

# La prévention des risques professionnels chez les poissonniers





# Sommaire

|   |    |   |
|---|----|---|
| Introduction  | 2  | Ce guide s'adresse aux chefs d'établissements du commerce de détail de la poissonnerie pour les aider à intégrer la prévention des risques professionnels dès le début d'un projet de construction ou dans le cadre de réaménagement de locaux et de situations de travail déjà existants.                              |
| Présentation de la profession   | 4  |   |
| Les atteintes à la santé  | 5  |   |
| L'évaluation des risques professionnels et le document unique         | 6  |   |
| Vous concevez ou reprenez une poissonnerie ? Les questions à se poser | 7  |   |
| 1 Le risque routier   | 8  |   |
| 2 Le bâtiment   | 10 | Cet outil permet de s'interroger sur les différentes étapes de la démarche. Il met l'accent sur les points de vigilance. Les résultats seront d'autant plus probants que les salariés seront associés à la réflexion. Il a été rédigé à l'issue de diagnostics réalisés dans cinq poissonneries* bretonnes volontaires. |
| 2.1 L'accès et la circulation extérieure                              | 10 |   |
| 2.2 Les flux  | 11 |   |
| 2.3 Les quais de chargement/déchargement                              | 13 |   |
| 2.4 La toiture  | 15 |   |
| 2.5 Les sols  | 16 |   |
| 2.6 Le stockage des produits de nettoyage                             | 18 |   |
| 3 L'environnement de travail  | 19 |   |
| 3.1 L'éclairage naturel et artificiel                                 | 19 | Cette brochure est issue d'un groupe de travail "métiers de la mer" en partenariat avec les comités techniques régionaux (CTR) et donne des points de repères et de vigilance sur :   |
| 3.2 L'ambiance thermique  | 20 |   |
| 3.3 Le bruit  | 21 |   |
| 3.4 L'assainissement des locaux                                       | 22 |   |
| 4 Le poste de travail   | 23 | • la conception des lieux et des situations de travail,   |
| 4.1 Les postes de caisses   | 23 | • la conception des équipements de travail,   |
| 4.2 La conception des équipements                                     | 24 | • les équipements de protection individuelle,   |
| a. Les remorques et étals   | 24 | • le risque routier.  |
| b. Conception, manœuvre et installation de la remorque                | 26 |   |
| c. Les plans de travail   | 27 |   |
| 4.3 Les équipements de manutention                                    | 28 |   |
| 4.4 Le travail au couteau   | 30 |   |
| 4.5 L'utilisation de machines   | 32 |   |
| 4.6 Les équipements de protection individuelle (EPI)                  | 33 |   |
| Synthèse des propositions   | 34 | *Nous remercions pour leur accueil et leur disponibilité :  |
| Bibliographie   | 38 | • La Marée Turballaise, Pipriac (35)<br>• Gourdin-Servenière, Rennes (35)<br>• Flomer, St-Brieuc (22)<br>• La Poissonnerie du Parvis, Broons (22)<br>• Michel Pierre, Vannes (56).  |



# La maîtrise des risques professionnels : un facteur de rentabilité

## Pierre Labbé,

**Président de l'Union Nationale de la Poissonnerie, membre du groupe de travail**

« Les troubles musculo-squelettiques (TMS) ne sont pas nouveaux chez les poissonniers. Sources de souffrance et de douleurs, il était plus qu'urgent de s'attaquer à ce problème. Prévenir les diverses maladies professionnelles et accidents du travail, cela nous concerne tous. Aussi, j'ai demandé à la Carsat Bretagne de former une commission avec des membres CTR issus des différents métiers de la mer. Le but était d'inventorier tous les moments et tous les lieux où les TMS touchent la filière. Toujours dans un souci d'efficacité en rapport direct avec le terrain, nous avons sollicité cinq entreprises de poissonnerie de détail dont chaque installation présente des risques spécifiques pour la santé (magasins, stands sur marché, traiteurs). La collaboration avec les partenaires sociaux et des préventeurs a permis de faire un état des lieux. Dès lors, nous avons pu conseiller chacun sur la manière de réduire les TMS et d'améliorer les conditions de travail tout en gagnant en compétitivité. La rentabilité n'est donc pas en opposition avec la prévention des TMS. Par un travail commun, en collaboration avec la Carsat et notre organisation professionnelle nationale (une convention nationale d'objectifs a été signée), nous devons continuer d'améliorer notre environnement professionnel, nos habitudes et la vie de nos entreprises ».



## Emmanuel Ricou,

**Poissonnier à Broons (22)**



« Dans le cadre d'un programme organisé par la Carsat et la Fédération des Poissonniers de Bretagne, nous avons travaillé avec une ergonome sur les risques professionnels et la prévention de la pénibilité au travail. L'étude consistait à nous situer par rapport aux autres membres de la profession de poissonnier détaillant. Ainsi, mon activité a été analysée quelques jours sur la criée d'Erquy et sur le marché. Auparavant, nous nous étions rencontrés dans l'enceinte de ma poissonnerie

où le problème du transfert des bacs de criée et de glace était compliqué. Ces derniers sont éloignés du point de stockage et, de plus, il était impossible de passer avec un "transbac" ou un transpalette. Il fallait tout porter. L'ergonome m'a dit qu'elle connaissait une entreprise qui avait fait fabriquer des chariots et m'a donné toutes les caractéristiques (roues, etc.).

Au cours d'une réunion organisée à la Carsat à Rennes, les préventeurs ont présenté au groupe projet l'étude réalisée sur les diverses postures, problèmes rencontrés, etc. Finalement, on se rend compte que nous sommes tous confrontés à des problèmes au quotidien et qu'il y a des solutions. On a surtout besoin de personnes extérieures parce que chacun est dans sa routine et ne se rend pas compte des risques qu'il peut prendre ou faire prendre. Vu le report de l'âge de la retraite, il vaut mieux chercher à se conserver et à prendre soin de soi ».

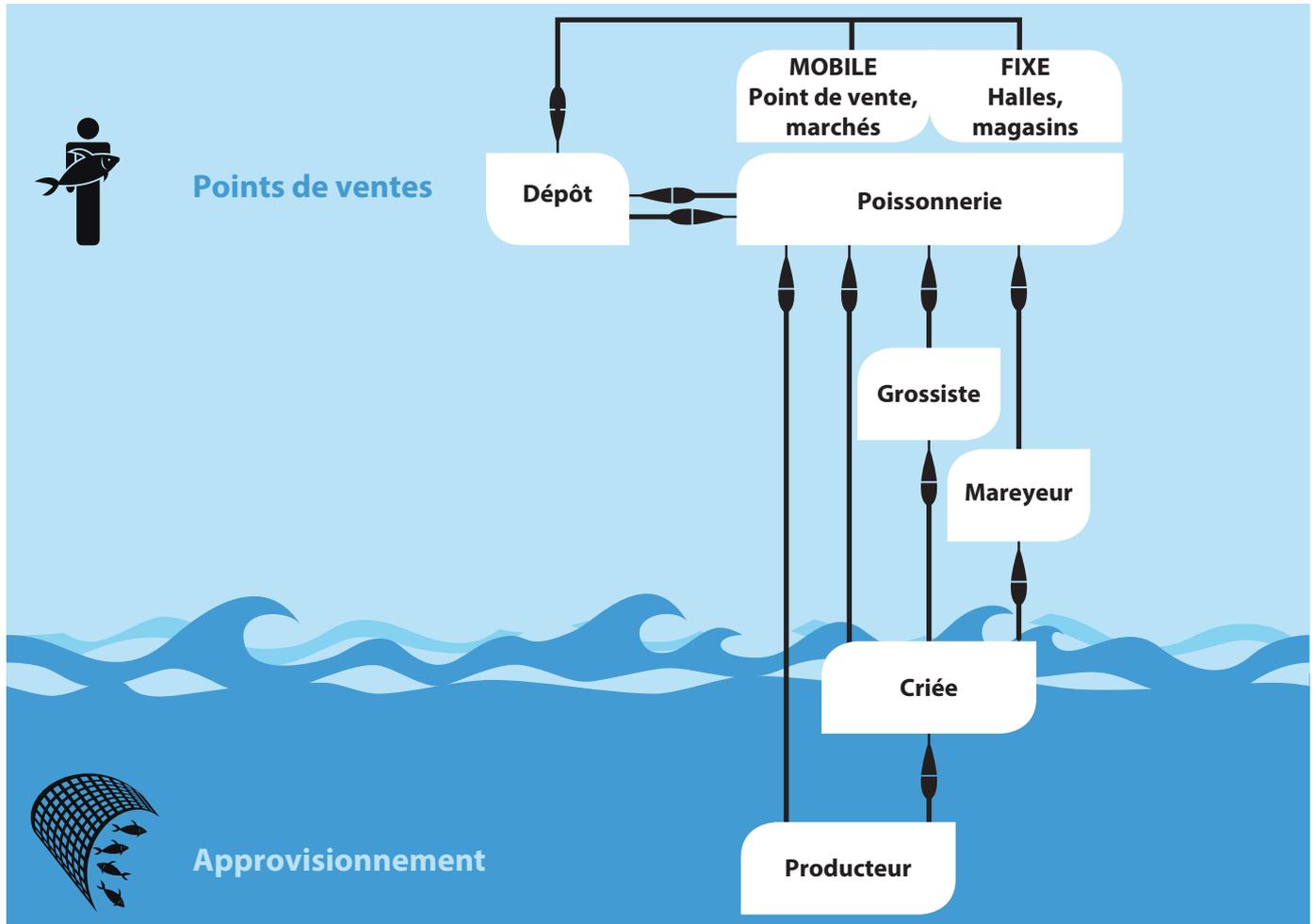


# Présentation de la profession

Les cinq établissements étudiés sont des entreprises familiales. Les salariés sont qualifiés et on note, dans ces établissements, peu d'absentéisme et de turn-over malgré des problèmes de santé. Leurs effectifs allaient de 2 à 15 salariés. Ces entreprises ont été choisies pour leur représentativité en termes d'activité : marchés, halles, points de vente mobiles, magasin traditionnel, traiteur.

Cet échantillonnage nous a permis d'identifier les contraintes spécifiques inhérentes à chaque type de structure ou organisation. Certaines d'entre elles seront majorées si l'entreprise fonctionne principalement avec des points de vente mobiles. Des difficultés spécifiques liées à l'implantation et la superficie de certaines poissonneries de ville peuvent aussi se retrouver.

## Présentation du circuit de la marchandise





# Les atteintes à la santé

## La sinistralité en Bretagne

La faible représentativité en nombre d'établissements et effectifs salariés rend l'analyse réductrice ou partielle. Elle nous renseigne sur une certaine sinistralité et facteurs de risques. Néanmoins, il est nécessaire d'aller plus loin dans l'analyse. Les observations et entretiens nous ont permis de noter des problématiques communes :

- manutentions manuelles et contraintes posturales
- sollicitations des membres supérieurs
- risque routier
- risque de coupure, piqûre, etc...

