

BOUCHERIE - CHARCUTERIE



Les bouchers et charcutiers sont exposés à des risques professionnels importants, du fait notamment des opérations de découpe de la viande, mais aussi du port de pièces de viande volumineuses, du travail en chambre froide ou de transformation chaude pour les traiteurs, de glissades sur sols humides, d'infections cutanées, d'agression chimique par contact avec des produits de nettoyage et de désinfection des locaux de travail ...

Les bouchers et charcutiers sont exposés à des risques professionnels importants, du fait notamment des opérations de découpe de la viande, mais aussi du port de pièces de viande volumineuses, du travail en chambre froide ou de transformation chaude pour les traiteurs, de glissades sur sols humides, d'infections cutanées, d'agression chimique par contact avec des produits de nettoyage et de désinfection des locaux de travail ...

Les travailleurs exposés à ces risques dans les boucheries et charcuteries subissent des accidents du travail ayant un taux de fréquence et de gravité supérieur à la moyenne des professions.

L'évaluation des risques professionnels, l'organisation et l'aménagement de l'environnement du travail, les mesures de prévention collective, le port d'équipements de protection individuelle appropriés et le respect des mesures d'hygiène permettent de diminuer les diverses nuisances et de réduire fortement ces risques dans les boucheries et charcuteries.

Ces mesures permettent aussi de participer au respect des exigences croissantes en termes de sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement.

Les principaux risques des bouchers et charcutiers

Le boucher ou le charcutier reçoit la viande en carcasse entière ou en quartiers, la stocke en chambre froide, puis la décroche et la transforme en morceaux en la découpant, la désossant et la dénervant après l'avoir déposée sur le plan de travail du billot, puis la cuisine éventuellement : ces opérations exigent dextérité et force physique, requérant la nécessité de manipuler des outils tranchants et d'utiliser des machines dangereuses, de manipuler des charges lourdes, d'effectuer des gestes répétitifs, de travailler en ambiance froide dans les installations frigorifiques.

Les bouchers et charcutiers sont souvent aussi des traiteurs qui préparent des plats cuisinés et des pièces de charcuterie, les exposant aux risques des matériels de cuisson.

Les risques traumatiques

Le travail dans les boucheries et charcuteries expose à de nombreuses sources de traumatismes spécifiques à ces métiers, à l'origine d'accidents fréquents et graves lors des activités de production, de nettoyage ou d'affûtage et d'entretien des outils et des machines, la main étant la partie du corps la plus sollicitée et donc la plus atteinte :

- Les coupures, voire amputations, avec les couteaux et autres instruments tranchants (scie portative ...) dans les ateliers de découpe.
- Les blessures, écrasements, provoqués par l'utilisation de machines (trancheuses, machines à brochettes, hachoirs, éplucheuses, découenneuses, dénerveuses ...).

Certaines parties des machines, les opérations de nettoyage et de maintenance, les réglages, les démarrages sont sources d'accidents du fait des pièces en mouvement : en particulier lors des mises en marche intempestives, des arrêts anormaux suite à un bourrage ou à une rupture d'énergie : coupures aux mains, lacérations des avant-bras ou écrasements lors des nettoyages par exemple, ou lors des déplacements des éléments mobiles des machines, frictions, coincements...

- Les piqûres avec des fragments d'os, pouvant s'infecter (panaris des doigts).
- Les chutes de plain-pied par glissades du fait de sols souvent humides ou rendus glissant à la suite de salissures de déchets et de liquides (graisse, sang...), ou par trébuchement sur des sols inégaux (carrelages défectueux...) ou encombrés entraînent de nombreuses lésions physiques cutanées et/ou ostéo-articulaires : foulure, entorse, contusions, plaies cutanées et hémorragies, fractures.

Les risques thermiques

Les bouchers et charcutiers travaillant dans les installations frigorifiques subissent une exposition au froid excessif qui peut s'avérer parfois importante.

Non seulement travailler dans un environnement froid peut être dangereux directement pour la santé, mais aussi indirectement du fait des risques liés à la baisse de dextérité manuelle et de vigilance mentale qui augmentent les taux d'accidents du travail.

Les engelures sont des lésions cutanées associées à l'exposition au froid. Les doigts ou les orteils deviennent rouges violacés, douloureux, avec des crevasses et/ou des phlyctènes. L'exposition au froid est aussi susceptible de déclencher le syndrome de Raynaud (doigts blancs et douloureux par vasoconstriction). Le froid modifie les caractéristiques des vêtements. Une situation de travail qui impose des passages du froid au

chaud dans les chambres frigorifiques, peut ainsi entraîner des condensations successives sur et dans le vêtement (transpiration) qui réduisent la protection thermique.

