

Le risque routier

Le risque routier est le premier risque de mortalité au travail avec 2/3 des accidents du travail mortels dus à la circulation. Le risque routier se caractérise par son extrême gravité. Lorsque les accidents ne sont pas mortels, ils sont souvent beaucoup plus graves que ceux survenant dans l'entreprise.

Une surcharge des véhicules constitue un facteur important d'aggravation du risque. Conduire des centaines de kilomètres par an des véhicules chargés dans des conditions météo parfois difficiles nécessite des connaissances et des compétences spécifiques.

Prévention du risque routier

Avant le déplacement

- Préparer les itinéraires afin d'emprunter les itinéraires les plus sûrs pour conduire en sécurité
- Permis de conduire : le permis EB peut être nécessaire sous certaines conditions
- Respecter le poids total admissible en charge (PTAC), bien répartir et arrimer les charges
- Vérifier l'éclairage, les niveaux d'huile, le bon état des essuie-glaces et la pression des pneus
- Adopter des dispositions pour que le téléphone ne soit pas utilisé pendant la conduite.

Pendant le déplacement

- Respecter le code de la route (limiteur/régulateur de vitesse ou équivalent)
- Ne pas répondre au téléphone quel que soit l'équipement du véhicule.

Après le déplacement

- Vérifier et nettoyer le véhicule afin qu'il soit maintenu en bon état
- Signaler toute anomalie constatée
- Maintenir le véhicule en bon état en signalant.

Définition du permis EB

Véhicule relevant de la catégorie B, attelé d'une remorque dont le poids total autorisé en charge (PTAC) excède 750 kilogrammes et que l'une de ces deux conditions soit remplie :

- soit le PTAC de la remorque dépasse le poids à vide du véhicule tracteur,
- soit la somme des PTAC dépasse 3,5 tonnes.



Facteurs de risques

Horaires de travail décalés
(très tôt le matin)

Contraintes temporelles
(horaires des criées, des marchés, temps de déplacement, ...)

Vitesse

Surcharge du véhicule

Équipement du véhicule

Taille des remorques

Amplitude des déplacements

État du véhicule

Aménagements intérieurs

Téléphone au volant

Conduites addictives





Les risques liés aux nuisances physiques

L'**ambiance thermique** représente les conditions de température, de froid, d'humidité et de vent auxquelles sont exposés les chefs d'entreprises et leurs employés. Ces conditions peuvent être naturelles lorsque la personne travaille en extérieur ou artificielles lorsqu'elle exerce ses fonctions à l'intérieur des locaux. Ces facteurs, lorsqu'ils sont mal ou ne sont pas maîtrisés sont susceptibles de générer des affections respiratoires ou articulaires (TMS, lombalgies, ...).

Le bruit peut être à l'origine de fatigue, de lésions auditives et c'est un facteur aggravant des TMS.

La réglementation fixe comme seuil de ne pas dépasser 80 dB(A) pendant 8h00.

Les moyens de prévention

Les ambiances thermiques

- Éviter les expositions prolongées en alternant les postes de travail
- Porter des équipements de protection contre le froid : gants, bonnet, veste, tenue de pluie, bottes SRC avec doublure,...
- Ne pas rester avec une tenue mouillée
- Utiliser les équipements mis à disposition (Chauffage d'appoint, climatiseur, sèches-bottes, sèches-gants, ...)
- Limiter le temps de travail en chambres froides.

Le bruit

- Éviter les expositions prolongées en alternant les postes de travail
- Porter des équipements de protection contre le bruit.

Facteurs de risques

Les ambiances thermiques

Courants d'air, froid

Contraintes physiques importantes liées au port de charges

Ambiance froide et humide

Manutentions manuelles

Le bruit

Machine à glace

Ventilation des frigos ou des groupes froids

Prévoir des frigos dédiés pour le stockage des bacs de poissons
Isoler et capter les émissions chaudes.



Le travail au couteau

Le travail au couteau est au cœur des métiers de la poissonnerie. Il sert à de nombreuses opérations : désarêter, fileter, piécer, éviscérer, ... Il assure l'efficacité même du travail. Pour qu'un couteau assure sa fonction essentielle • **couper** • il faut donc l'entretenir et faire en sorte de conserver une bonne qualité de coupe tout au long de la journée de travail.

