# Fiche résumée : Boucher

## Métiers apparentés

Artisan-boucher
Apprentis boulangers, bouchers, charcutiers
Artisans salariés de leur entreprise
Artisans salariés de leur entreprise / Boucher
Boucher
Boucher sur les marchés
Bouchers (sauf industrie de la viande)
Bouchers (sauf industrie de la viande) / Boucher-charcutier (commerce de détail), ouvrier qualifié, non qualifié
Bouchers (sauf industrie de la viande) / Ouvrier boucher (sauf industrie de la viande), ouvrier qualifié, non qualifié
Ouvrier boucher
Bouchers (sauf industrie de la viande) / Boucher (commerce de détail), ouvrier qualifié, non qualifié

## Codes

**CITP88** : 7411 **PCS-ESE 2003** : 210x **PCS-ESE 2003** : 636a **ROME1999** : 14211 **ROME1999** : 14212 **ROME1999** : 47122 **CITP2008** : 7511

## Descriptif

- Achète la viande "sur pied" à la ferme ou "en carcasse" ou "en quartiers".
- Découpe, désosse, dégraisse, dénerve, et pare la viande pour la transformer en morceaux.
- Présente la viande à la clientèle.
- Vend aux clients.
- En grande surface, le boucher n'effectue qu'une partie de ces tâches.

## Caractéristiques Médico-professionnelles

### Lieux de travail

- Caractéristiques (nuisances possibles)
  - **boucherie artisanale** (espace de travail avec sol glissant, nuisances du boucher, espace de travail sousdimensionné)
  - **supermarché** (lumiere artificielle, bruit de fond)
  - **rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché** (espace de travail avec sol glissant)
  - **hypermarché** (lumiere artificielle, bruit de fond)
  - **marché** (bruit de fond, intemperie )
  - **marché de gros** (horaire d'ouverture tres matinal (cf organisation), coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu))
  - **quais de chargement des abattoirs** (espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux, coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu))
  - **ferme d'élevage**
  - **atelier de découpe de viande (laboratoire)** (espace de travail avec sol glissant, lumiere artificielle, froid interieur positif)
  - **zone dédiée à la plonge** (espace de travail avec sol glissant, espace de travail sousdimensionné)

    - **véhicule réfrigéré**
    - **camion-boutique** (espace de travail sousdimensionné, froid interieur positif)
    - **chambre froide** (froid interieur positif, froid interieur negatif)
- Nuisances (préventions)
    - **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
    - **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
    - **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)
    - **horaire d'ouverture tres matinal (cf organisation)**
    - **coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)**
        - établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice
    - **espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux**
        - entretenir les escaliers
        - entretenir les sols
        - privilégier les sols anti-dérapants
        - signaler les dénivelés
    - **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
        - 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)
- Effets sur la santé
    - **lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement**

- **fatigue visuelle**
- **effets extra-auditifs du bruit**
- **inconfort thermique lié à la chaleur**
- **effets chroniques liés au froid**
- **coup de soleil**
- **coup de chaleur et insolation**
- **effets de la foudre**
- **facteur accidentogène**
- **épuisement dû à la chaleur, sans précision**
- **fatigue [asthénie]**
- **troubles du cycle veille-sommeil**
- **autre chute d'un niveau à un autre**
- **chute dans et d'un escalier et de marches**
- **engelures**
- **inconfort thermique lié au froid**
- **hypothermie**

## Organisation du travail

- Caractéristiques (nuisances possibles)
  - **contact avec les clients** (humeur des clients generant une charge mentale particuliere, travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions)
  - **très tôt le matin**
  - **coupure de travail > 3H**
  - **travail le week-end** (horaire generant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés)
  - **fluctuation saisonnière** (rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale)
  - **travail isolé** (isolement psychologique, agression physique)
  - **modes opératoires précis**
  - **horaires réguliers de jour** (pas de nuisance liée à cette caractéristique)
- Nuisances (préventions)
  - **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**
  - **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
  - **rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale**
    - séparer lieux de vie et lieux de travail
  - **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
  - **pas de nuisance liée à cette caractéristique**
- 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**
- **souffrance mentale**
- **lésions traumatiques d'une partie du corps non précisée**
- **stress aigu traumatique**
- **état de stress post-traumatique**

