bruit de fond**
 - effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
 - réduire le bruit de fond
 - **intempérie**
 - adapter si possible le poste aux intempéries
 - organiser le travail en ambiance chaude
 - porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
 - informer les salariés (fortes chaleurs)
 - organiser le travail au froid
 - porter des vêtements adaptés au froid
 - former à la CAT en cas d'orage
 - mettre en place la CAT face au coup de chaleur
 - informer les salariés (grand froid)
 - **horaire d'ouverture très matinal (cf organisation)**
 - **coactivité (plusieurs activités concomitantes dans un même lieu)**
 - établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice
 - **espace de travail sousdimensionné**
 - optimiser le rangement
 - **situation entraînant une charge psychologique**
 - **espace de travail avec circulation piéton véhicule**
 - concevoir des voies de circulation
 - dégager des voies de circulation
 - matérialiser des allées de circulation
 - équiper les engins et véhicules de détecteurs-avertisseurs de recul ou de paniers
 - porter des EPI phosphorescents type brassards

- porter un vêtement réfléchissant
- courant d'air
- Effets sur la santé
 - lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement
 - effets chroniques liés au froid
 - facteur accidentogène
 - hypothermie
 - inconfort thermique lié au froid
 - engelures
 - effets extra-auditifs du bruit
 - inconfort thermique lié à la chaleur
 - coup de soleil
 - coup de chaleur et insolation
 - effets de la foudre
 - épuisement dû à la chaleur, sans précision
 - fatigue [asthénie]
 - troubles du cycle veille-sommeil
 - traumatisme par accident de circulation en entreprise

Organisation du travail

- Caractéristiques (nuisances possibles)
 - contact avec les clients (humeur des clients générant une charge mentale particulière, travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions)
 - travail le week-end (horaire générant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés)
 - fluctuation hebdomadaire de la charge de travail (rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale)
 - rythme dicté par la clientèle
 - très tôt le matin
- Nuisances (préventions)
 - humeur des clients générant une charge mentale particulière
 - former à la CAT face à des personnes différentes
 - former à la CAT face à des personnalités difficiles
 - former à la CAT face à une personne agressive
 - travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions
 - horaire générant une perturbation de la vie sociale
 - nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés
 - limiter le nombre de jours fériés travaillés par les salariés
 - rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale
 - séparer lieux de vie et lieux de travail
- Effets sur la santé
 - réaction aiguë à un facteur de stress
 - troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes
 - épisodes dépressifs
 - autres troubles de l'humeur [affectifs]
 - autres troubles anxieux
 - troubles somatoformes
 - trouble de l'humeur [affectif], sans précision

Tâches

- Caractéristiques (nuisances possibles)

- **acheter et passer les commandes**
- **acheter à la criée**
- **réceptionner, déballer et vérifier les arrivages**
- **préparer et dresser le lit de glace** (nuisances du poissonnier, effort de poussée et de traction, posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis, ambiance thermique froide, mouvement répétitif du membre supérieur)
- **mettre en place les poissons sur le lit de glace** (travail sous contrainte de temps imposée, posture)
- **servir les clients** (humeur des clients générant une charge mentale particulière)
- **préparer les poissons** (outil tranchant, piqures septiques, erysipelothrix rhusiopathiae)
- **peser**
- **encaisser** (manipulation d'argent et de valeurs, situation entraînant une charge mentale particulière, fonction à forte responsabilité assumée humaine, financière ou de sécurité, braquage, hold-up)
- **donner des recettes et conseils de cuisson**
- **conditionner en barquettes**
- **entretenir la zone de préparation**
- **gérer les déchets**
- **entretenir fréquemment le sol** (espace de travail avec sol glissant)
- **entretenir l'étalage et rafraîchir la glace** (eau < 10°)
- **remballer les produits en caissettes** (effort de poussée et de traction, ambiance thermique froide)
- **stocker et ranger les caissettes en chambre froide** (effort de poussée et de traction)
- **nettoyer et désinfecter les outils en fin de poste** (produit de désinfection (cf produits))
- **nettoyer et désinfecter l'étal et la zone de préparation** (nettoyant désinfectant alimentaire)
- **manipuler et travailler les denrées alimentaires**
- **procéder à la salaison, au fumage et au saurissage des poissons** (chlorure de sodium)
- **cuire les coquillages et les crustacés**
- **cuisiner des plats (poissonnier)** (contact avec des plats chauds)
- **entretenir et nettoyer l'aquarium ou vivier**
- **nettoyer la chambre froide** (nettoyant désinfectant alimentaire, ambiance thermique froide)
- **affûter les couteaux** (instruments tranchants coupants en métier de bouche)
- **conduire un camion-boutique** (contrainte de la conduite VL professionnelle, déplacement routier)
- **conduire un véhicule utilitaire** (déplacement routier, contrainte de la conduite VL professionnelle, posture assise)
- **Nuisances** (préventions)
 - **nuisances du poissonnier**
 - ordonnance de prévention - poissonnier
 - conseils poissonnier Covid-19
 - **effort de poussée et de traction**
 - proposer une formation action PRAP
 - choisir du matériel de manutention adapté
 - **posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis**
 - **ambiance thermique froide**
 - organiser le travail au froid
 - porter des gants de protection contre le froid
 - porter des vêtements adaptés au froid
 - conseils de prévention - protection cutanée
 - afficher le logo basse température
 - mettre en place la CAT face à l'hypothermie
 - informer les salariés (grand froid)
 - **mouvement répétitif du membre supérieur**
 - alterner les tâches
 - **travail sous contrainte de temps imposée**
 - planifier le travail
 - **posture**
 - **humeur des clients générant une charge mentale particulière**
 - former à la CAT face à des personnes différentes