Travailler avec un couteau qui coupe mal ou ne coupe plus, peut favoriser l'apparition des troubles musculosquelettiques (le salarié force, fatigue, s'énerve) et avoir également un impact sur la qualité de coupe (précision du geste) et de la productivité (rendement matière) au poste de travail.

Les moyens de prévention

Avant toute opération

Réaliser une évaluation avec la démarche PréventiCoupe au sein de votre établissement, notamment sur les paramètres suivants :

Les protections principales

La tenue de travail

Le gant anti-coupure pour la main dominante (tenant le couteau)

Le gant en maille pour la main à l'opposé

Le tablier en côtes de maille

● Achat des couteaux

- **Lame** : qualité de l'acier/forme/flexibilité/façonnage/longueur
- **Manche** : longueur/diamètre/forme de la garde/adhérence/couleur
- **Couteau** : poids/personnalisation (suivi qualité)

● Entretien du pouvoir de coupe

- **Affûtage** : process (centralisé ou individuel)/local dédié (implantation, caractéristiques et aménagements)/fréquence (1 f/j ou à la demande)/maintenance curative et préventive
- **Affilage** : intégration au poste de travail/mise à disposition (mutualisé ou individuel)/durée et fréquence (définie ou en fonction des besoins)/maintenance curative et préventive
- **Dispositifs de contrôle** : usure/taillant/pouvoir de coupe

● Achat des équipements d'affûtage et d'affilage : choix des outils (cahier des charges, tests)

- **Affûtage** : évidage, mise en forme du taillant, émorfilage et polissage
- **Affilage** : broches croisées (qualité de l'acier, angles, dispositifs de fixation) ou fusils (qualité de l'acier et du revêtement anticorrosion, grains, forme, manche)

● Nettoyage, transport et stockage des couteaux

- **Nettoyage** : process (manuel ou automatique), choix de la machine (cycle de pré-lavage, de nettoyage et désinfection, de rinçage et de séchage)/local dédié (implantation, caractéristiques)/procédure de lavage et de désinfection/détergents utilisés/qualité et température de l'eau
- **Transport et stockage** : coutelières avec protection des lames, adaptées aux nombres et aux spécificités des couteaux

● Savoir-faire des opérateurs

- Accueil sécurité au poste de travail
- **Formation renforcée** à l'affûtage et/ou à l'affilage par un organisme de formation référencé par le réseau prévention (Carsat)
- Tutorat par une personne compétente (désignée et formée)

Pendant l'opération

- Utiliser des couteaux en bon état et choisis en fonction de l'activité à réaliser
- Se rapprocher de l'affûteur en cas de difficultés
- Porter ces EPI afin d'éviter les risques de coupure
- Affiler en fonction de votre ressenti
- Nettoyer les couteaux, avant et après affilage, en fonction du mode opératoire défini par l'établissement.

Après l'opération

- Transférer les couteaux du poste de travail aux zones "nettoyage" et "affûtage", en fonction des consignes établies
- Nettoyer et désinfecter les couteaux, avant et après affûtage, en fonction du mode opératoire défini par l'établissement
- Affûter ou faire affûter les couteaux.



Les risques liés aux manutentions

Les manutentions manuelles représentent 1/3 des accidents du travail dans la profession et sont à l'origine de nombreuses maladies professionnelles de type troubles musculo-squelettiques (TMS).

Il est considéré comme manutention manuelle toute opération de transport ou de soutien d'une charge qui exige un effort physique d'un ou plusieurs poissonniers. Les manutentions sont donc nombreuses en poissonnerie : le levage, le chargement/déchargement des caisses, la mise en place de l'égal, la désinstallation de l'égal, le rangement de la marchandise dans la chambre froide, le glaçage.

Facteurs de risques

Facteurs liés à la charge :
poids, taille, volume et forme de la charge (contraintes posturales, gestuelles en force)

Facteurs liés à l'espace de travail :
hauteurs de prise et pose de charges, espace de travail exigu, espace encombré, sol endommagé ou glissant, dénivelé, exposition au froid et à l'humidité

Facteurs aggravants liés au rythme de travail :
horaires décalés (tôt le matin, tard le soir, samedi, dimanche et jours fériés), amplitude horaire, contraintes temporelles

Les moyens de prévention

Les moyens de prévention techniques

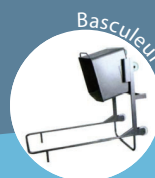
- Utiliser les moyens de manutention à sa disposition
- Privilégier l'utilisation de moyens de manutention mécanique
- Signaler tout dysfonctionnement à l'employeur.

