Boucher

Aide document unique / fiche d'entreprise

Si ce document peut présenter une aide importante dans la rédaction du Document Unique ou de la Fiche d'Entreprise, **il ne faut pas oublier les points suivants :**

- Quels sont **les risques des autres métiers** de l'entreprise ?
- Les dangers notés correspondent-ils aux risques réels après **évaluation dans l'entreprise concernée ?**

CARACTÉRISTIQUES MÉDICO-PROFESSIONNELLES

Lieux de travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
boucherie artisanale	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	nuisances du boucher	
		ordonnance de prévention - boucher
		conseils boucher Covid-19
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
supermarché	lumiere artificielle	choisir des lampes sans risque photobiologique
		concevoir un éclairage adapté
		assurer la maintenance de l'éclairage
	bruit de fond	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
		réduire le bruit de fond
rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
hypermarché	lumiere artificielle	choisir des lampes sans risque photobiologique
		concevoir un éclairage adapté
		assurer la maintenance de l'éclairage
	bruit de fond	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
		réduire le bruit de fond
marché	bruit de fond	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
		réduire le bruit de fond
	intemperie	
		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)
marché de gros	horaire d'ouverture tres matinal (cf organisation)	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice
quais de chargement des abattoirs	espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux	entretenir les escaliers
		entretenir les sols
		privilégier les sols anti-dérapants
		signaler les dénivelés
	coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice
ferme d'élevage		
atelier de découpe de viande (laboratoire)	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	lumiere artificielle	choisir des lampes sans risque photobiologique
		concevoir un éclairage adapté
		assurer la maintenance de l'éclairage
	froid interieur 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)
zone dédiée à la plonge	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		installer des sols anti-dérapants
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
véhicule réfrigéré		
camion-boutique	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
	froid interieur 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)
chambre froide	froid interieur 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 interieur negatif	
		concevoir une chambre froide
		organiser le travail au froid
		afficher le logo basse température

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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)

Organisation du travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
contact avec les clients	humeur des clients generant une charge mentale particuliere	
		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	
très tôt le matin		
coupure de travail > 3H		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
travail le week-end	horaire generant 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
fluctuation saisonnière	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail
travail isolé	isolement psychologique	favoriser le travail en réseau
	agression physique	former à la CAT face à des personnalités difficiles
		former à la CAT face à une personne agressive
modes opératoires précis		
horaires réguliers de jour	pas de nuisance liée à cette caractéristique	

Tâches

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
choisir ses bêtes sur pieds	coup de pied, coup de corne	
acheter les carcasses et morceaux	nuisances du boucher	
		ordonnance de prévention - boucher

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		conseils boucher Covid-19
manipuler et travailler les denrées alimentaires		
charger/décharger les carcasses	port de charge (déplacement horizontal)	
		prévenir les risques liés à la manutention manuelle
		Utiliser des aides à la manutention
		améliorer la préhension des charges
		respecter les limites de port de charges réglementaires
		porter des chaussures de sécurité
		informer et former à la manutention manuelle
		proposer une formation action PRAP
réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes	mouvement répétitif	prévenir les TMS
	espace de travail situé en hauteur	mettre les équipements de travail en conformité
		supprimer les postes de travail à l'échelle
		mettre à disposition une plate-forme de travail
		utiliser un échafaudage conforme à la réglementation
	posture	
	port de charge (déplacement horizontal)	
		prévenir les risques liés à la manutention manuelle
		Utiliser des aides à la manutention

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		améliorer la préhension des charges
		respecter les limites de port de charges réglementaires
		porter des chaussures de sécurité
		informer et former à la manutention manuelle
		proposer une formation action PRAP
peser les quartiers	port de charge (déplacement horizontal)	
		prévenir les risques liés à la manutention manuelle
		Utiliser des aides à la manutention
		améliorer la préhension des charges
		respecter les limites de port de charges réglementaires
		porter des chaussures de sécurité
		informer et former à la manutention manuelle
		proposer une formation action PRAP
stocker la viande	mauvaise organisation du stockage	organiser le stockage
	posture	
affûter les couteaux	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
affiler les couteaux	fusil sans garde de sécurité	utiliser un fusil avec garde de sécurité
		porter des gants appropriés à l'activité