- former à la CAT face à des personnalités difficiles
- former à la CAT face à une personne agressive
- **outil tranchant**
 - former SST
 - mettre à disposition une trousse d'urgence
- **piques septiques**
 - informer sur le risque infectieux
- **erysipelothrix rhusiopathiae**
 - informer sur le risque infectieux
 - mettre à disposition une trousse d'urgence
- **manipulation d'argent et de valeurs**
 - relever périodiquement des fonds
- **situation entraînant une charge mentale particulière**
 - former à la CAT face à une personne agressive
 - former à la CAT face à des personnes différentes
 - former à la CAT face à des personnalités difficiles
- **fonction à forte responsabilité assumée humaine, financière ou de sécurité**
- **braquage, hold-up**
- **espace de travail avec sol glissant**
 - nettoyer régulièrement les sols
 - installer des sols anti-dérapants
- **eau < 10°**
 - porter des gants
 - conseils de prévention - protection cutanée
- **produit de désinfection (cf produits)**
- **nettoyant désinfectant alimentaire**
 - porter des EPI
 - entretenir les EPI
 - informer sur l'allergie
 - conseils de prévention - protection cutanée
 - porter des gants
 - adapter l'aération et la ventilation
- **chlorure de sodium**
- **contact avec des plats chauds**
 - protéger mains et avant-bras
 - mettre en place la CAT devant une brûlure
- **instruments tranchants coupants en métier de bouche**
 - choisir le couteau adapté à la tâche
 - porter des gants appropriés à l'activité
 - mettre à disposition une trousse d'urgence
- **contrainte de la conduite VL professionnelle**
 - utiliser des véhicules appropriés
 - respecter l'interdiction d'utilisation du téléphone au volant en conduisant
 - former le conducteur de véhicule léger
 - informer sur risque routier et affections incompatibles avec la conduite
 - informer le salarié sur la prise de substances et la conduite
- **déplacement routier**
 - prévenir le risque routier
 - aménager des accès
 - former les conducteurs routiers
 - signaler temporairement et baliser le chantier
 - informer le salarié sur la prise de substances et la conduite
 - choisir des véhicules à poste de conduite ergonomique
 - signaler les dénivelés

- utiliser des véhicules appropriés
- utiliser du matériel sur roulettes
- informer sur risque routier et affections incompatibles avec la conduite
- informer et former à la manutention manuelle
- mettre à disposition des sanitaires à proximité
- limiter les organisations en horaires atypiques
- respecter les temps de repos
- privilégier les horaires favorisant la récupération
- **posture assise**
 - limiter la posture assise prolongée
 - veiller à l'ergonomie du poste
 - informer sur la prévention des TMS
- **Effets sur la santé**
 - **maladies du système ostéo-articulaire, des muscles et du tissu conjonctif**
 - **lésions traumatiques de l'épaule et du bras**
 - **lésions traumatiques de la cheville et du pied, autres et sans précision**
 - **accélération de la fréquence cardiaque**
 - **rachialgies dorsales - Région dorso-lombaire**
 - **effets chroniques liés au froid**
 - **facteur accidentogène**
 - **hypothermie**
 - **inconfort thermique lié au froid**
 - **RG 57 (attention : liste limitative)**
 - **synovite et ténosynovite**
 - **épicondylite**
 - **syndrome du canal carpien**
 - **troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes**
 - **réaction aiguë à un facteur de stress**
 - **plaies ouvertes de plusieurs parties de(s) membre(s) supérieur(s)**
 - **agents d'infections bactériennes, virales et autres**
 - **érysipéloïde**
 - **RG 88 (attention : liste limitative)**
 - **lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement**
 - **engelures**
 - **syndrome de Raynaud**
 - **dermite allergique de contact (RG 65)**
 - **dermite irritante de contact**
 - **RG 65**
 - **maladies de l'appareil respiratoire**
 - **RG 66 (attention : liste limitative)**
 - **RG 84 (attention : liste limitative)**
 - **brûlures**
 - **Accidents de la Voie Publique**
 - **lésions traumatiques de plusieurs parties du corps**
 - **état de stress post-traumatique**
 - **cervicalgie - Région cervico-dorsale**
 - **troubles veineux**
 - **troubles cardiovasculaires**

