

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 | installer des sols anti-dérapants |
| | | Nettoyer régulièrement les sols |
| | nuisances du boucher | |
| | | ordonnance de prévention - boucher |
| | | conseils boucher Covid-19 |
| supermarché  | espace de travail sousdimensionné | optimiser le rangement |
| | éclairage artificiel  | choisir des lampes sans risque photobiologique |
| | | concevoir un éclairage adapté  |
| | | assurer la maintenance de l'éclairage |
| | | effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes) |
| rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché | bruit environnant de faible intensité  | réduire le bruit de fond |
| | - espace de travail avec sol glissant | installer des sols anti-dérapants |
| | | Nettoyer régulièrement les sols |

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

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|--|---|
| | coactivité (plusieurs activités concomitantes dans un même 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 |
| | coactivité (plusieurs activités concomitantes dans un même 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 | installer des sols anti-dérapants |
| | | Nettoyer régulièrement les sols |
| | éclairage artificiel  | choisir des lampes sans risque photobiologique |
| | | concevoir un éclairage adapté  |
| | | assurer la maintenance de l'éclairage |
| | température froide intérieure positive  | |
| | | 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 | installer des sols anti-dérapants |



| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|--|---|
| | | Nettoyer régulièrement les sols |
| | espace de travail sousdimensionné | optimiser le rangement |
| véhicule réfrigéré | | |
| camion-boutique | espace de travail sousdimensionné | optimiser le rangement |
| | température froide intérieure positive  | |
| | | 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 | température froide intérieure positive  | |
| | | 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) |
| | température froide intérieure négative  | |
| | | 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 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 | |
| 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  |
| | | informer et former à la manutention manuelle  |
| | | proposer une formation action PRAP  |
| | | Porter des chaussures de sécurité |
| 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  |
| | | informer et former à la manutention manuelle  |
| | | proposer une formation action PRAP  |
| | | Porter des chaussures de sécurité |
| 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  |
| | | informer et former à la manutention manuelle  |
| | | proposer une formation action PRAP  |
| | | Porter des chaussures de sécurité |
| 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  |
| désosser, casser les carcasses et débiter la viande  | esquille d'os | mettre à disposition une trousse d'urgence |
| | | Porter un tablier en mailles |
| | | Porter des gants de protection résistants à la perforation |
| | 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 antéflexion 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 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 |
| 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 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 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  |
| | | informer et former à la manutention manuelle  |
| | | proposer une formation action PRAP  |
| | | Porter des chaussures de sécurité |
| 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  |
| | | contrainte de la conduite VL professionnelle |
| limiter les organisations en horaires atypiques | | |
| respecter les temps de repos | | |
| privilégier les horaires favorisant la récupération | | |
| | | 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 : eses 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 | température froide intérieure  | |
| | | 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 système main/bras supérieure au seuil d'alerte  | utiliser des solutions techniques alternatives (vibrations) choisir les outils les moins vibrants entretenir le matériel (vibrations) limiter les durées d'exposition (vibrations) informer sur le risque vibrations  |
| | | Porter des gants (vibrations) |
| | bruit supérieur à 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 | protéine animale  | |
| clientèle | contact avec la clientèle générant 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 |
| 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 désinfectant alimentaire  | porter des EPI entretenir les EPI |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---------------------------------------|---|
| | | informer sur l'allergie |
| | | 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 | | |

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES | NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER | PRÉVENTIONS |
|---|---------------------------------------|-------------|
| manchette métallique | | |
| gants en vinyle | | |

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