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		mettre à disposition une trousse d'urgence
	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
désosser, casser les carcasses et débiter la viande	esquille d'os	porter des gants de protection résistants à la perforation
		mettre à disposition une trousse d'urgence
		porter un tablier en mailles
	couteau en mauvais état (cf outils)	
	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
	autre travail avec force	
parer les morceaux de viande	mouvement répétitif du membre supérieur	alterner les tâches
	couteau en mauvais état (cf outils)	
	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
brider la viande	mouvement répétitif du membre supérieur	alterner les tâches
hacher la viande		
traiter les volailles et gibiers		
mettre en place dans les vitrines	posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	profondeur excessive de la vitrine	installer des étagères à glissière
	posture	
conditionner en barquette	utilisation de filmeuse (cf outil)	
servir les clients	humeur des clients generant une charge mentale particuliere	
		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
découper la viande à la demande	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
peser la viande		
encaisser	manipulation d'argent et de valeurs	relever périodiquement des fonds
	situation entrainant 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
	fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite	
	braquage, hold-up	
nettoyer les outils et équipements	instruments tranchants coupants en métier de bouche	choisir le couteau adapté à la tâche
		porter des gants appropriés à l'activité

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		mettre à disposition une trousse d'urgence
	produit de désinfection (cf produits)	
nettoyer (chambre froide, magasin, laboratoire, camion)		
entretenir et ranger le magasin	eau chaude	
	eau < 10°	porter des gants
		conseils de prévention - protection cutanée
	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux
	posture	
	port de charge (déplacement horizontal)	
		prévenir les risques liés à la manutention manuelle
		Utiliser des aides à la manutention
		améliorer la préhension des charges
		respecter les limites de port de charges réglementaires
		porter des chaussures de sécurité
		informer et former à la manutention manuelle
		proposer une formation action PRAP
gérer les déchets (en boucherie)		
gérer le stock en boucherie		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
fermer le magasin	agression physique	former à la CAT face à des personnalités difficiles
		former à la CAT face à une personne agressive
conduire un véhicule utilitaire	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
	contrainte de la conduite VL professionnelle	
		utiliser des véhicules appropriés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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
	posture assise	
		limiter la posture assise prolongée
		veiller à l'ergonomie du poste
		informer sur la prévention des TMS
conduire un camion-boutique	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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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

Outils et équipements

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
couteaux en boucherie	couteau non adapté	entretenir le pouvoir de coupe des couteaux
		utiliser des bornes de rangement magnétiques pour couteaux
		choisir le couteau adapté à la tâche
support pour couteaux		
scies en boucherie	rupture de la lame de scie	
		vérifier la tension de la lame
meuleuse pour affûter les couteaux	projection d'éclats	
		porter des lunettes ou une visière de protection
fusil pour affiler		
tables de coupe		
étal du boucher		
hachoir électrique à viande	matériel électrique défectueux	respecter le degré et la classe de protection
		signaler toute prise électrique détériorée à la personne habilitée
		maintenir et contrôler régulièrement le matériel électrique
	machines non conformes	mettre les équipements de travail en conformité
formeuse pour steak haché		
atendrisseur		
aplatisseur		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
crochets : esses et dents de loup		
filmeuse		
caisse	mauvaise finition du matériel	
vitrine de présentation		
vitrine réfrigérée pour la viande		
étagères métalliques		
rail d'acheminement des carcasses		
camion frigorifique	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)
armoire désinfectante à couteaux		
armoire à UV pour stériliser		
capteur à insectes volants		
brûleur à gaz		
évier pour vaisselle		
bacs à suif et bacs à os		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
poubelle fermée, à pédale.		
papier jetable		
matériel de nettoyage du boucher		
lavabo à commande non manuelle		
nettoyeur haute pression	jet sous pression	porter des gants appropriés à l'activité
		former à l'utilisation des produits
	vibration transmise au systeme main/bras superieure au seuil d'alerte	
		utiliser des solutions techniques alternatives (vibrations)
		choisir les outils les moins vibrants
		entretenir le matériel (vibrations)
		porter des gants (vibrations)
		limiter les durées d'exposition (vibrations)
		informer sur le risque vibrations
	bruit superieur a 80 dB	
		réduire le bruit
		signaler les lieux bruyants
		porter des protecteurs individuels contre le bruit
		informer et former sur le bruit
		vérifier l'absence d'ototoxique professionnel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
balance		

Produits, matériaux et publics concernés

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
viande de boucherie	proteine animale	
clientèle	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
eau de javel	agent de blanchiment (eau de javel, etc...)	
		former à l'utilisation de l'eau de javel
		porter des gants
		porter des lunettes ou une visière de protection
produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire	nettoyant desinfectant alimentaire	
		porter des EPI
		entretenir les EPI
		informer sur l'allergie

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		conseils de prévention - protection cutanée
		porter des gants
		adapter l'aération et la ventilation

Tenues de travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
pantalon pied de poule		
veste blanche		
chaussures de sécurité antidérapantes		
coiffe		
tablier		
tablier métallique de protection	gene liee au poids de la protection	porter des EPI adaptés
gant en mailles		
gants anticoupure		
manchette métallique		
gants en vinyle		

Aide documents uniques / Fiche d'entreprise issue de la **FMP Boucher** consultable sur **https://www.fmppresanse.fr**