Et des facteurs aggravants :

- exposition au froid et intempéries
- des conditions météo et une saisonnalité qui font varier les volumes d'activité, le type de marchandises, l'organisation de l'approvisionnement, la fréquentation des clients, les manutentions manuelles (gestion de la glace, remballe,...)
- des horaires décalés et amplitude journalière importante.

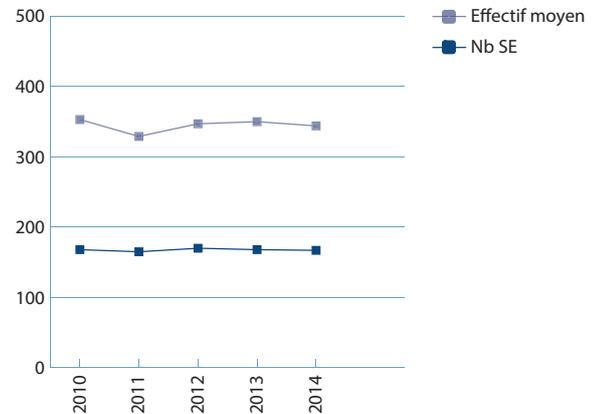
À noter que sur l'année 2013, 11 maladies professionnelles ont été déclarées, entraînant 1 357 jours d'arrêt. Ce chiffre cache vraisemblablement une sous-déclaration du fait de la typologie des entreprises.

Les lésions concernent des plaies aux doigts en lien avec l'utilisation d'outils à main (coupure).

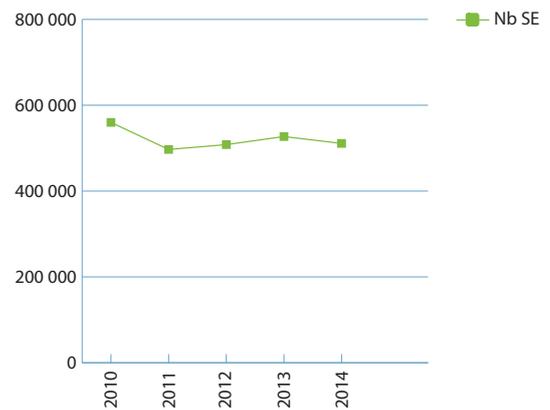
Les accidents de trajet ou mission sont plutôt à l'origine de contusions et de fractures.

|      | Nombre de section d'établissement (SE) | Effectif moyen | Heures travaillées | Accidents du travail/Maladies professionnelles (AT/MP) | MP 98 | MP 57 |
|------|--|----------------|--------------------|--|-------|-------|
| 2010 | 168                                    | 353            | 560 002            | 9  | 0     | 2     |
| 2011 | 165                                    | 328            | 496 968            | 19   | 4     | 2     |
| 2012 | 170                                    | 347            | 508 240            | 18   | 1     | 1     |
| 2013 | 168                                    | 350            | 527 041            | 12   | 0     | 3     |
| 2014 | 167                                    | 344            | 511 025            | 24   | 0     | 3     |

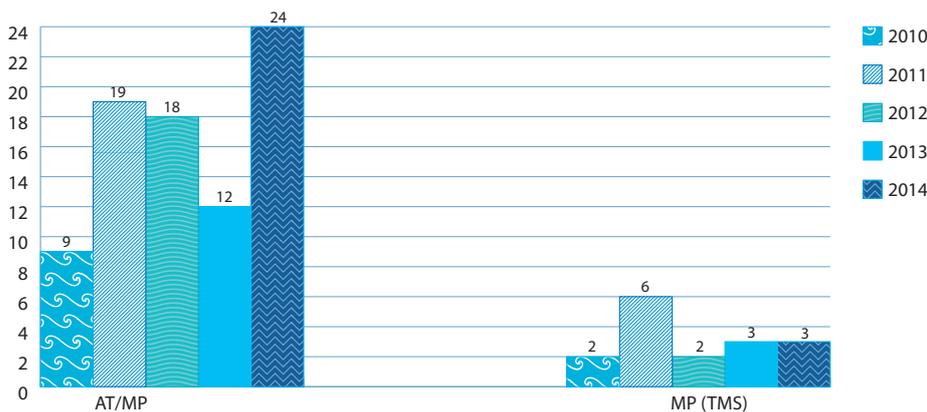
### Effectif moyen



### Évolution des heures travaillées



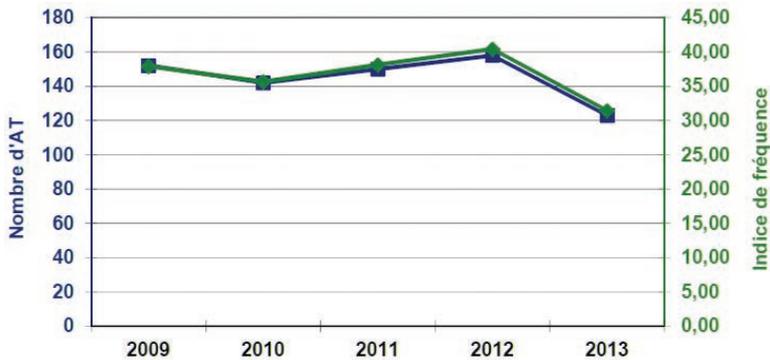
### Les accidents du travail ou maladies professionnelles



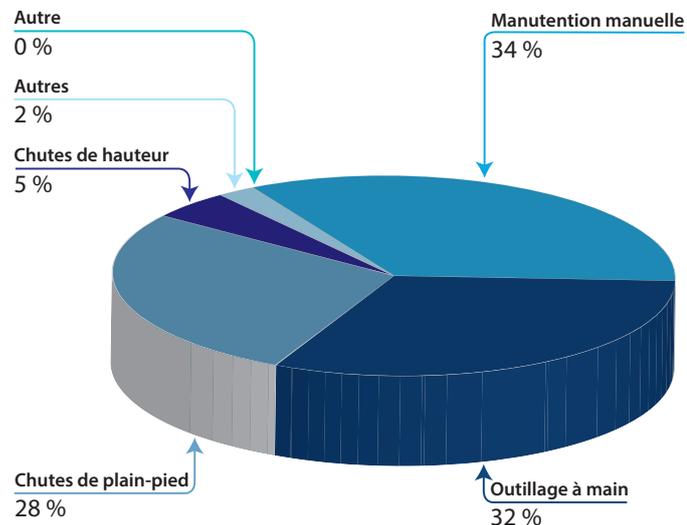


## La sinistralité en France

### Évolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



### Répartition des AT suivant le risque à l'origine de l'accident



Au national (sur 1 692 établissements répertoriés) :

[http://www.risquesprofessionnels.ameli.fr/fileadmin/fiches\\_statistiques/NAFAPE\\_2013\\_G\\_000\\_4723Z\\_SY.pdf](http://www.risquesprofessionnels.ameli.fr/fileadmin/fiches_statistiques/NAFAPE_2013_G_000_4723Z_SY.pdf)

# L'évaluation des risques professionnels et le document unique



## Décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001 relatif à l'évaluation des risques

Il prévoit que le chef d'entreprise doit transcrire les résultats de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs dans un document appelé "document unique".

Ce document unique dans un souci de cohérence, de commodité et de traçabilité, doit être mis à jour annuellement ou actualisé lors d'une modification des conditions de travail ou lorsqu'une information supplémentaire est recueillie.

Il est mis à la disposition des acteurs internes à l'entreprise (salariés, instances représentatives du personnel, médecins du travail...) et externes (agents de l'inspection du travail et des services de prévention des organismes de Sécurité sociale...).

Votre branche professionnelle vous informe :

<http://www.uniondelapoissonnerie.org/l-actualite/item/217-l-afpf-est-la-pour-vous-aider-a-realiser-votre-document-unique>



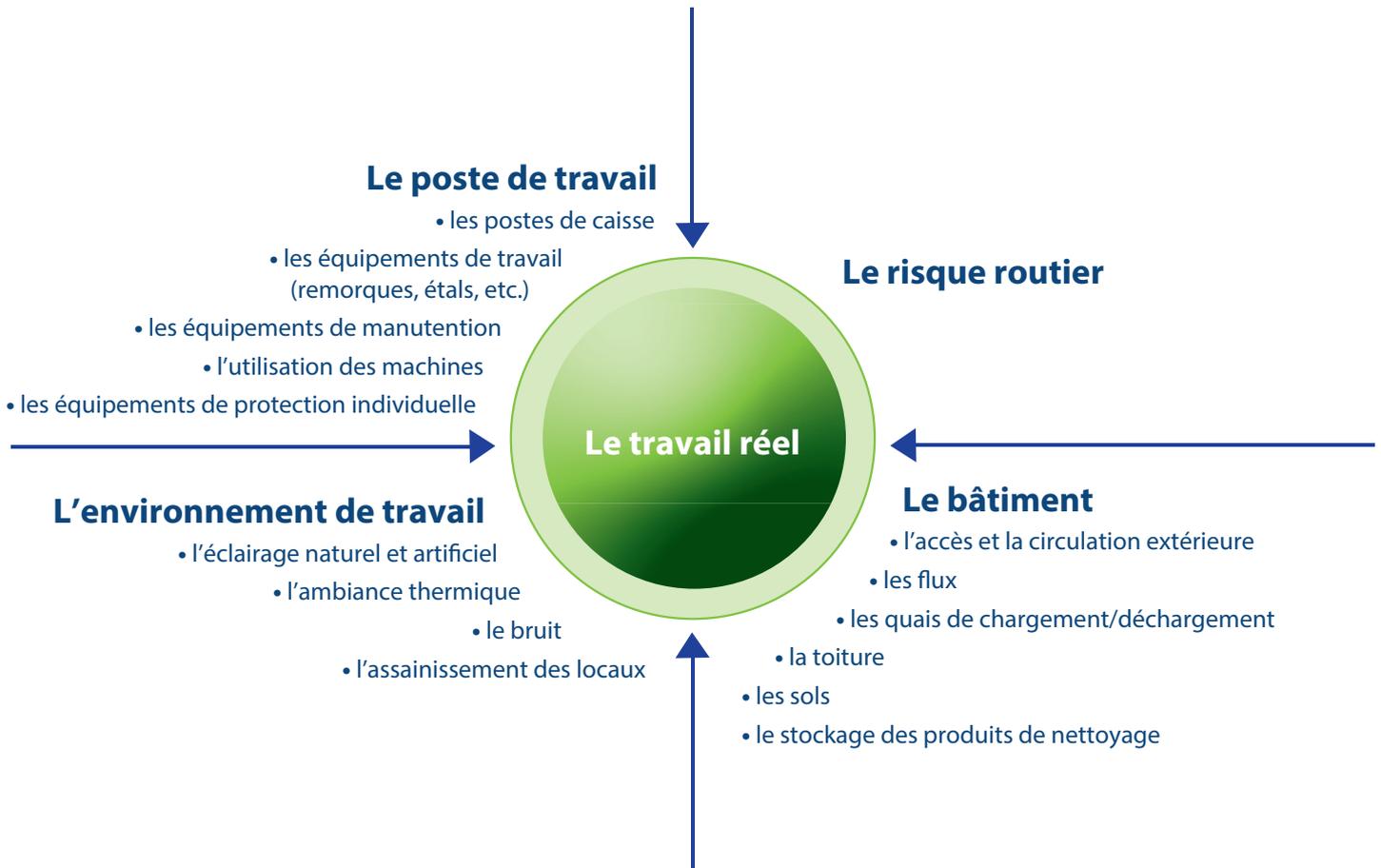
# Vous concevez ou reprenez une poissonnerie ?