## Tâches

- Caractéristiques (nuisances possibles)
  - **choisir ses bêtes sur pieds** (coup de pied, coup de corne)
  - **acheter les carcasses et morceaux** (nuisances du boucher)
  - **manipuler et travailler les denrées alimentaires**
  - **charger/décharger les carcasses** (port de charge (déplacement horizontal))
  - **réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes** (mouvement répétitif, espace de travail situé en hauteur, posture, port de charge (déplacement horizontal))
  - **peser les quartiers** (port de charge (déplacement horizontal))
  - **stocker la viande** (mauvaise organisation du stockage, posture)
  - **affûter les couteaux** (instruments tranchants coupants en métier de bouche)
  - **affiler les couteaux** (fusil sans garde de sécurité, instruments tranchants coupants en métier de bouche)
  - **désosser, casser les carcasses et débiter la viande** (esquille d'os, couteau en mauvais état (cf outils), instruments tranchants coupants en métier de bouche, autre travail avec force)
  - **parer les morceaux de viande** (mouvement répétitif du membre supérieur, couteau en mauvais état (cf outils), instruments tranchants coupants en métier de bouche)
  - **brider la viande** (mouvement répétitif du membre supérieur)
  - **hacher la viande**
  - **traiter les volailles et gibiers**
  - **mettre en place dans les vitrines** (posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis, profondeur excessive de la vitrine, posture)
  - **conditionner en barquette** (utilisation de filmeuse (cf outil))
  - **servir les clients** (humeur des clients generant une charge mentale particuliere)
  - **découper la viande à la demande** (instruments tranchants coupants en métier de bouche)
  - **peser la viande**
  - **encaisser** (manipulation d'argent et de valeurs, situation entrainant une charge mentale particuliere, 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, produit de désinfection (cf produits))
  - **nettoyer (chambre froide, magasin, laboratoire, camion)**
  - **entretenir et ranger le magasin** (eau chaude, eau < 10°, ambiance humide, posture, port de charge (déplacement horizontal))
  - **gérer les déchets (en boucherie)**
  - **gérer le stock en boucherie**
  - **fermer le magasin** (agression physique)
  - **conduire un véhicule utilitaire** (déplacement routier, contrainte de la conduite VL professionnelle, posture assise)
  - **conduire un camion-boutique** (contrainte de la conduite VL professionnelle, déplacement routier)
- Nuisances (préventions)
  - **coup de pied, coup de corne**
  - **nuisances du boucher**
    - ordonnance de prévention - boucher
    - conseils boucher Covid-19
  - **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
    - **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**
    - **mauvaise organisation du stockage**
        - organiser le stockage
    - **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
    - **fusil sans garde de sécurité**
        - utiliser un fusil avec garde de sécurité
        - porter des gants appropriés à l'activité
        - mettre à disposition une trousse d'urgence
    - **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)**
    - **autre travail avec force**
    - **mouvement répétitif du membre supérieur**
        - alterner les tâches
    - **posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis**
    - **profondeur excessive de la vitrine**
        - installer des étagères à glissière
    - **utilisation de filmeuse (cf outil)**
    - **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
    - **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**
    - **produit de désinfection (cf produits)**
    - **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
    - **agression physique**
        - former à la CAT face à des personnalités difficiles
        - former à la CAT face à une personne agressive
    - **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
        - 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
- Effets sur la santé
    - **lésions traumatiques de plusieurs parties du corps**
    - **RG 57 (attention : liste limitative)**
    - **RG 98 (attention liste limitative)**
    - **RG 79 (attention : liste limitative)**
    - **rachialgies**
    - **cardiopathies ischémiques**
    - **maladies du système ostéo-articulaire, des muscles et du tissu conjonctif**
    - **coupure**
    - **infections de la peau et du tissu cellulaire sous-cutané**
    - **corps étranger ou objet pénétrant dans la peau**
    - **synovite et ténosynovite**
    - **épicondylite**
    - **syndrome du canal carpien**
    - **rachialgies dorsales - Région dorso-lombaire**
    - **réaction aiguë à un facteur de stress**
    - **troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes**
    - **engelures**
    - **syndrome de Raynaud**
    - **mycoses**
    - **lésions traumatiques d'une partie du corps non précisée**
    - **stress aigu traumatique**
    - **état de stress post-traumatique**
    - **Accidents de la Voie Publique**

- **cervicalgie - Région cervico-dorsale**
- **troubles veineux**
- **troubles cardiovasculaires**

