

LES AUTRES RISQUES

Les bouchers sont également soumis à d'autres risques et maladies professionnelles.

- **Chutes et Glissades** sur sol mouillé, sale, gras : porter les chaussures de sécurité antidérapantes, nettoyer les sols.
- **Infections** dues au contact des aliments, du sang, des animaux : se laver les mains régulièrement, nettoyer toute plaie, être vacciné, désinfecter outils et vêtements de travail, éliminer les déchets correctement.
- **TMS (Troubles musculo-squelettiques) et manutention** liés au port de charges, aux répétitions des gestes : utiliser le matériel de manutention ou port de charges à 2, prendre des positions adaptées pour le port de charge ou sur le poste de travail, affûter régulièrement les couteaux.
- **Brûlures chimiques** en utilisant des produits de nettoyage ou de désinfection : port des gants de protection, ne pas surdoser les produits, ne pas mélanger les produits (respecter les procédures d'utilisation).

NE NEGLIGER
PAS LES
RISQUES

D'autres informations sont disponibles sur le site de l'INRS.

Ne pas hésiter à se renseigner auprès du service de santé au travail.



Service de Santé au Travail
d'Orthez

18, avenue du Pesqué
64300 Orthez
Téléphone : 05.59.69.30.97
medecinedutravail.orthez@wanadoo.fr

Bouchers Charcutiers



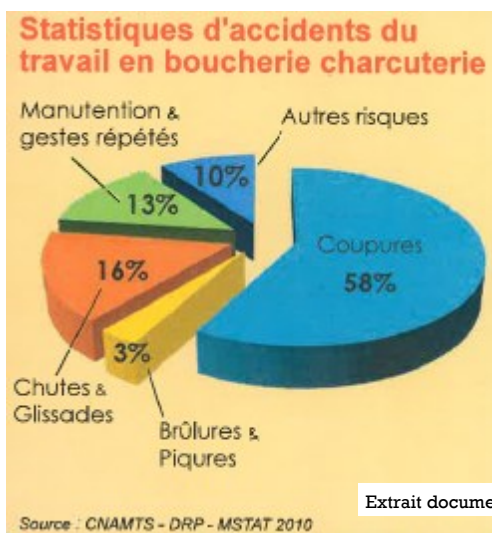
Les risques pour
la santé



LES COUPURES

Prévenir le risque COUPURE

La filière viande est 2 à 3 fois plus exposée aux risques d'accident du travail que la moyenne nationale des autres activités.



Extrait document SSTRN

Les couteaux sont impliqués dans plus de 42% des accidents de travail avec arrêt

- ◆ Porter les EPI adaptés : gants, tablier en cotte de maille pour le désossage
- ◆ Choisir le bon couteau en fonction de la tâche à réaliser
- ◆ Affûter et affiler régulièrement les couteaux pour limiter le risque de dérapage et donc de plaie
- ◆ Ranger les couteaux sur les porte couteaux
- ◆ Garder les protections de sécurité lors de l'utilisation des machines (sabot, ...)
- ◆ Être vigilant lors des déplacements et mouvements avec un couteau à la main

POUR EVITER

- Section d'un tendon, d'un nerf
- Surinfection
- Amputation

Le COUPEAU

Un couteau qui coupe, c'est important. C'est pourquoi, il est nécessaire d'utiliser le couteau adapté à la tâche et de l'entretenir.

Le nettoyage et la désinfection sont obligatoires pour maintenir le couteau durablement.

L'affûtage et l'affilage permettent de réduire les risques de TMS également.



Les 1^{ers} soins :

- Nettoyer la plaie à l'eau
- Désinfecter la plaie, mettre un pansement
- En cas d'amputation, mettre la partie sectionnée dans un sac propre au froid et au sec
- Appeler les secours (15)