## Les questions à se poser

Ce schéma présente les différents paramètres à prendre en compte lors d'un projet de conception des lieux et situations de travail.

Il met en évidence :

- les liens permanents avec l'activité, le travail réel effectué par les opérateurs
- qu'il n'y a pas d'ordre défini: il faut connaître l'activité et ce qui va être réalisé au poste de travail pour construire un bâtiment approprié (ventilation, quai d'approvisionnement...).





# 1 Le risque routier

Premier risque de mortalité dans le 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 dizaines de milliers de km par an des véhicules chargés dans des conditions météo parfois difficiles nécessite des connaissances et des compétences spécifiques.

## Constat

- Trajets: criée, dépôt, point de vente. Déplacement quotidien de 120 à 180 km en moyenne avec peu de circulation compte tenu des horaires mais risques liés aux intempéries en hiver, à la surcharge des véhicules et à la traction de la remorque.
- Rythmes de travail, horaires et amplitude: fatigue, vieillissement prématuré,...
- Contraintes temporelles fortes liées à la difficulté d'accès aux marchés en fonction des horaires d'arrivées.



## Problématiques

- Risque d'AT mortel majorés par les horaires et amplitude de travail.
- Risque d'AT majoré par la taille et la maniabilité des remorques.

## Les questions à se poser

- Quelle est la capacité en charge du véhicule: quels sont les besoins en quantité de glace? en volume de marchandises?
- Est-ce que l'entreprise assure un bon état de maintenance des véhicules et encourage les salariés à remonter les dysfonctionnements?
- Lors du chargement, les charges sont-elles bien réparties et bien arrimées?
- Le véhicule est-il aménagé pour permettre le stockage de différents contenants: sacs, bacs, petites caisses, etc.?
- Avez-vous vérifié la validité des permis de conduire (exemple: permis E pour certaines remorques)?



# Nos propositions

- Identifier et faire emprunter des itinéraires les plus sûrs. Planifier les déplacements et les autres activités en vue de donner au conducteur le temps nécessaire pour conduire en sécurité.
- Maintenir les véhicules en bon état, effectuer les contrôles périodiques obligatoires, renseigner le carnet d'entretien.
- Respecter le poids total admissible en charge (PTAC).
- Adopter des dispositions pour que le téléphone ne soit pas utilisé pendant la conduite.
- Lors du choix du véhicule :
  - dispositif d'antiblocage des roues du type **ABS** ou équivalent
  - dispositif d'alerte de franchissement involontaire de ligne (ou **AFIL**) : dispositif qui avertit le conducteur d'une automobile quand il franchit involontairement une ligne continue ou discontinue.
  - dispositif d'aide au freinage d'urgence du type **AFU** ou équivalent
  - contrôle électronique de la stabilité du type **ESP** ou équivalent
  - **airbags** passagers
  - cloison de séparation **pleine sur toute la largeur et la hauteur** du véhicule ainsi que des points d'arrimage, le tout en conformité avec la norme **NF ISO 27956** pour les véhicules répondant au champ d'application de cette norme, ou **cloison pare cabine et points d'arrimage** pour les véhicules de type N1 châssis-cabine (plateaux,...)
  - **limiteur de vitesse** ou système équivalent (exemple bridage moteur,...)
  - **aménagements de l'espace de chargement.**
- Formation des salariés pour un usage professionnel du VUL en sécurité.
- Réaliser un protocole de chargement/déchargement si nécessaire (voir chapitre 1.5.3).

Pour en savoir plus :



## La responsabilité du chef d'entreprise

Le salarié est tenu de respecter le code de la route et engage sa responsabilité personnelle, y compris au pénal.

Par ailleurs, l'employeur a une obligation vis-à-vis de ses subordonnés y compris quand ceux-ci sont en mission à l'extérieur de l'entreprise. Le code du travail oblige l'employeur à prendre des mesures nécessaires pour assurer leur sécurité et notamment leur donner les moyens de respecter le code de la route. Ces mesures découlent d'une évaluation des risques professionnels, dont le risque routier en mission, formalisée dans le Document Unique, obligatoire. L'employeur peut ainsi voir sa responsabilité, tant civile que pénale, engagée par des infractions commises sur la route par ses salariés en mission.



## 2 Le bâtiment

### 2.1 L'accès et la circulation extérieure

#### Constat

- Zones de chargement et déchargement dédiées ou non selon l'espace disponible.
- Zone de manœuvre parfois sur les voies de circulation.
- Accès et stationnement du camion parfois difficile en centre-ville. Difficultés à circuler ou manœuvrer.
- Stockage des remorques ou VUL.
- Les parkings : remorques, salariés, des clients. Ils seront à intégrer dans la conception en fonction des types de poissonnerie fixe ou mobile, situation urbaine ou non, etc.

#### Problématiques

- Risques de collisions, heurts, croisement de piétons et véhicules en circulation.
- ...

## Les questions à se poser

- Comment les personnes vont-elles accéder aux différentes zones ?
- Y-a-t-il un parking/stationnement ? Est-il en adéquation avec les véhicules ?
- Quelle implantation du point de vente ? En milieu urbain ?
- Des zones de déchargement hors des zones ou horaires de circulation sont-elles prévues dès l'implantation ?
- Comment va s'effectuer l'accessibilité des clients au magasin ?

## Nos propositions

- Prévoir une zone de chargement/déchargement dédiée.
- Prévoir une zone de stockage pour les VUL\* et remorques au dépôt.
- Intégrer la création de parking, remorques, salariés, clients dès la conception.
- Séparer les flux piétons/VL/PL.
- Choisir un type de véhicule en intégrant l'activité future : types de remorques, véhicules avec hayon...
- Prévoir un éclairage extérieur adapté, plus particulièrement au niveau :
  - des entrées et sorties des véhicules
  - des aires de circulations des piétons
  - des zones de chargement/déchargement
  - si possible avec détecteur de présence.



#### L'accessibilité

Tous les espaces de travail doivent être accessibles aux travailleurs handicapés (voir circulaire DRT 95-07 du 14 janvier 1995), lesquels sont, selon l'article L.5213-1 du code du travail, toutes les personnes ayant une insuffisance ou une diminution des capacités physiques ou mentales.

[Circulaire n° DGUHC 2007-53 du 30 novembre 2007.](#)



## 2.2 Les flux

Ces flux concernent à la fois, les salariés, les marchandises, la gestion de la glace et les déchets.

Ils concernent toutes les phases de l'activité : de la réception de matières premières, à l'installation de l'étal, du réassort ou remballe de la marchandise, jusqu'à l'évacuation des déchets.

☛ Exemple de risques liés à la manutention manuelle de la glace



### Problématiques

- Manutentions manuelles : multiples reprises de produits, reprises de bacs de glace, boxes...
  - déplacements avec port de charges : transfert de bacs de glace
  - sollicitations du dos : marchandises placées au sol.
- Dispatching ou rangement dans chambre froide : risque de chute, manutentions manuelles et contraintes posturales majorées par l'espace de travail restreint.
- Risque de chutes : circulation dans un espace restreint sur un sol mouillé.
- État et glissance des sols occasionnent un risque de chutes et rendent difficiles les manutentions.

### Constat

- Configuration et donc espace de travail très variable en fonction de la situation géographique : centre-ville, halles,... et en fonction de l'activité : magasin fixe, activité traiteur, cuisine.
- Utilisation systématique de glace : déplacements avec manutentions de bacs de marchandises, box ou bacs de glace des quais ou zone de déchargement jusqu'aux chambres froides, et des chambres froides vers l'étal.
- Évacuation des bacs de déchets.
- Présence de marches.
- Chambres froides : stockage séparé des produits frais du stockage des déchets et stockage des mollusques dédié.
- Les marchandises sont triées au sol : répartition des produits par point de vente, visualisation des quantités avant la mise sur l'étal.
- Glaçage réalisé majoritairement à la main : utilisation de bac et d'une pelle.



Les lieux de travail doivent être régulièrement entretenus et aménagés pour assurer la sécurité et la santé des travailleurs (aération, éclairage, signalisation, prévention des incendies...). Ils doivent disposer de toilettes, vestiaires... et douches le cas échéant.

Les entreprises recevant du public comme les poissonneries sont soumises à la réglementation des Établissements Recevant du Public (ERP).

Elles doivent prendre des mesures de prévention contre l'incendie et faciliter l'évacuation du public, être accessibles aux personnes handicapées (avant le 1<sup>er</sup> janvier 2015), et avoir réalisé un Dossier Technique Amiante (depuis le 31 décembre 2005).



## Les questions à se poser

- Comment les personnes vont-elles accéder aux différentes zones ? Accès plain pied/marches ? accès possible avec chariot/transpalette ?
- Quelles seront les zones de circulation, les largeurs permettent-elles la circulation avec chariots, transpalettes ?
- L'implantation et l'organisation de mes locaux ont-elles prévu un rapprochement zone de réception et chambres froides ?
- D'où viennent les produits que le personnel de production va travailler ?
- Où doivent-ils être conduits après transformation ?
- Où stocker tout le matériel de manutention ? (bacs, chariots...).
- Où stocker les palettes, bacs de criée, bacs polystyrène ?
- Comment circuleront les déchets ? Comment et où seront-ils stockés ?
- La superficie de la chambre froide intègre-t-elle le tri de la marchandise, stockage des bacs (ex: espace pour des échelles de stockage) ?