Outils et équipements

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **étal du poissonnier**

- **bac à glace**
- **caissette en polystyrène**
- **pelle à glace**
- **couteaux en poissonnerie** (instrument tranchant piquant coupant (hors milieu de soins))
- **support pour couteaux**
- **fusil pour affiler**
- **écailleur**
- **filmeuse**
- **machine à glace**
- **table de préparation**
- **centrale de nettoyage/ désinfection en agroalimentaire**
- **vivier**
- **ciseaux** (objets coupants)
- **balance**
- **Nuisances** (préventions)
 - **instrument tranchant piquant coupant (hors milieu de soins)**
 - mettre à disposition une trousse d'urgence
 - utiliser du matériel de préhension adapté
 - former SST
 - toujours regarder avant de toucher
 - porter des gants appropriés à l'activité
 - **objets coupants**
 - mettre à disposition une trousse d'urgence
 - former SST
 - porter des gants adaptés
- **Effets sur la santé**
 - **coupure**
 - **agents d'infections bactériennes, virales et autres**

Produits, matériaux et publics concernés

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **clientèle** (contact avec la clientèle generant une charge mentale particuliere)
 - **produits de la mer** (proteine animale, piqures septiques)
 - **glace**
 - **eau froide** (eau < 10°)
 - **produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire** (nettoyant desinfectant alimentaire)
- **Nuisances** (préventions)
 - **contact avec la clientele generant une charge mentale particuliere**
 - former à la CAT face à une personne agressive
 - former à la CAT face à des personnes différentes
 - former à la CAT face à des personnalités difficiles
 - **proteine animale**
 - **piqures septiques**
 - informer sur le risque infectieux
 - **eau < 10°**
 - porter des gants
 - conseils de prévention - protection cutanée
 - **nettoyant desinfectant alimentaire**
 - porter des EPI
 - entretenir les EPI
 - informer sur l'allergie
 - conseils de prévention - protection cutanée

- porter des gants
- adapter l'aération et la ventilation
- **Effets sur la santé**
 - **troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes**
 - **allergies cutanées**
 - **allergie respiratoire**
 - **RG 65**
 - **engelures**
 - **syndrome de Raynaud**
 - **dermite allergique de contact (RG 65)**
 - **dermite irritante de contact**
 - **maladies de l'appareil respiratoire**
 - **RG 66 (attention : liste limitative)**
 - **RG 84 (attention : liste limitative)**

Tenues de travail

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **coiffe**
 - **bottes avec semelles antidérapantes**
 - **tablier imperméable**

Santé et Travail

- Le métier de poissonnier reste un métier très physique (station debout, port de charges, déplacements, grandes amplitudes horaires...).
- Dans ce métier, la surveillance médicale doit porter à la fois sur l'hygiène et l'état cutané.
- Il est important d'informer, voire de former sur les risques d'accidents de travail (coupures essentiellement).
- Les différents tableaux de maladies professionnelles pouvant être concernés dans cette profession sont principalement liés aux TMS (57), aux contacts avec les agents pathogènes (19,88) et les allergènes (65, 66).

1. Afin de définir si un salarié bénéficie d'un Suivi Individuel Renforcé de son état de santé, il est nécessaire de vérifier s'il appartient à l'une des catégories suivantes des postes à risques particuliers (Art. R. 4624-23) :

- a) à l'amiante
- b) aux rayonnements ionisants
- c) au plomb dans les conditions prévues à l'art. R.4412-160
- d) au risque hyperbare
- e) aux agents biologiques des groupes 3 et 4
- f) aux agents cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction de catégories 1 A et 1B
- g) montage et démontage d'échafaudage

Présente également des risques particuliers tout poste pour lequel l'affectation sur celui-ci est conditionnée à un examen d'aptitude spécifique prévu par le présent code.

S'il le juge nécessaire, l'employeur complète la liste des postes entrant dans les catégories mentionnées au I. par des postes présentant des risques particuliers pour la santé ou la sécurité du travailleur ou pour celles de ses collègues ou des tiers évoluant dans l'environnement immédiat de travail mentionnés au premier alinéa de l'article L. 4624-2, après avis du ou des médecins concernés et du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou, à défaut, des délégués du personnel

s'ils existent, en cohérence avec l'évaluation des risques prévue à l'article L. 4121-3 et, le cas échéant, la fiche d'entreprise prévue à l'article R. 4624-46. Cette liste est transmise au service de santé au travail, tenue à disposition du directeur régional des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi et des services de prévention des organismes de sécurité sociale et mise à jour tous les ans. L'employeur motive par écrit l'inscription de tout poste sur cette liste.