Les moyens de prévention organisationnelle

- Privilégier les actions de pousser à celles de tirer
- Limiter le poids et l'encombrement des charges.

Les moyens de prévention humains

- Limiter les postures contraignantes (flexion du tronc, élévation des bras)
- Être formé à l'utilisation des engins de manutention
- Prendre connaissance des consignes et de la configuration des locaux
- Porter les Équipements de Protection Individuelles adaptés.



Pour les marchés Avant l'opération

- Charger le véhicule équipé en utilisant le hayon (marchandise, glace, ...)
- Disposer d'une remorque motorisée pour faciliter les manœuvres de mise en place.

Pendant l'opération

- Décharger le véhicule en utilisant le hayon
- Mettre en place l'égal (glace, marchandise) en utilisant les équipements de manutention et en portant des gants.

Après l'opération

- Enlever la marchandise restante de l'égal en utilisant les équipements de manutention et en portant des gants
- Évacuer la glace à l'aide d'une pelle à glace
- Charger le véhicule avec la marchandise restante en utilisant le hayon et les équipements de manutention
- Décharger la marchandise afin de la ranger dans la chambre froide en utilisant le hayon et les équipements de manutention.

Le risque chimique

Omniprésents sur les lieux de travail, les produits chimiques passent parfois encore inaperçus. Pourtant, de nombreux produits chimiques peuvent avoir des effets sur l'homme et son environnement. Repérer les produits mélangés ou les procédés chimiques dangereux et connaître leurs effets constituent une première étape avant la mise en œuvre des moyens de prévention adaptés.

En poissonnerie, l'utilisation quotidienne de produits de nettoyage, de désinfection et de décontamination occasionne des risques de brûlures, d'irritations et d'allergies.

Les moyens de prévention

Avant toute opération

Une formation à l'utilisation des produits chimiques dangereux est nécessaire.

- Les produits de nettoyage doivent être rangés dans un local dédié, ventilé, fermé, réservé au stockage ou une armoire ventilée
- Les contenants de produits chimiques doivent tous être identifiés, même en cas de transvasement
- Porter les Équipements de Protection Individuelle appropriés aux travaux à réaliser (lunettes, gants, bottes, masques, vêtements)
- Ne jamais mélanger les produits
- Respecter les concentrations, les températures et les temps d'application donnés par le fournisseur
- Ventiler les locaux à nettoyer.

Facteurs de risques

Les atteintes physiques peuvent se faire par contact avec la peau et les muqueuses, par inhalation et par ingestion accidentelle

Contenants non identifiés et non fermés

Mélange de produits incompatibles

Vêtement de protection inadapté ou insuffisant

Ventilation insuffisante des locaux

Dosages préconisés par le fournisseur non respectés

Les risques

Les chutes par glissades ou pertes d'équilibre représentent 1/3 des accidents. Elles sont souvent provoquées par un sol glissant, irrégulier ou un trébuchement contre un obstacle.

Les moyens de prévention

Avant toute opération

- Nettoyer le sol avec un matériel et des produits adaptés
- Les températures et les temps d'application des produits doivent être respectés
- Les bottes devront être de classe SRC et en bon état
- Les souillures, déchets et glace tombés au sol devront être évacués
- Les caniveaux et les siphons devront être vidés régulièrement
- Signaler à l'employeur les sols abîmés afin qu'ils soient refaits ainsi que les espaces de circulation mal éclairés.

Facteurs de risques identifiés

Sols glissants liés à l'humidité (utilisation de glace, d'eau) **et à la présence de souillures au sol**

Le nombre et l'accès aux points d'eau sont parfois insuffisants (ex : les marchés). **Les évacuations ne sont pas toujours positionnées de manière optimisée**

Les chambres froides sont parfois encombrées dans des locaux de taille limitée avec présence de glace au niveau du sol

Le cercle de Sinner (ou la théorie de la propreté pour une action de nettoyage efficace)