## Nos propositions

- Privilégier les locaux de plain-pied pour l'organisation et stockage des produits.
- Mettre des hublots dans les portes.
- Prévoir une pièce chauffée pour le personnel, le matériel (balances), séchage de bottes/gants.
- En amont du projet, schématiser les flux sur plans afin de les rationaliser au mieux.
- Transfert de la glace : privilégier l'arrivée directe de glace sur les étals soit à l'aide de manchons ou goulottes trémies en limitant la hauteur de chute pour limiter le bruit, bacs basculeurs. Dès la phase de conception, évaluer la possibilité d'installer la machine à glace au-dessus de l'étal, existence de silo avec déchargement sur convoyeur pneumatique (glace pulsée).
- Installer un étal réfrigéré de façon à limiter l'utilisation de la glace.
- Si impossibilité, évaluer l'opportunité d'utiliser un bac à glace basculant ?
- Réguler le fonctionnement de la machine à glace pour éviter les débordements.
- Éloigner la machine à glace des postes de travail afin de réduire l'impact sonore.
- Prévoir l'évacuation des eaux de lavage.
- Utiliser des pelles légères.
- Implanter la chambre frigorifique à proximité de l'étal.
- Mettre en œuvre une méthode de stockage appropriée aux contenants stockés.
- Limiter les hauteurs de stockage et vérifier la stabilité des chargements ou le stockage de bacs.

📌 Exemple de canon à glace pulsée



📌 Distribution automatique de la glace



## 2.3 Les quais de chargement/déchargement

### Constat

- Absence de quai de déchargement ou système de mise à hauteur, ce qui génère des montées et descentes des opérateurs
  - lors du déchargement au sol des camions ou VUL en provenance de la criée ou de l'entrepôt
  - lors du chargement à l'entrepôt vers les points de vente (avec marchandises stockées au sol).
- Diversité des véhicules: du VUL au 3,5 t.
- Éloignement entre les lieux de stockages (chambres froides, etc.) et le camion et implantation sur plusieurs niveaux.
- Variabilité des contenants: bacs de criée, caisses polystyrène, sacs avec une prise plus ou moins aisée.



### Problématiques

- Manutentions manuelles importantes, sollicitations des membres inférieurs, postures contraignantes.
- Sollicitations du dos: manutentions manuelles majorées du fait des marchandises posées au sol.
- Risque de chutes: descente et montée des VUL.
- Exposition au froid et humidité: risque de chute, facteur aggravant des manutentions manuelles.
- Postures en flexions maintenues sur certaines activités.
- Risque majoré par le travail de nuit en zone peu éclairée.





# Les questions à se poser

- Quels sont les volumes de produits et contenants à charger/décharger, leur fréquence?
- La surface est-elle adaptée à l'activité?
- Quel véhicule viendra se positionner à quai?
- Quelle distance y aura-t-il par rapport aux lieux de stockage (chambres froides, etc.)?

# Nos propositions

- Prévoir une zone de réception de matières premières permettant de les trier et de les répartir dans les différents lieux de stockage avec une **mise à hauteur des bacs et facilitant leur repérage**.
- Déterminer et matérialiser les zones de stockage et de circulation.
- Prévoir un container "cartons" et un container "plastiques" à proximité pour les déchets.
- Prévoir un éclairage extérieur.
- Concernant la conception des quais :
  - veiller à l'adaptabilité des quais en fonction des véhicules : prévoir un quai avec mise à hauteur. Si l'écart était trop important, prévoir un 2<sup>ème</sup> quai
  - aménager la circulation des poids lourds ou des véhicules utilitaires afin que la mise à quai puisse être réalisée à main gauche, sur la plus petite distance possible
  - matérialiser les couloirs de recul par un marquage au sol et/ou des dispositifs type "chasse-roues"
  - concevoir les quais avec une pente (de 2 à 5 %) et une contre-pente (de 5 %), les équiper d'un caniveau séparatif pour récupérer les eaux pluviales
  - munir les quais de butoirs assurant un espace minimum de 50 cm afin d'éviter l'écrasement d'un opérateur entre le quai et le PL
  - équiper les quais de dispositifs de mise à niveau, si possible automatiques
  - prévoir des portes sectionnelles vitrées motorisées
  - installer un ou plusieurs escaliers d'accès, avec main courante, à proximité des quais
  - implanter un local à proximité des quais pour accueillir les chauffeurs extérieurs.



## Le protocole de chargement/déchargement :

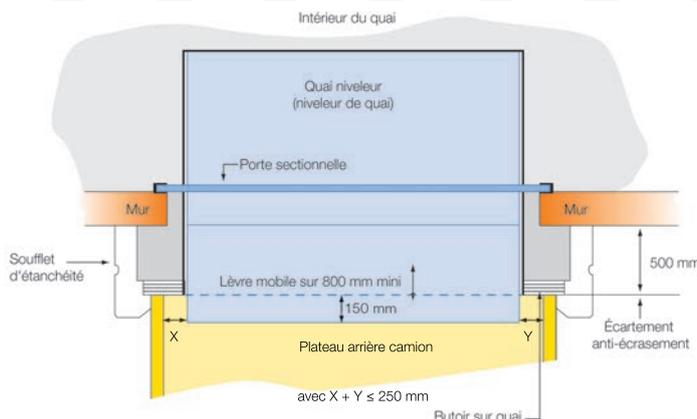
La réglementation du travail a défini des règles particulières de prévention afin de prendre en compte les spécificités des opérations de chargement et de déchargement faites par un transporteur d'une entreprise extérieure dans une entreprise d'accueil. L'arrêté du 26 avril 1996, pris en application des articles R. 237-1 et suivants du Code du travail, pose comme principe l'évaluation des risques générés par l'opération, l'échange d'informations entre les entreprises et la coordination des mesures de prévention.

[Travail & Sécurité n° 670 page 42 \(droit en pratique\)](#)



© ED 826/INRS

Source : ED 6059/INRS



Rédiger avec les entreprises de transport un protocole de chargement, déchargement.

[Selon l'arrêté du 26/04/1996](#)



## 2.4 La toiture

### Constat

- Bâtiment en toiture fragile, type fibrociment.
- Toitures non protégées en périphérie.
- Présence de matériels en toiture (groupes froids, etc.).

### Problématiques

- Risque de chute de hauteur lors des opérations d'entretien de la toiture ou des matériels installés en toiture.
- Risque d'intrusion par les translucides.

## Nos propositions

- Installer en périphérie de tout le bâtiment, et autour des trappes d'accès (lanterneaux...), une protection collective continue de type acrotère, rambardes ou écrans servant de garde-corps d'une hauteur de 1,10 m au-dessus du niveau fini de la terrasse. Les lignes de vie et les points d'ancrage en tant que moyens de protection contre les chutes de hauteur sont à proscrire lors de la conception.
- Choisir les éclairages zénithaux et lanterneaux de désenfumage ayant une résistance aux chocs de 1 200 joules et munis d'un barreaudage intérieur anti-effraction et anti-chute.
- En cas d'utilisation de nacelles élévatrices pour le nettoyage des baies vitrées, des chéneaux..., prévoir un chemin de circulation adapté et continu en périphérie du bâtiment.
- Mettre en place un accès sécurisé à la toiture par l'intérieur du bâtiment par escalier, ou en cas d'impossibilité technique avérée par échelle à crinoline, avec une possibilité de manœuvre du lanterneau depuis le bas.

À noter : la sécurisation du toit peut ensuite permettre la maintenance en sécurité de l'éclairage extérieur.



Attention en particulier aux travaux sur les toitures en fibrociment. En effet, ces toitures présentent deux risques :

\*le risque de chute au travers du toit ; le fibrociment est assimilé à un "matériau de résistance insuffisante ou matériau dit fragile par l'article R4534-88 du Code du Travail"

\*le risque lié à l'inhalation de fibres amiantées lors du perçage, ou opération d'enlèvement de ce type de toiture.



## 2.5 Les sols

### Constat

- 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 est parfois insuffisant (ex : marchés), les évacuations ne sont pas toujours positionnées de manière optimisée.
- Chambres froides parfois encombrées dans des locaux de taille limitée, avec présence de glace au sol.

### Problématiques

- Risques de chutes de plain-pied, heurts,...

## Les questions à se poser

- Le sol prévu sera-t-il à la fois facilement nettoyable [exigence de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP)] et anti-dérapant ?
- Est-il intégré dans la conception des locaux, la mise en place d'une centrale de nettoyage ?
- Peut-on privilégier une installation fixe d'alimentation en eau avec des tuyaux courts aux points d'utilisation et munis d'enrouleurs automatiques ?
- Des systèmes d'évacuation appropriés sont-ils prévus ?
- L'installation d'équipements permettant le séchage des tenues de travail (gants, bottes notamment) est-elle prévue ?

## Nos propositions

- La pose de résine au sol nécessite de faire appel à des professionnels.
- Le revêtement de sol doit être facile à nettoyer, à désinfecter et antidérapant afin à la fois d'éviter le risque de chute et de garantir une hygiène parfaite.
- Les joints doivent être étanches type époxy (pas de ciment!), et ne doivent pas former de creux entre les carreaux (joints plans).
- Imposer par écrit au poseur des pentes de 2 % vers les évacuations.
- Adapter l'outil de nettoyage au revêtement de sol en relation avec le fabricant : monobrosse par exemple.
- Adapter la procédure de nettoyage : produit à utiliser, fréquence et organisation du nettoyage... À formaliser dans le plan de nettoyage.
- Limiter les distances de raclage, en positionnant justement les évacuations.
- Pour les grandes pièces, privilégier les caniveaux tout inox avec grille, pente intégrée et panier de rétention, sur siphon, pour traverser la pièce.
- Privilégier pour les petites pièces la pose de siphons à cloche.
- Prévoir des pentes légères et un dispositif complet d'évacuation des eaux (goulotte de recueil des eaux, tuyaux d'évacuation de l'eau provenant de la fonte de la glace).
- Privilégier des caniveaux et des siphons équipés d'une plaque de circulation antidérapante.
- Réparer régulièrement les zones dégradées.
- Privilégier des sols sans différences de niveaux.
- Se référer à la liste des revêtements de sols certifiés par la DGAL et la Direction de la Prévention des risques professionnels CNAM (agrobat.fr).



Si l'on n'adapte pas sa procédure de **nettoyage** au nouveau revêtement de sol, celui-ci peut rapidement devenir gras et glissant !

Le comité technique national des services, commerces et industries de l'alimentation a édité la recommandation nationale **R.462**, qui accompagne les entreprises dans le choix de leur sol. Celle-ci rappelle les produits et matériels à proscrire, à déconseiller et à préconiser.

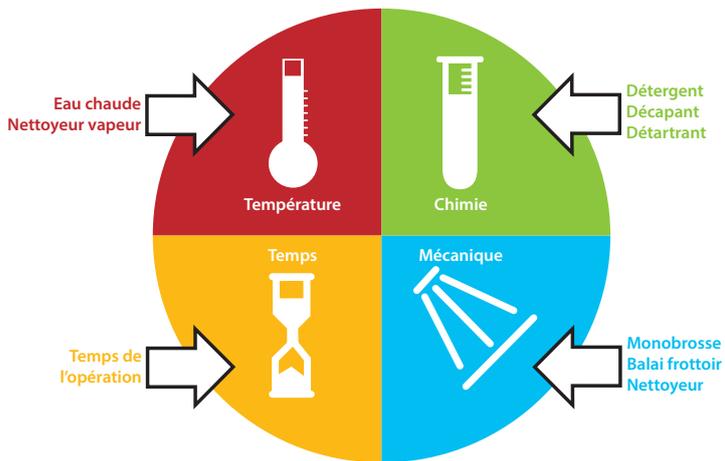


**Rappel: Le nettoyage et la désinfection sont deux opérations distinctes.**

Le nettoyage d'un sol antidérapant sera, par définition, plus contraignant à nettoyer qu'un sol lisse si un protocole de nettoyage-désinfection, n'est pas clairement défini et respecté.