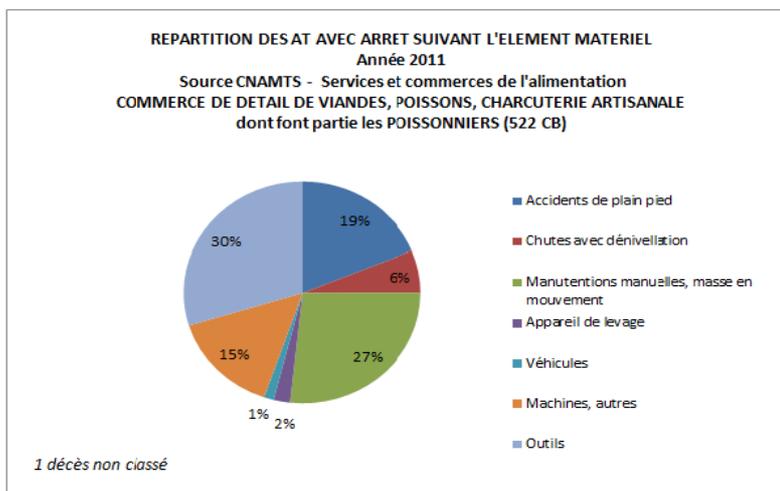
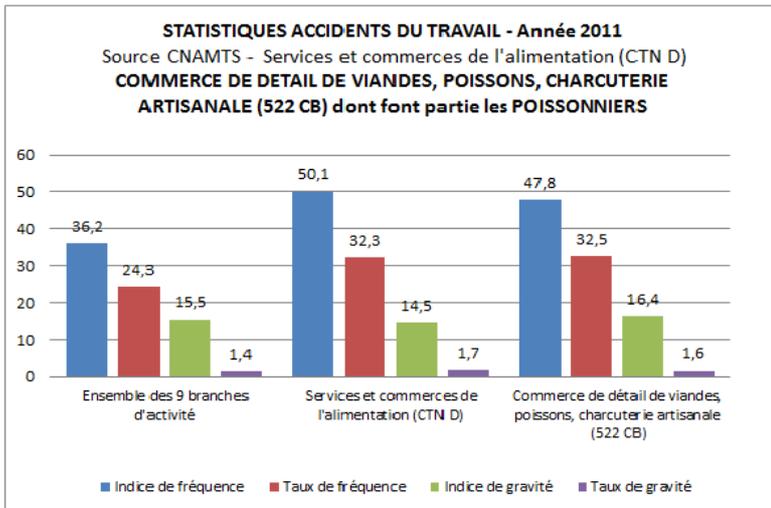
2. Dans ce métier, un certain nombre de situations ou nuisances peuvent après évaluation par l'employeur, poste par poste, être considérées comme **des facteurs de risques professionnels** cités dans le compte professionnel de prévention (C2P) :

- Activités en milieu hyperbare
- Bruit
- Equipes successives alternantes
- Températures extrêmes
- Travail de nuit
- Travail répétitif

3. Les différents **tableaux de maladies professionnelles** pouvant être concernés dans cette profession sont :

- **Tableau n°19 : Spirochétoses (à l'exception des tréponématoses) (liste limitative)**
- **Tableau n°57 : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail**
- **Tableau n°65 : Lésions eczématiformes de mécanisme allergique**
- **Tableau n°66 : Rhinites et asthmes professionnels**
- **Tableau n°66BIS : Pneumopathies d'hypersensibilité**
- **Tableau n°88 : Rouget du porc (Erysipéloïde de Baker-Rosenbach)**
- **Tableau n°98 : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes (liste limitative)**

4. **Statistiques accidents du travail année 2011** "Commerce de détail de viandes, poissons, charcuterie artisanale (522 CB)" dont font partie les Poissonniers :



Conclusion

Si le métier s'exerce de plus en plus dans les grandes surfaces (la moitié des ventes), l'exercice sur les marchés est encore très fréquent et s'exerce dans des structures artisanales.

Il y a peu de possibilités d'évolution de carrière.

Les principaux risques professionnels sont d'ordre physique comprenant : le travail au froid, le contact avec l'eau et la glace, les efforts de manutention et les gestes répétitifs.

Le risque accidentel de piqûres et coupures est à prévenir, une information sur les risques d'accidents aux mains s'impose.

Les risques infectieux et chimique sont aussi à évaluer.