Une atmosphère froide, humide et un passage fréquent du froid au chaud sont propices au développement d'affections ORL et broncho-pulmonaires et à l'aggravation des pathologies rhumatismales.

Les bouchers et charcutiers traiteurs sont exposés aux risques liés à l'utilisation de produits chauds et de sources de chaleur (cuisinières, fours, friteuses, rôtissoires ...) : brûlures soit par vapeur (eau bouillante, ...), soit par projection (huile, eau, sauce ...), soit par contact (anse, ustensile, plat, porte de l'appareil ...).

Les risques des postures et manutentions

Les bouchers et charcutiers figurent parmi les métiers les plus concernés par les troubles musculosquelettiques (TMS), c'est-à-dire les affections périarticulaires provoquant des douleurs des poignets (syndrome du canal carpien), des coudes (épicondylite, épitrochléite), des épaules (tendinites des bras tendus) et des lésions chroniques de la colonne vertébrale (cervicalgies, lombalgies).

Les manutentions manuelles et les déplacements de charges sont en effet nombreux : port des carcasses lors de la réception et de l'utilisation, manipulation des pièces de viande sur le billot, disposition et réapprovisionnement de l'étal, port de marmites, plats, suspensions aux essies des grappes de saucisses et autres pièces ...

De même, les manipulations répétitives effectuées à un rythme soutenu dans la préparation des produits (découpe ...) et dans différentes opérations de transformation de la viande (saucisses, saucissons, jambons, boudins ...), des postures contraignantes (station debout prolongée avec piétinements, position penchée en avant fréquente avec bras tendus, flexions, torsions ...) sont sources de pathologies musculo-tendineuses des membres supérieurs.

Le vieillissement progressif des structures ostéoarticulaires peut aboutir à une inaptitude professionnelle, ce qui, de par leur fréquence et leur impact, tant médical que socioprofessionnel, constitue un problème majeur de santé au travail pour les bouchers et charcutiers : le risque total dépend de tous les facteurs (vibrations, élongations, torsions...) en instantané, mais aussi de la totalité des effets reçus au cours de la journée de travail et de la vie professionnelle.

Les risques chimiques

Agression chimique par contact avec des produits de nettoyage et de désinfection des locaux et surfaces de travail, chambres froides ... Toutes les opérations d'entretien et de nettoyage font appel, pour débarrasser des surfaces inertes (sols, murs, plans de travail, ...) de toutes souillures visibles et inactiver ou tuer les micro-organismes présents, à des agents détergents, détartrants et désinfectants qui utilisent souvent des produits chimiques très agressifs susceptibles de provoquer des intoxications par inhalation ou absorption et des brûlures cutanées ou oculaires, ou des sensibilisations allergiques (eczéma, asthme...).

Ces pathologies irritatives et/ou allergiques atteignent la peau (dermites, eczéma) et les muqueuses bronchiques (asthme).

Les fumées et vapeurs de cuisson émises lors des préparations alimentaires, sont chaudes et grasses, avec des odeurs plus ou moins tenaces, et peuvent non seulement s'avérer incommodes mais surtout toxiques et irritantes pour les voies respiratoires : les gaz, vapeurs et fumées produites par la carbonisation des graisses animales déposées sur les appareils de cuisson, contiennent du benzopyrène, classé cancérogène probable par le CIRC.

Les risques biologiques

- La manipulation constante de la viande peut entraîner des troubles cutanés : dermites d'irritation, dermatites allergiques de contact aux protéines animales, verrues dans les paumes des mains et sur les doigts.
- Les carcasses et les abats peuvent être porteurs d'agents pathogènes pour l'homme (pasteurellose, rouget du porc, mycobactéries ...) et leur manipulation peut entraîner des risques septiques ou liés à des toxines spécifiques lors de piqûres et coupures, ou en manutentionnant des déchets. La fréquence des infections secondaires de blessures cutanées par des germes pathogènes contenus par exemple dans les déchets, les viscères, les eaux de nettoyage... est élevée (panaris des doigts ...).
- On peut noter aussi une contamination transcutanée par contact direct des muqueuses oculaires en cas de projections accidentelles ou manuportée par frottement des yeux.