**Ce protocole doit prendre en compte les quatre facteurs indispensables à l'obtention d'un bon résultat et qui composent le cercle SINNER.**

**Le Cercle SINNER précise que ces quatre facteurs sont d'égales importances pour l'obtention d'un résultat optimal**



**L'action mécanique:** elle correspond à un frottement produit manuellement par l'agent d'entretien (brosse et non pas une raclette) et/ou par le matériel utilisé (monobrosse à privilégier par rapport à une action manuelle). Ce facteur est très important en particulier sur les sols antidérapants.

**L'action chimique:** choix d'un produit adapté au revêtement et aux salissures à éliminer, à l'action mécanique retenue et à la dureté de l'eau. Il est primordial de respecter la concentration du produit préconisée par le fabricant.

**La température** (la température d'utilisation du produit préconisée par le fabricant à respecter).

**Le temps** (le temps d'application préconisé par le fabricant à respecter).

Nettoyage carrelage



Sols mortiers





## 2.6 Le stockage des produits de nettoyage

### Constat

- Utilisation quotidienne de produits de nettoyage, de désinfection et de décontamination...
- Respect d'un protocole de nettoyage en réponse aux exigences d'hygiène.

### Problématiques

- Risques de brûlures, d'irritations, d'allergies, liées à l'utilisation de produits chimiques.

## Nos propositions

- Prévoir un local dédié, ventilé, fermé, réservé au stockage des produits de nettoyage. À défaut, prévoir une armoire ventilée si possible.
- Installer, dans le local de stockage des produits de nettoyage, une centrale de dilution et de distribution, alimentant des postes "satellites" munis d'enrouleurs automatiques avec lance basse pression, répartis de façon à assurer une couverture facile des surfaces à nettoyer.
- Le stockage des produits de nettoyage se fera sur bacs de rétention, dans le respect de l'incompatibilité éventuelle des produits.
- Prévoir une formation des utilisateurs aux produits chimiques.
- Limiter le nombre de produits utilisés en veillant à choisir les moins dangereux possibles.
- Mettre à disposition et faire porter des équipements de protection individuelle appropriés aux travaux à réaliser (lunettes, masques, gants, bottes, vêtements).
- Organiser l'étiquetage des produits chimiques et tenir à jour le classeur des "fiches de données de sécurité", et le communiquer au médecin du travail.



## 3 L'environnement de travail

### 3.1 L'éclairage naturel et artificiel

#### Constat

- Point de vente mobile: compte tenu du travail en horaires de nuit, éclairage de la remorque parfois insuffisant et éclairage de l'espace public nécessaire (marchés).
- Point de vente fixe: éclairage des quais et dépôts.
- Éclairage artificiel à renforcer pour les phases de découpe réalisées au dépôt.

#### Problématiques

- Risques de heurts, collisions lors de manœuvres de la remorque lors de son installation sur marchés.
- Risques de chute.
- Risques de coupure.

## Nos propositions

**Points de vente fixes:** tous les locaux de travail destinés, même temporairement, à accueillir des salariés (laboratoires, cuisines, plonges, bureaux...) doivent comporter à hauteur des yeux, en premier ou second jour, des baies vitrées donnant sur l'extérieur. En plus de son aspect réglementaire, la présence d'éclairage naturel facilite l'appréciation de la couleur, et donc de la qualité des produits travaillés.

- Toutes les portes de communication entre salles doivent être équipées de hublots à hauteur des yeux).



- Veiller à garantir un niveau d'éclairage suffisant dans le magasin (celui-ci permettra de plus une meilleure visibilité du produit par la clientèle).
- Les cloisons séparant les salles de travail pourront être équipées de baies vitrées à hauteur des yeux pour favoriser la communication inter-équipes.

#### Point de ventes mobiles

- Impliquer les collectivités pour améliorer l'éclairage lors des jours de marchés.
- Améliorer les niveaux d'éclairage sur les remorques.



À titre d'exemple, voici une synthèse du niveau d'éclairément à maintenir. Selon la norme NF EN 12464-1. Celle-ci indique d'autres paramètres d'éclairage à respecter.

#### Les niveaux d'éclairément recommandés :

| Espaces, activités, locaux concernés                          | Éclairéments moyens à maintenir* en lux |
|---|---|
| Zones et couloirs de circulation piétonne, escaliers          | 100                                     |
| Quais de chargement   | 150                                     |
| Vestiaires, lavabos, cantines, toilettes, archives            | 200                                     |
| Zones de manutention, d'emballage et d'expédition d'entrepôts | 300                                     |
| Bureaux, salles de réunion, infirmerie, salle de soins        | 500                                     |
| Cuisines de restauration                                      | 500                                     |
| Caissières de magasins de vente                               | 500                                     |



### 3.2 L'ambiance thermique

#### Constat

- Travail au froid et dans les courants d'air.
- Rangement dans les chambres froides.
- Découpe ou filetage au froid près de la zone d'expédition.

#### Problématiques

- Affections respiratoires.
- Affections articulaires.

## Nos propositions

- Couper tout courant d'air sur les salariés: installer un répartiteur en gaine textile à diffusion totale souvent appelée "chaussette" à la sortie d'air. En cas d'impossibilité, installer des diffuseurs "très basse vitesse" calculés pour obtenir une vitesse d'air résiduelle au niveau des épaules des opérateurs inférieure à 0,2 m/s.



- Le bruit produit par l'installation de climatisation ne doit pas augmenter de plus de 2 dB(A) l'ambiance sonore du local: privilégier les supports anti-vibratiles, les manchons et les raccords de gaines souples, le déport du moteur en dehors de la zone de travail et éventuellement son encoffrement.
- Les portes des chambres froides doivent pouvoir s'ouvrir de l'intérieur en toutes circonstances même si elles sont fermées à clé.
- Prévoir l'accessibilité aux appareils de refroidissement des chambres froides pour l'entretien et la maintenance.
- Prévoir des rayonnages démontables pour un meilleur nettoyage.



Exiger de l'installateur le dossier réglementaire de ventilation (documentation Carsat/Cram/INRS ED 6008 "Le dossier d'installation de ventilation stipulant les caractéristiques de l'installation et ses conditions d'entretien").



### 3.3 Le bruit

#### Constat

- La source de bruit principal est la machine à glace et la ventilation des frigos ou groupes froids.

#### Problématiques

- Fatigue.
- Facteur aggravant des TMS.
- Lésions auditives.

## Nos propositions

- Inclure dans les cahiers des charges d'achats de matériels un critère de niveau sonore (<75dBA par exemple ou <65dB(A) pour la centrale de traitement d'air).
- Réduire au minimum le bruit lié aux dispositifs de ventilation (centrale en dehors des espaces de travail, gaines avec supports anti-vibratiles, moteur d'extraction sur amortisseur).
- Éloigner des sources de bruit (compresseurs, machines à glace, centrale de production de froid,...) des locaux de travail en les plaçant par exemple dans des zones techniques (locaux séparés pouvant être pourvu d'un isolement des parois suffisant et d'un traitement acoustique du plafond).
- Isoler les machines bruyantes et réduire les bruits d'impact : encoffrement, suppression et diminution des chutes (glaces,..) par des matériaux absorbants (tôles sandwich, matériaux résilients,...).



Le bruit fait partie des pollutions et nuisances. La loi fixe les seuils à ne pas dépasser :

- Bruit en milieu de travail (Décret n° 2006-892 du 19 juillet 2006) : des actions visant à protéger l'audition des salariés doivent être prises dès que le bruit dépasse le seuil inférieur d'exposition de 80dB(A).
- Bruit dans l'environnement (Installations classées pour la protection de l'environnement ou non gêne de voisinage : **Décret n° 2006-1099 du 31 août 2006**) : limites variables selon l'emplacement de l'entreprise (rue calme, grande avenue...). En général, le bruit de l'entreprise ne doit pas entraîner une augmentation du bruit général de plus de 5dB(A) le jour (entre 7h et 22h) et 3dB(A) la nuit (entre 22h à 7 h).



### 3.4 L'assainissement des locaux



#### Constat

- Vapeurs/fumées dégagées lors de la cuisson des coquillages/crustacés et de l'activité traiteur.

#### Problématiques

- Risque lié à l'inhalation de vapeurs, odeurs (pollutions spécifiques ou non).
- Risque de chute lié au manque de visibilité.

## Nos propositions

- Dans le cas d'utilisation de hottes aspirantes: vérifier régulièrement le bon fonctionnement de la hotte par un organisme ou une entreprise spécialisée, effectuer le nettoyage régulier des filtres et l'entretien des gaines
- Entretenir régulièrement la ventilation mécanique.
- Si des équipements fonctionnent au gaz, vérifier les tuyaux de gaz et les changer avant la date de péremption.
- Placer la vanne de coupure de gaz à un emplacement connu de tous et facile à atteindre.
- Assurer le renouvellement d'air nécessaire dans chaque zone:
  - 60 m<sup>3</sup>/h par occupants (clients compris) pour des locaux sans pollution spécifique (espace de vente)



- adapté à la nature et à la quantité des polluants, ainsi qu'à la quantité de chaleur à évacuer pour des locaux à pollution spécifique (lave-vaisselle, hotte de cuisine: [INRS ED 6007](#)).



À noter, ces installations peuvent générer l'intervention d'entreprises extérieures:

- établir le Dossier d'Interventions Ultérieures sur l'Ouvrage dès la conception
- y préciser les dispositions prises pour que les interventions de maintenance, effectuées par le personnel de votre entreprise ou d'entreprises extérieures, notamment sur le bâtiment (intérieur et extérieur), sur les installations électriques, sur les installations d'aération et d'assainissement, sur l'éclairage, soient réalisées en sécurité.

# 4 Le poste de travail

## 4.1 Les postes de caisses

### Constat

- L'encaissement fait partie de l'activité du commerce de détail, bien que non prépondérant.

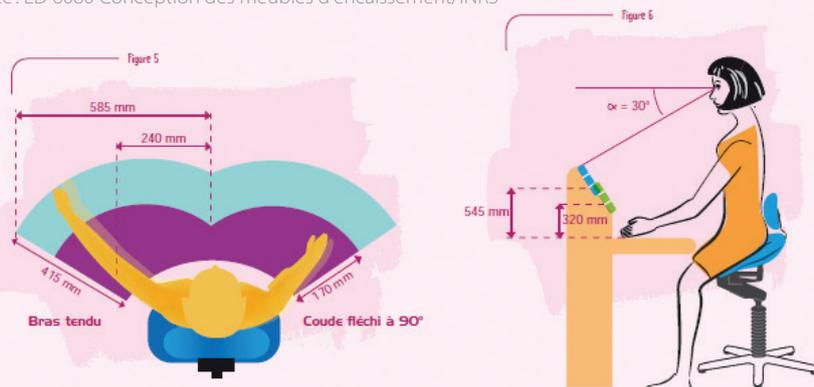
### Problématiques

- Risque de TMS.
- Risque lié aux violences externes (braquage, agression clients).