## Outils et équipements

- Caractéristiques (nuisances possibles)
  - **couteaux en boucherie** (couteau non adapté)
  - **support pour couteaux**
  - **scies en boucherie** (rupture de la lame de scie)
  - **meuleuse pour affûter les couteaux** (projection d'éclats)
  - **fusil pour affiler**
  - **tables de coupe**
  - **étal du boucher**
  - **hachoir électrique à viande** (matériel électrique défectueux, machines non conformes)
  - **formeuse pour steak haché**
  - **atendrisseur**
  - **aplatisseur**
  - **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)
  - **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**
  - **poubelle fermée, à pédale.**
  - **papier jetable**
  - **matériel de nettoyage du boucher**
  - **lavabo à commande non manuelle**
  - **nettoyeur haute pression** (jet sous pression, vibration transmise au systeme main/bras superieure au seuil d'alerte, bruit superieur a 80 dB)
  - **balance**
- Nuisances (préventions)
  - **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
  - **rupture de la lame de scie**
    - vérifier la tension de la lame
  - **projection d'éclats**
    - porter des lunettes ou une visière de protection
  - **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
    - **mauvaise finition du matériel**
    - **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)
    - **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
- Effets sur la santé
    - **lésions traumatiques d'une partie du corps non précisée**
    - **corps étranger dans la partie externe de l'oeil**
    - **corps étranger ou objet pénétrant dans la peau**
    - **électrisation / électrocution**
    - **effets chroniques liés au froid**
    - **facteur accidentogène**
    - **hypothermie**
    - **inconfort thermique lié au froid**
    - **plaie ouverte du poignet et de la main**
    - **troubles angioneurotiques de la main**
    - **arthrose du coude (vibrations)**
    - **ostéonécrose du semi-lunaire (vibrations)**
    - **ostéonécrose du scaphoïde(vibrations)**
    - **RG 69 (attention liste limitative)**
    - **acouphènes**
    - **conséquence du bruit sur l'oreille interne**
    - **maladies de l'oreille externe**
    - **surdité de perception**
    - **hyperacousie**
    - **effets extra-auditifs du bruit**
    - **risque d'accident du travail par effet masque**
    - **RG 42 (attention: liste limitative)**

## Produits, matériaux et publics concernés

- Caractéristiques (nuisances possibles)

    - **viande de boucherie** (proteine animale)
    - **clientèle** (contact avec la clientele generant une charge mentale particuliere)
    - **eau de javel** (agent de blanchiment (eau de javel, etc...))
    - **produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire** (nettoyant desinfectant alimentaire)
- Nuisances (préventions)
    - **proteine animale**
    - **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
    - **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
    - **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
    - **allergies cutanées**
    - **allergie respiratoire**
    - **RG 65**
    - **troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes**
    - **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)
    - **pantalon pied de poule**
    - **veste blanche**
    - **chaussures de sécurité antidérapantes**
    - **coiffe**
    - **tablier**
    - **tablier métallique de protection** (gene liee au poids de la protection)
    - **gant en mailles**
    - **gants anticoupure**
    - **manchette métallique**
    - **gants en vinyle**
- Nuisances (préventions)
    - **gene liee au poids de la protection**
        - porter des EPI adaptés

## Santé et Travail

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).

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 cancérogènes, 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) :

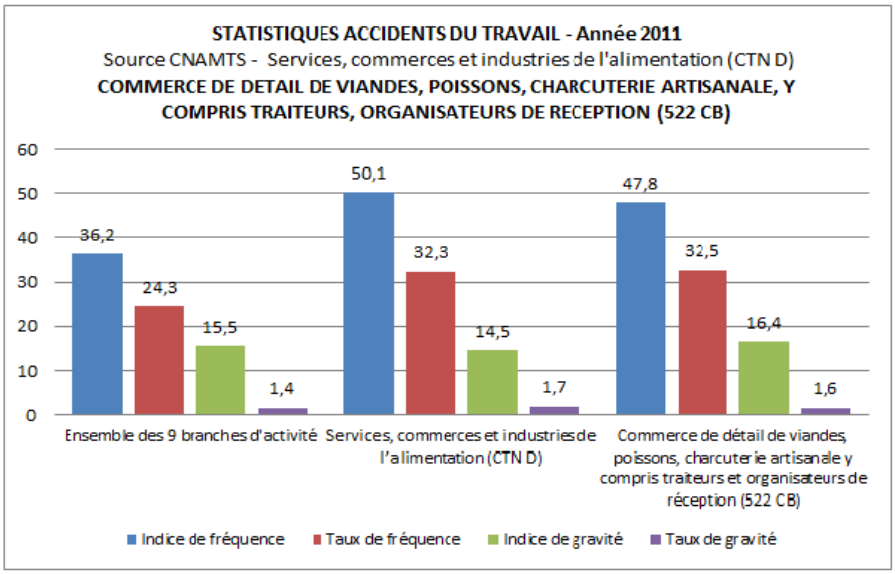
- Activités en milieu hyperbare
- Bruit
- Equipes successives alternantes
- Températures extrêmes
- Travail de nuit
- Travail répétitif