Autres risques

- Les gênes auditives provoquées par le travail au voisinage de machines bruyantes (scies à os, ...).
- Les contraintes du travail de nuit.
- Les incendies en raison de l'utilisation de fours, de cuisinières avec des brûleurs à gaz.
- L'électrisation/électrocution par contact avec un conducteur sous tension (rallonge ...) ou par utilisation d'outillage mal entretenu ou de prises défectueuses. La possibilité des contacts avec des conducteurs électriques sous tension aggrave le risque du fait du milieu humide. Les étincelles, arcs et échauffements provoqués par les moteurs et appareillages électriques en mauvais fonctionnement peuvent aussi déclencher un incendie, compte tenu de la présence de nombreux produits inflammables (huiles des friteuses ...) et de gaz.

Les mesures de prévention des risques des bouchers et charcutiers

Les boucheries et charcuteries (en grande distribution ou chez les grossistes ou les détaillants dès qu'il y a un salarié) doivent faire l'objet d'une analyse poussée des risques pour permettre la rédaction du Document Unique de Sécurité (Décret du 5 novembre 2001) en appréciant à la fois l'environnement matériel et technique (outils, machines, produits utilisés) et l'efficacité des moyens de protection existants et de leur utilisation selon les postes de travail.

Les rapports d'intervention et de maintenance doivent être intégrés à la documentation de sécurité au travail de l'entreprise et communiqués au médecin du travail et au CHSCT.

Les salariés doivent être aussi informés à propos des produits dangereux mis en œuvre et formés aux pratiques professionnelles sécuritaires. Les Fiches de Données de Sécurité (FDS), obligatoires pour tout produit chimique dangereux, comportent les renseignements relatifs à la toxicité des produits.

L'installation des ateliers des boucheries et charcuteries

Les équipements de l'atelier et du magasin

Les équipements des chambres froides

Apposer une signalisation spécifique (entrée dans une zone de froid extrême, contact possible avec des surfaces froides, présence de surfaces glissantes...). Un panneau d'avertissement « Basse température » est prévu par la réglementation.

La sécurité des machines et la prévention des nuisances sonores

Chaque machine doit être munie de dispositifs d'arrêt d'urgence interrompant l'alimentation en énergie des actionneurs de façon sûre, clairement identifiables, accessibles et en nombre suffisant, permettant d'éviter les situations dangereuses en train de se produire.

La vérification de la mise en place, du bon état du fonctionnement des protecteurs, des dispositifs de verrouillage (pour interdire l'accès aux zones dangereuses lorsque l'appareil est sous tension) et des dispositifs de protection (arrêt d'urgence...) est fondamentale, pour assurer par exemple les consignes d'arrêt obligatoire, notamment lors des incidents et des opérations de maintenance.

Les machines et équipements doivent être conçues et fabriquées de façon à ce que les émissions sonores soient réduites au niveau le plus bas possible en application d'une directive européenne 2003/10/CE concernant les prescriptions minimales de sécurité et de santé relatives à l'exposition des travailleurs aux risques dus aux agents physiques liés au bruit.

Par le choix ou l'achat de machines et par l'utilisation de procédés silencieux, les émissions sonores peuvent être maintenues à un bas niveau.

Prévention des risques chimiques des produits détergents et désinfectants

L'hygiène rigoureuse des locaux et du matériel exige l'emploi d'agents détergents et désinfectants (alcools, lessives, décapants, éthers de glycols...). Des mesures de prévention sont indispensables pour la manipulation de ces produits agressifs, particulièrement lors de la dilution des produits concentrés. La prévention première consiste à substituer les produits désinfectants dangereux par des produits moins agressifs.

La mise en place d'une protection individuelle est nécessaire, puisque la manipulation et le contact avec ces produits de nettoyage restent indispensables.

C'est ainsi que le port d'équipements de protection individuels (EPI) s'impose pour réduire le plus possible l'exposition aux agents chimiques nocifs des détergents et désinfectants, notamment lors des transvasements ou de dilution : il s'avère indispensable de porter des gants de protection adaptés à la tâche effectuée et au produit manipulé.

Il n'existe pas de gant de protection universel. Le type de gants conseillés, imperméables, à longues manchettes, pour éviter la pénétration des produits à l'intérieur, doit être adapté aux différents produits utilisés selon leur composition qui figure sur la Fiche de Sécurité (FDS).

Le port de lunettes de protection évite les lésions par projection de produits de nettoyage (mais aussi de matières).

Le respect des règles d'hygiène

La tenue vestimentaire

De manière à ce que le personnel ne soit pas en contact avec le produit, une tenue est obligatoire en boucherie et charcuterie, car elle évite la contamination qui pourrait venir des habits de ville et du corps du travailleur. La tenue doit couvrir le corps et les bras (blouse, combinaison, tablier imperméable ...), la charlotte ou calot doit couvrir la tête.