## Nos propositions

- L'implantation de la caisse sera fonction du circuit client et devra être sécurisée (impossibilité d'accès à l'arrière de la caisse depuis la zone client).
- Privilégier les écrans tactiles avec une gestion comptable intégrée. L'écran doit être situé à environ 415 mm des yeux des salariés et devrait disposer d'un réglage aisé en rotation, profondeur, inclinaison.
- Les luminaires doivent être implantés de manière à éviter les reflets sur l'écran et dans le respect des normes d'éclairage.
- Poste assis possible, prévoir un espace pour les jambes de 800 mm conseillé en largeur.
- Pour la posture debout et hauteur de travail : on pourra se référer à la norme NFX 35-002 et 35-104 et prévoir également un espace pour les pieds.

Source : ED 6080 Conception des meubles d'encaissement/INRS



NF EN ISO 14738, tableau 3.  
NF EN ISO 9241-5 - Exigences ergonomiques pour travail de bureaux avec terminaux à écran de visualisation. Partie 5 : aménagement du poste de travail et exigences relatives aux postures. 1999.

- Les différents périphériques (tickets de caisse, imprimantes chèques, lecteur de carte...) doivent être situés dans la zone de confort.
- Le choix d'implantation de la balance doit être fait en fonction de sa fréquence d'utilisation et sera alors située dans une zone d'atteinte de confort.
- Prévoir une zone de rangement à proximité pour les produits de nettoyage, fournitures, crayons.



## 4.2 La conception des équipements

### a. Les remorques et étals



#### Problématiques

- Contraintes posturales lors de la vente et l'installation de l'étal: postures maintenues en flexion bras loin du corps liées à la profondeur et hauteur de l'étal ou de la remorque.
- Postures en flexions maintenues: Désinstallation de l'étal (déglacage, mise en caisse ou bac).
- Manutentions manuelles: tri des caisses à ranger au sol, dispatching.
- Espace exigu pour le rangement.
- Contraintes posturales et sollicitations des membres supérieurs liées à la présence d'éléments fixes des remorques (vitrines sur remorques de marchés).

#### Constat

- Remorques de longueur variable: de 4,50 m à 12 m.
- Auvents souples ou rigides à fixer sur des points hauts de la remorque.
- Protection de la marchandise de la clientèle sur étal par un plexiglas qui entraîne un éloignement lors de l'installation et du rangement.
- Largeurs d'étal variables parfois augmentées par des bacs de crêpe superposés pour répondre au besoin des clients (importance du visuel).
- Points d'eau à proximité nécessaires (point de vente fixe ou mobile).
- Organisation de l'étal favorisant la prise de produits les plus fréquents devant soi.





# Les questions à se poser

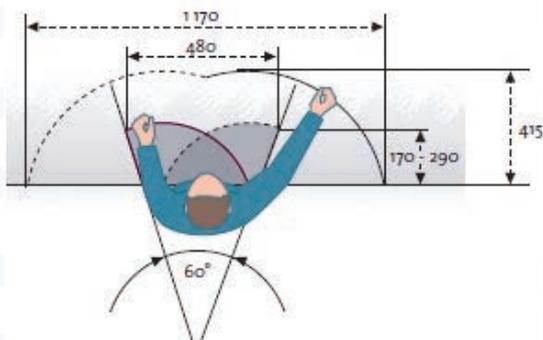
- Quel système froid : étal réfrigéré, glace (ou les 2...) et les besoins en quantité de glace ?
- Quel système d'évacuation des eaux de fonte ?
- Quelle est la profondeur et la hauteur de l'étal ? Quels sont les points de contact avec la clientèle ?
- Quelles sont les possibilités de rangement ?
- Un glaçage de la remorque est-il possible au dépôt ?

# Nos propositions

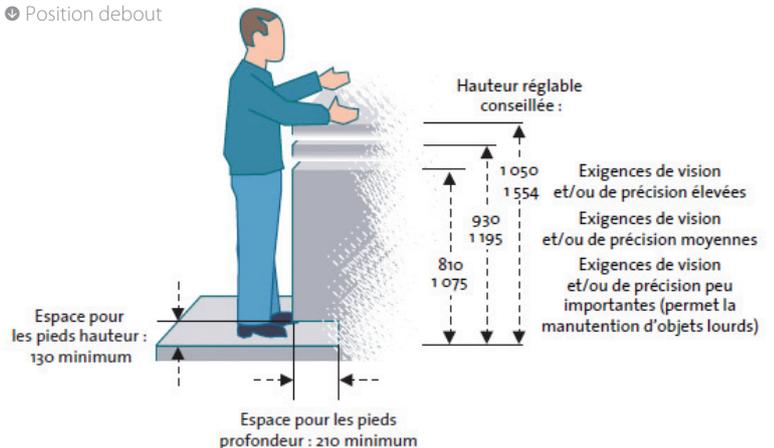
- Conception d'étal favorisant un rapprochement poissonnier/client : décroché et/ou implantation de la caisse à l'extrémité de l'étal (impose un sens de circulation).
- Conception des étals : limiter la profondeur, inclinaison réglable (articulation centrale). La profondeur devrait être  $\leq$  à 750 mm, au-delà, la personne est déséquilibrée lors de la prise du produit (attention à ne pas oublier d'intégrer la largeur du châssis).
- Intérêt d'avoir un dégivrage intégré et d'un système d'évacuation directe de l'eau dans le réseau des eaux usées.
- Privilégier des vitrines relevables côté client, notamment pour le nettoyage.
- Veiller également à répartir les produits vendus fréquemment sur plan de travail pour faciliter leur prise.
- Privilégier un étal réfrigéré de façon à limiter l'utilisation de la glace.
- Si les conditions météorologiques le permettent, réaliser le glaçage de la remorque au dépôt ?
- La hauteur des tables de découpe devra prendre en compte l'activité.
- Privilégier les remorques permettant le retrait des vitrines ou étal avec rebord.
- Privilégier la mise à hauteur des palettes (tables élévatrices ou transpalettes haute levée).

Dimensionnement du poste de travail (cotes en millimètres), population européenne

☉ Zone de travail conseillée (mesures fondées sur une surface de siège horizontale)



☉ Position debout



Source : ED 79/INRS



## b. Conception, manœuvre et installation de la remorque

### Constat

- Manutention des remorques à plusieurs pour les stationner, les accrocher aux véhicules.
- Les manœuvres sont effectuées tôt le matin et de nuit.
- Zone de manœuvre sur parking à proximité des voies de circulation: impact des choix d'urbanisme sur la délimitation des places de marchés.



### Problématiques

- Manutentions, heurts, risques de chute de plain-pied, sollicitations des membres supérieurs hors des zones de confort.
- Gestuelles en force.
- Exposition au froid et humidité: risque de chute, facteur aggravant des manutentions.
- Facteurs aggravants liés au rythme de travail: horaires, amplitude, contraintes temporelles.

## Nos propositions

- Certaines remorques sont équipées de motorisation d'auvents avec système de télécommande.
- Intégrer dans le cahier des charges, des éléments concernant le poids, la maniabilité, les éléments de protection contre le vent et intempéries, le système d'évacuation des eaux, les éléments de rangement, la profondeur limitée de l'étal conception facilitant le contact avec la clientèle, privilégier les remorques sans éléments à démonter.
- Évaluer les possibilités d'assister par motorisation les déplacements de la remorque sur site. De même, évaluer la pertinence d'une rallonge sur charnière.
- Sur les marchés, les équipements mis à disposition par les mairies: intérêt d'avoir un point d'eau à proximité et d'utiliser un jet d'eau ou douchette.



### c. Les plans de travail

#### Constat

- Les plans de travail sont utilisés pour préparer les produits: vider les poissons, fileter, couper les darnes.
- Espace de travail parfois réduit (poissonneries en centre-ville).
- Certains plans de travail sont équipés de point d'eau et de trous d'évacuation pour les déchets.
- Le rangement des couteaux est variable en fonction du type de point de vente mobile/fixe : barre de rangement ou couteau sur plan de travail.

#### Problématiques

- Le dimensionnement et l'encombrement du plan de travail génèrent des :
  - risques de coupures
  - contraintes gestuelles
  - manutentions manuelles.



## Nos propositions

- La définition des hauteurs de plans de travail doit prendre en compte l'activité qui sera réalisée: exigences visuelles fortes? Travail en force pour la découpe? Ex: 930 mm à 1 195 mm pour les tâches pour une exigence visuelle moyenne. Dans la mesure du possible, préférer des plans de travail réglables en hauteur (cf. schéma page 25).
- Permettre les changements de position et éviter les postures statiques prolongées en alternant les positions assises et debout : poste assis surélevé ou en concevant le poste pour permettre l'utilisation d'un appui-fesse réglable.
- Prévoir une surface facilement lessivable.
- Prévoir un espace suffisant pour se mouvoir sans être gêné ou heurté par des éléments fixes ou mobiles.
- Prévoir un système de rangement des couteaux (du type coutelière, barre aimantée), des équipements de protection individuelle (EPI) et des systèmes d'affilage.



### 4.3 Les équipements de manutention

#### Constat

- Variabilité des contenants: bacs de criée, caisses polystyrène, glacières, sacs de coquilles.  
Les bacs peuvent aller de 15 kg (petits bacs) à 25 kg (grands).  
Conception des contenants et encombrement qui favorisent ou non la prise.
- Peu d'équipements et nombreuses reprises: chargement à la criée, déchargement au sol pour visualisation et tri de la marchandise, chargement du camion, déchargement et installation dans la chambre froide, mise en place et désinstallation de l'étal, rangement de la marchandise, etc.
- Gestion de la glace: transfert de box, caisses, bacs...
- Chargement et déchargement manuel des camions.  
Dans de rares cas, utilisation d'un transpalette manuel si le camion est équipé d'un hayon.



#### Problématiques

- Manutentions manuelles, sollicitations des membres supérieurs hors des zones de confort.
- Gestuelles en force.
- Contraintes posturales.
- Exposition au froid et humidité: risque de chute, facteur aggravant des manutentions.
- Facteurs aggravants liés au rythme de travail: horaires, amplitude, contraintes temporelles.



# Les questions à se poser

- La conception et le dimensionnement des allées de circulation et des chambres froides permettent-ils l'utilisation d'aides à la manutention ? (rangement dans les chambres froides et approvisionnement de l'étal).
- Le véhicule facilite-t-il un déchargement avec l'utilisation d'un transpalette ? Peut-on transporter ce transpalette (ou autre) une fois le camion chargé ?

