

# 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	
supermarché 	espace de travail sousdimensionné	ordonnance de prévention - boucher
		conseils boucher Covid-19
	lumière artificielle 	optimiser le rangement
rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché	espace de travail avec sol glissant	choisir des lampes sans risque photobiologique
		concevoir un éclairage adapté 
	bruit de fond 	assurer la maintenance de l'éclairage
		effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
		réduire le bruit de fond
		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
	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	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	lumière artificielle 	choisir des lampes sans risque photobiologique
		concevoir un éclairage adapté 
		assurer la maintenance de l'éclairage
	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)
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 : 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	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 système main/bras supérieure 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 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	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 liée 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.fmpresanse.fr>