Les vestiaires

Dans le domaine de l'hygiène, les vestiaires et les sanitaires doivent faciliter les pratiques d'hygiène corporelle, être d'un entretien facile, être aménagés de façon à isoler explicitement des zones spécifiques et être adaptés au nombre de salariés.

Des vestiaires doubles appropriés doivent être mis à la disposition des travailleurs car ceux-ci doivent porter des vêtements de travail spéciaux : l'entreposage des tenues de travail doit avoir lieu à l'abri de la poussière et des souillures et le rangement des tenues de ville et des tenues de travail doit être séparé ; il est primordial d'avoir un lieu de rangement pour le linge propre, et un autre pour le linge sale et d'avoir des équipements permettant le séchage des tenues de travail (sèche-gants...).

Des lavabos, postes de rinçage oculaire et des douches de sécurité doivent se trouver à proximité des postes de travail.

Celles-ci permettent les mesures d'hygiène générale, notamment le lavage des mains fréquent avec des moyens adaptés,... En effet, le respect des règles d'hygiène s'étend aux comportements individuels : ne pas avoir les mains sales afin de ne pas ingérer par inadvertance un produit toxique et ne pas manger sur le lieu de travail.

L'hygiène des mains

Le port de gants ne remplace pas le lavage des mains.

Il faut noter que le port prolongé de gants, en particulier en période chaude et/ou humide, peut provoquer un phénomène de transpiration et/ ou d'allergie. Il est donc conseillé de retirer les gants de temps à autre pour laisser respirer les mains à l'air libre et de changer les gants sales ou usagés.

Le lavage des mains avec un savon neutre est indispensable après tout contact avec des souillures, avant chaque pause, etc....

Il est également conseillé à l'utilisateur de se laver les mains à l'eau claire après chaque utilisation des gants et d'utiliser les gants avec des mains sèches et propres.

Le lave-mains à commande non manuelle est nécessaire (au genou, au coude, électronique). Il existe par ailleurs également des distributeurs de savon ou solution désinfectante à commande non manuelle, faciles à installer, simples à utiliser.

L'entretien des locaux

Une bonne tenue des sols des locaux par un procédé à l'humide (jet d'eau ou système eau/vapeur), est essentielle pour éviter l'accumulation de déversements, de déchets et de poussières sous ou autour des postes de travail. Les déversements peuvent créer un danger de glissement et par conséquent doivent être nettoyés immédiatement.

Les premiers secours

Les consignes en cas d'accident (n° d'appel d'urgence, conduite à tenir, identification des services de secours) doivent être visiblement affichées.

Une trousse complète contenant un matériel de premiers secours non périmé (solutions antiseptiques, pansements,...), aisément et rapidement accessible, doit être mise à la disposition du personnel ; toute blessure cutanée doit immédiatement être désinfectée et pansée.

Des extincteurs doivent être disponibles en nombre suffisant et vérifiés annuellement.

La vaccination préventive contre le Tétanos doit être mise à jour.

Des mesures de formation aux risques

La multiplicité, la fréquence et la gravité des accidents du travail dans les boucheries et charcuteries nécessitent d'entreprendre des actions de sensibilisation et de formation des travailleurs à la sécurité.

En particulier, pour le personnel saisonnier ou intérimaire assez souvent présent au moment des surcharges liées aux fêtes, des séances minimales d'information sur les risques et les moyens de les prévenir (notamment pour les dorsalgies, tendinites, coupures, projections oculaires, brûlures ...) doivent être organisées, à la fois dans le cadre de leur intégration, puis lors d'un suivi particulier et d'un encadrement adapté à leur profil.

- Formation du personnel sur les dangers des produits utilisés et sur les moyens de se protéger (par exemple savoir lire attentivement l'étiquette du contenant des produits et connaître les symboles présents sur les récipients, utiliser les E.P.I adéquats),
- Formation sur les premiers secours pour pallier les conséquences d'un éventuel accident de travail
- Formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique) pour prévenir les risques liés aux manutentions manuelles. Il s'agit d'apprendre les bonnes postures de travail, les positions articulaires adéquates, en appliquant les principes de base de sécurité physique et d'économie d'effort.
- Formation à la mise en œuvre et à l'utilisation des équipements de protection individuelle.
- Formation sécurité au poste de découpe et aux techniques d'affûtage.
- Formation aux règles d'hygiène, nettoyage-désinfection.