# Nos propositions

- Véhicules équipés de hayon (ou demi-hayon). Installer un hayon avec des dimensions adaptées aux charges transportées (largeur d'un tire-palette).
- Privilégier les hayons munis d'un système de blocage des transpalettes, des rolls ou des bacs sur rouleaux sur toute la longueur du bord arrière.
- Rechercher des aides à la manutention adaptées aux caractéristiques des locaux et aux charges. Selon l'organisation, la glace est en caisse, palette ou en bac. Par ex : transpalette haute levée, mise à hauteur (chariots,...), utilisation de rolls (socles à roulettes) avec système d'arrimage pour transfert direct des bacs dans le camion avec hayon.
- Assurer une maintenance régulière des aides à la manutention.
- Faciliter le transfert de la glace par des trémies, goulottes, bacs basculeurs, canon à glace (voir plus haut).
- Réfléchir aux choix de vitrines (ex des vitrines réfrigérées qui limitent la quantité de glace à manutentionner).
- Si votre activité le justifie (chargement ou livraison chez un tiers), identifier les problématiques lors de la rédaction du protocole de chargement/déchargement.
- En cas de mutualisation ou de prêt de matériel, pensez à mettre en place une convention de prêt et/ou de location de matériel.

## Exemples d'aides à la manutention possibles

Transpalette haute levée



Mini-chariot gerbeur



Socle à roulettes



Basculeurs pour la mise en place de la glace





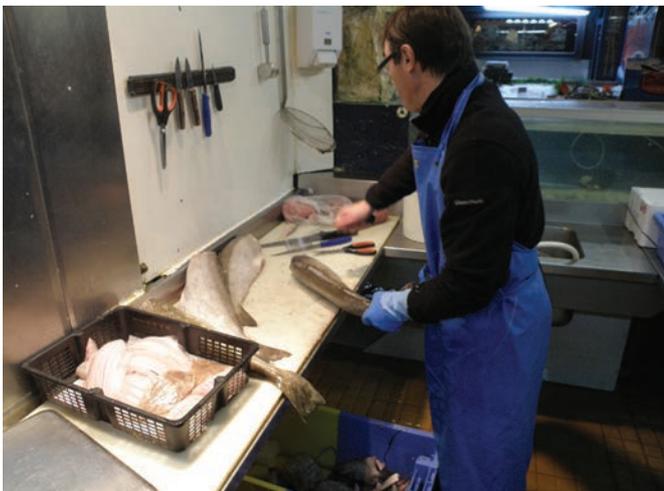
## 4.4 Le travail au couteau

Le travail au couteau est au cœur des métiers de la poissonnerie. Il sert à de nombreuses opérations : desarêter, fileter, piécer, éviscération, ... 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 TMS (le salarié force, fatigue, s'énerve), mais également avoir un impact sur la qualité de coupe (précision du geste) et de la productivité (rendement matière) au poste de travail.

### Constat

- Utilisation de divers couteaux en fonction du mode de préparation du poisson : lever des filets, couper des darnes.
- Gestion des couteaux basée sur la connaissance "métier".



### Problématiques

- Risque de coupure.
- Risque de TMS.

## Nos propositions

- Choix du système d'affûtage (avec zone définie, personne formée).
- Choix des couteaux (longueur de lame, dimension du manche).
- Mise à disposition et vérification de l'utilisation de coutelières et de gants appropriés.
- Prévoir des rangements au poste de travail (barre magnétique, coutelière, etc.) + mise à disposition d'un système d'affilage au poste (fusil, broches croisées, ...).
- Mise en œuvre d'une procédure de nettoyage des couteaux.



## Les axes de travail



Pour en savoir plus :





## 4.5 L'utilisation de machines

### Constat

- Utilisation d'équipements:
  - peleuse, fileteuse: présente un intérêt pour certains types de poissons et si les volumes de produits filetés sont importants
  - trancheuses...

### Problématiques

- Risque d'AT graves liés à l'utilisation de machines: scies, trancheuses, peleuses,...
- Risques liés à l'intervention sur machines en fonctionnement.

# Nos propositions

- Procéder à une maintenance régulière des équipements.
- Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité (arrêt d'urgence, protège lame...).
- Placer la scie à ruban dans un endroit hors passage, et à une hauteur de travail de 90 centimètres.
- Procédures de nettoyage: former et informer tout nouvel embauché des précautions à prendre (notamment: débrancher les machines lors des opérations de nettoyage). Afficher aux postes de travail les consignes d'utilisation.
- Interdire toute intervention sur machines en fonctionnement et créer une procédure de consignation pour les interventions sur les machines à glace.



Les machines utilisées doivent être conformes à la réglementation (directive 2006/42/CE).

Pour les machines achetées neuves, l'acquéreur doit faire attention aux 3 points suivants: Certificat de conformité, Notice en français, Marquage "CE" sur l'équipement. Pour l'achat de matériel d'occasion, un certificat de conformité doit être fourni à l'acquéreur (décret 93/40). Des vérifications périodiques sont obligatoires sur les machines et installations.

Exiger la notice d'instructions du fournisseur en français et respecter ses prescriptions.

### Installations électriques:

- fréquence de vérification annuelle. Arrêté du 10 octobre 2000.
- le chef d'entreprise doit consigner dans un registre de sécurité tous les éléments concernant les vérifications périodiques des locaux, machines et équipements de sécurité...



## 4.6 Les équipements de protection individuelle (EPI)

### Constat

- L'activité nécessite l'utilisation d'un certain nombre d'EPI lors de :
  - la préparation, cuisson, découpe/écaillage en amont ou pendant la vente
  - la manipulation de produits froids et/ou à température négative.
- EPI existants : vêtements chauds, tablier, gants anti-coupures, bottes... spécifiques à l'agroalimentaire et à la pêche.

### Problématiques

- Risque de coupures par couteau, piqûres ou plaies avec le grattoir ou un coquillage.
- Risque de brûlure par la glace, par la cuisson.
- Exposition au froid, à l'humidité.
- Risques de chute : sol humide, conditions météorologiques sur les marchés.

## Nos propositions

- Porter des vêtements de travail adaptés : veste et pantalon, tablier de protection, bottes de sécurité anti-dérapantes. Tablier adapté qui permet une bonne aisance et n'exerce pas de pression sur la nuque.
- Porter des gants adaptés aux opérations réalisées et anti coupures et aux normes (ex : gants anti-coupure à maille tressée en Kevlar®, Spectra®, Dneema®).
- Se laver les mains et porter des gants de protection ; Mettre en place des lavabos à commande non manuelle (commande au genou ou à détection) et des produits de nettoyage sur le lieu de préparation du poisson.
- Porter des vêtements de protection contre le froid (veste, gants) lors des interventions en chambres froides.



# Synthèse des propositions

## Le risque routier

|               |   |                          |
|---------------|---|--------------------------|
| <b>Page 8</b> | • Identifier et faire emprunter des itinéraires les plus sûrs. Planifier les déplacements et les autres activités en vue de donner au conducteur le temps nécessaire pour conduire en sécurité. | <input type="checkbox"/> |
|               | • Maintenir les véhicules en bon état.  | <input type="checkbox"/> |
|               | • S'assurer que le conducteur est titulaire du permis de conduire.  | <input type="checkbox"/> |
|               | • Respecter le PTAC.  | <input type="checkbox"/> |
|               | • Adopter des dispositions pour que le téléphone ne soit pas utilisé pendant la conduite.   | <input type="checkbox"/> |
|               | • Respecter les critères de choix du véhicule.  | <input type="checkbox"/> |
|               | • Prévoir la formation des salariés pour un usage professionnel du VUL en sécurité.   | <input type="checkbox"/> |

## Le bâtiment

### Les accès et la circulation extérieure

|                |   |                          |
|----------------|---|--------------------------|
| <b>Page 10</b> | • Prévoir une zone de chargement/déchargement dédiée.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Prévoir une zone de stockage pour les VUL* et remorques au dépôt.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Intégrer la création de parking, remorques, salariés, clients dès la conception.                          | <input type="checkbox"/> |
|                | • Séparer les flux piétons/VL/PL  | <input type="checkbox"/> |
|                | • Choisir un type de véhicule en intégrant l'activité future : types de remorques, véhicules avec hayon,... | <input type="checkbox"/> |
|                | • Prévoir un éclairage extérieur adapté.  | <input type="checkbox"/> |

### Les flux

|                |   |                          |
|----------------|---|--------------------------|
| <b>Page 11</b> | • En amont du projet, schématiser les flux sur plans afin de les rationaliser au mieux.             | <input type="checkbox"/> |
|                | • Privilégier les locaux de plain-pied.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Prévoir une pièce chauffée pour le personnel, le matériel (balances), séchage de bottes/gants.    | <input type="checkbox"/> |
|                | • Transfert de la glace : privilégier l'arrivée directe de glace sur les étals.                     | <input type="checkbox"/> |
|                | • Éloigner la machine à glace des postes de travail afin de réduire l'impact sonore.                | <input type="checkbox"/> |
|                | • Prévoir l'évacuation des eaux de lavage.  | <input type="checkbox"/> |
|                | • Utiliser des pelles légères.  | <input type="checkbox"/> |
|                | • Planter la chambre frigorifique à proximité de l'étal.  | <input type="checkbox"/> |
|                | • Mettre en œuvre une méthode de stockage appropriée aux contenants stockés.                        | <input type="checkbox"/> |
|                | • Limiter les hauteurs de stockage et vérifier la stabilité des chargements ou le stockage de bacs. | <input type="checkbox"/> |



## Les quais

|                |   |                          |
|----------------|---|--------------------------|
| <b>Page 13</b> | • Prévoir une zone de réception de matières premières.                  | <input type="checkbox"/> |
|                | • Déterminer et matérialiser les zones des stockages et de circulation. | <input type="checkbox"/> |
|                | • Prévoir des containers "cartons" et "plastiques".                     | <input type="checkbox"/> |
|                | • Veillez à la conception des quais selon les critères proposés.        | <input type="checkbox"/> |

## La toiture

|                |  |                          |
|----------------|--|--------------------------|
| <b>Page 15</b> | • Installer en périphérie de tout le bâtiment une protection collective continue de type acrotère d'une hauteur de 1,10 m.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Choisir les éclairages zénithaux et lanterneaux de désenfumage ayant une résistance aux chocs de 1 200 Joules et munis d'un barreaudage intérieur anti-effraction et anti-chute. | <input type="checkbox"/> |
|                | • En cas d'utilisation de nacelles élévatrices pour le nettoyage des baies vitrées, des chéneaux..., prévoir un chemin de circulation adapté et continu en périphérie du bâtiment. | <input type="checkbox"/> |
|                | • Mettre en place un accès sécurisé à la toiture.  | <input type="checkbox"/> |