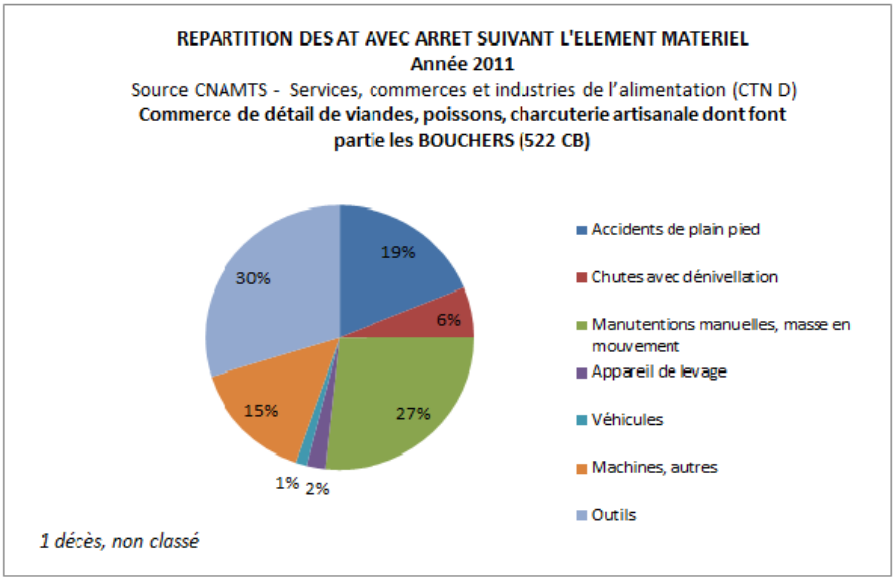
**3.** Les différents **tableaux de maladies professionnelles** pouvant être concernés dans cette profession sont **:**

- **Tableau n°18 : Charbon**
- **Tableau n°19 : Spirochétoses (à l'exception des tréponématoses)**
- **Tableau n°24 : Brucelloses professionnelles**
- **Tableau n°40 : Maladies dues aux bacilles tuberculeux et à certains mycobactéries atypiques : Mycobacterium avium intracellulare, Mycobacterium kansasii, Mycobacterium xenopi, Mycobacterium marinum, Mycobacterium fortuitum**
- **Tableau n°53 : Affections dues aux rickettsies**
- **Tableau n°57 : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail**
- **Tableau n°68 : Tularémie**
- **Tableau n°87 : Ornithose - Psittacose**

- Tableau n°88 : Rouget du porc (Erysipéloïde de Baker-Rosenbach)
- Tableau n°92 : Infections professionnelles à Streptococcus suis
- Tableau n°98 : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes

**4. Statistiques accidents du travail année 2011 "Commerce de détail de viandes, poissons, charcuterie artisanale y compris traiteurs, organisateurs de réception (522 CB)" dont font partie les BOUCHERS :**




## Conclusion

Ce métier recouvre différents modes d'exercices :

L'artisan qui

- achète, prépare, vend, conseille,
- gère son affaire,
- peut se spécialiser en fonction d'un animal,

- fabrique des produits traiteurs.

Le boucher d'atelier dont les tâches sont plus répétitives et moins diversifiées, mais dont les horaires sont plus fixes.

Peu de jeunes choisissent cette filière et il devient difficile de trouver des professionnels.

Les accidents liés aux coupures restent prédominants et une attention particulière doit être portée à la prévention des troubles musculo-squelletiques du membre supérieur.

Fiche résumée issue de la **FMP Boucher** consultable sur **https://www.fmppresanse.fr**