## Les sols

|                |  |                          |
|----------------|--|--------------------------|
| <b>Page 16</b> | • Se référer à la <u>liste des revêtements de sols</u> certifiés par la DGAL et la direction de la prévention des risques professionnels Cnamts. | <input type="checkbox"/> |
|                | • Le revêtement de sol doit être facile à nettoyer, à désinfecter et antidérapant.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Adapter l'outil de nettoyage au revêtement de sol en relation avec le fabricant : monobrosse par exemple.                                      | <input type="checkbox"/> |
|                | • Adapter la procédure de nettoyage : produit à utiliser, fréquence et organisation du nettoyage... La formaliser dans le plan de nettoyage.     | <input type="checkbox"/> |

## Le stockage des produits de nettoyage

|                |   |                          |
|----------------|---|--------------------------|
| <b>Page 18</b> | • Prévoir un local dédié, ventilé, fermé, réservé au stockage des produits de nettoyage. À défaut, prévoir une armoire ventilée si possible.  | <input type="checkbox"/> |
|                | • Installer une centrale de dilution et de distribution, alimentant des postes "satellites" munis d'enrouleurs automatiques avec lance basse pression, répartis de façon à assurer une couverture facile des surfaces à nettoyer. | <input type="checkbox"/> |
|                | • Le stockage des produits de nettoyage se fera sur bacs de rétention, dans le respect de l'incompatibilité éventuelle des produits.  | <input type="checkbox"/> |
|                | • Prévoir une formation des utilisateurs aux produits chimiques.  | <input type="checkbox"/> |
|                | • Limiter le nombre de produits utilisés en veillant à choisir les moins dangereux possibles.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Mettre à disposition et faire porter des équipements de protection individuelle appropriés aux travaux à réaliser.  | <input type="checkbox"/> |

## L'environnement de travail

### L'éclairage naturel et artificiel

|                |  |                          |
|----------------|--|--------------------------|
| <b>Page 19</b> | • Tous les locaux de travail destinés à accueillir des salariés doivent comporter à hauteur des yeux des baies vitrées donnant sur l'extérieur.  | <input type="checkbox"/> |
|                | • Toutes les portes de communication entre salles doivent être équipées de hublots à hauteur des yeux.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • La condensation sur les baies vitrées doit être évitée par la pose de double vitrage et le juste dimensionnement des systèmes de refroidissement, d'extraction et de compensation d'air. | <input type="checkbox"/> |
|                | • Prévenir à la conception les risques d'éblouissement.  | <input type="checkbox"/> |



## L'ambiance thermique

|                |  |                          |
|----------------|--|--------------------------|
| <b>Page 20</b> | • Couper tout courant d'air sur les salariés : installer un répartiteur en gaine textile ; en cas d'impossibilité, installer des diffuseurs "très basse vitesse" calculés pour obtenir une vitesse d'air résiduelle au niveau des épaules des opérateurs inférieure à 0,2 m/s. | <input type="checkbox"/> |
|                | • Le bruit produit par l'installation de climatisation ne doit pas augmenter de plus de 2 dB(A) l'ambiance sonore du local.  | <input type="checkbox"/> |

## Le bruit

|                |   |                          |
|----------------|---|--------------------------|
| <b>Page 21</b> | • Inclure dans vos cahiers des charges d'achats de matériels un critère de niveau sonore.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Réduire au minimum le bruit lié aux dispositifs de ventilation.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Éloigner des sources de bruit des locaux de travail en les plaçant par exemple dans des zones techniques.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Isoler les machines bruyantes et réduire les bruits d'impact.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Dans le cas d'utilisation de hottes aspirantes : vérifier régulièrement le bon fonctionnement de la hotte par un organisme ou une entreprise spécialisée, effectuer le nettoyage régulier des filtres et l'entretien des gaines | <input type="checkbox"/> |

## L'assainissement des locaux

|                |  |                          |
|----------------|--|--------------------------|
| <b>Page 22</b> | • Entretenir régulièrement la ventilation mécanique.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Si des équipements fonctionnent au gaz, vérifier les tuyaux de gaz et les changer avant la date de péremption. | <input type="checkbox"/> |
|                | • Placer la vanne de coupure de gaz à un emplacement connu de tous et facile à atteindre.                        | <input type="checkbox"/> |
|                | • Assurer le renouvellement d'air nécessaire dans chaque zone.   | <input type="checkbox"/> |

## Le poste de travail

### Les postes de caisses

|                |  |                          |
|----------------|--|--------------------------|
| <b>Page 23</b> | • L'implantation de la caisse sera fonction du circuit client.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Implanter le poste selon les normes anthropométriques (intégrant la possibilité de travailler assis, l'emplacement des périphériques, etc.). | <input type="checkbox"/> |
|                | • Les luminaires doivent être implantés de manière à éviter les reflets sur l'écran et dans le respect des normes d'éclairage.                 | <input type="checkbox"/> |

## La conception des équipements

### Les plans de travail

|                |   |                          |
|----------------|---|--------------------------|
| <b>Page 24</b> | • La définition des hauteurs de plans de travail doit prendre en compte l'activité. Dans la mesure du possible, préférer des plans de travail réglables en hauteur. | <input type="checkbox"/> |
|                | • Permettre les changements de position et éviter les postures statiques longues.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Respecter les angles articulaires des différentes parties du corps.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Prévoir une surface facilement lessivable.  | <input type="checkbox"/> |
|                | • Prévoir un espace suffisant pour se mouvoir sans être gêné ou heurté par des éléments fixes ou mobiles.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Prévoir un système de rangement des couteaux.   | <input type="checkbox"/> |
|                | • Ajouter une poubelle sur roulettes.   | <input type="checkbox"/> |



## Les remorques, les étals

### Page 24

- Conception d'étal favorisant un rapprochement poissonnier/client.
- Intégrer les normes anthropométriques en lien avec l'activité.
- Privilégier des vitrines relevables côté client, notamment pour le nettoyage.
- Privilégier un étal réfrigéré de façon à limiter l'utilisation de la glace.
- Limiter la profondeur, inclinaison réglable (articulation centrale) des étals.
- Privilégier la mise à hauteur des palettes (tables élévatrices ou transpalettes haute levée).

## Les équipements de manutention

### Page 28

- Véhicules équipés de hayon (ou demi-hayon).
- Rechercher des aides à la manutention adaptées aux caractéristiques des locaux et aux charges.
- Faciliter le transfert de la glace par des trémies, goulottes, bacs basculeurs, canon à glace (voir plus haut).
- Intégrer la réflexion aux choix de vitrines (dimensions, étals réfrigérés, etc.).

## Le travail au couteau

### Page 30

- Choix du système d'affûtage (avec zone définie, personne formée).
- Choix des couteaux (longueur de lame, dimension du manche).
- Mise à disposition et vérification de l'utilisation de coutelières et de gants appropriés.
- Rangements au poste de travail (barre magnétique, coutelière, etc.) + mise à disposition d'un système d'affilage au poste (fusil, broches croisées,...).
- Mise en œuvre d'une procédure de nettoyage des couteaux.

## L'utilisation de machines

### Page 32

- Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité (arrêt d'urgence, protège lame...).
- Placer la scie à ruban dans un endroit hors passage, et à une hauteur de travail de 90 centimètres.
- Procédures de nettoyage: former et informer tout nouvel embauché des précautions à prendre (notamment: débrancher les machines lors des opérations de nettoyage); Afficher aux postes de travail les consignes d'utilisation.
- Interdire toute intervention sur machines en fonctionnement et créer une procédure de consignation pour les interventions sur les machines à glace.

## Les EPI

### Page 33

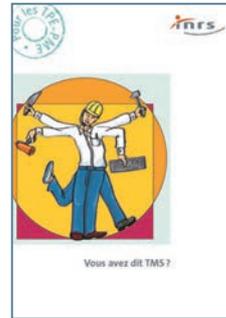
- Porter des vêtements de travail adaptés.
- Porter des gants adaptés aux opérations réalisées.
- Porter des vêtements de protection contre le froid (veste, gants) lors des interventions en chambres froides et/ou en extérieur.



# Bibliographie



RP044: "La démarche du couteau qui coupe"



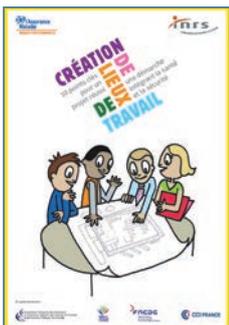
ED 6094 : Vous avez dit TMS ?



ED 840: Évaluation des risques professionnels - Aide au repérage dans les PME - PMI



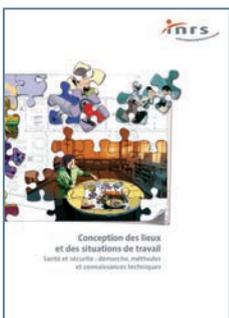
ED 106: Usines agroalimentaires. Intégrer le nettoyage et la désinfection à la conception des locaux



ED 6096 :Création lieux de travail: une démarche intégrant la santé et la sécurité - 10 points clés pour un projet réussi



ED 36: Transpalette électriques à conducteur accompagnant



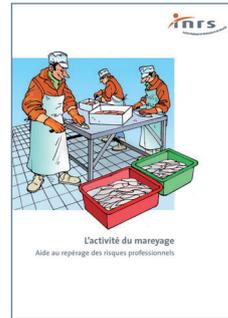
ED 950: Conception des lieux et des situations de travail. Santé et sécurité: démarche, méthodes et connaissances techniques



ED 828: Principales vérifications périodiques



ED 6298: Formation à la sécurité - obligations réglementaires



ED 965: L'activité du mareyage - Aide au repérage des risques professionnels



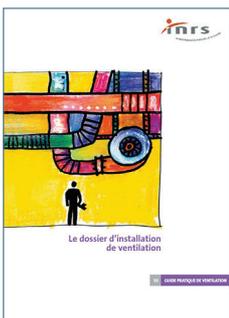
ED 6351: Conduire est un acte de travail

>agrobot.fr

Le site [agrobot.fr](http://agrobot.fr) propose des solutions performantes et reconnues pour atteindre les exigences de résultat citées dans la réglementation concernant la sécurité sanitaire des aliments et la santé au travail.



ED 6352: Le risque routier. Un risque professionnel à maîtriser



ED 6008: Le dossier d'installation de ventilation



**l'Assurance  
Maladie**  
RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION  
**Carsat** Retraite  
& Santé  
au travail  
Bretagne

**Carsat Bretagne**  
**Direction des Risques Professionnels**

236 rue de Châteaugiron  
35030 Rennes Cedex 9

**3679**

Service gratuit  
+ prix appel

[drp.cdi@carsat-bretagne.fr](mailto:drp.cdi@carsat-bretagne.fr)  
[www.carsat-bretagne.fr](http://www.carsat-bretagne.fr)