

FILIÈRE VIANDES



Prévention dans l'industrie et l'artisanat de la viande et des produits carnés

Travail dans le froid ou le bruit, horaires décalés, manutentions nombreuses... Dans la filière viandes, différentes mesures de prévention permettent d'améliorer les conditions de travail parfois difficiles et de protéger la santé et la sécurité du personnel : conception des situations de travail, choix d'équipements de travail adaptés, actions de formation (notamment en direction des nouveaux embauchés)... Une vigilance particulière est à porter à l'entretien des outils de découpe.

La filière viande est de 2 à 3 fois plus exposée aux risques d'accident du travail que la moyenne nationale des autres activités. L'abattage et la découpe présentent les risques les plus élevés : 150 accidents avec arrêt pour 1 000 salariés en 2008 (contre 38 en moyenne). La filière est de plus confrontée à des problèmes de **turnover**, d'absentéisme, d'usure anticipée...

Spécificités de la filière viandes :

- Risques liés aux **manutentions** des quartiers et **carcasses** (abattoirs, grossistes, grande distribution, transporteurs et bouchers détaillants). Les manutentions peuvent occasionner déchirures musculaires, **lombalgies**, hernies discales... et générer à moyen ou long terme des TMS. Les poids portés à dos d'homme, les distances parcourues, les obstacles rencontrés et la répétitivité des ports de charges sont les principaux facteurs de risques.
- Risques de **troubles musculosquelettiques** liés au **port de charges lourdes** ou au port répété de charges légères, aux **gestes répétitifs**, aux positions articulaires extrêmes et à d'autres facteurs comme le **travail au froid**, les **vibrations**.
- Glissades et **chutes de plain-pied** (20 % des accidents avec arrêts) favorisées par la présence de déchets et de liquides (eau, gras, sang...) au sol, des revêtements de sols glissants ou usés...
- Risques liés aux machines et équipements de travail (machines à trancher, scies...) à l'origine d'accidents graves (amputations, coupures, écrasements), lors des activités de production, de nettoyage et de maintenance.
- Risque routier, lors des livraisons, des chargements et déchargements des véhicules sur la chaussée ou dans les zones de coactivité, en cas de mauvais rangement ou arrimage.
- Risque chimique lié au contact avec des produits de **nettoyage** et de désinfection notamment.
- Risque biologique du à la présence d'animaux pouvant transmettre à l'homme certaines infections (**zoonoses**).

Prévention des risques : une logique générale

Chaque employeur est tenu d'évaluer les risques liés au fonctionnement général de l'entreprise et à la transformation des viandes. Les mesures de prévention doivent appliquer les principes généraux de prévention du Code du travail.

Illustration de quelques principes de prévention pour la transformation des viandes

- Éviter les risques : éviter de porter des quartiers de viande à dos d'homme
- Agir dès la conception ou le réaménagement des locaux et des situations de travail : ajout d'un poste de désossage sur une ligne de découpe
- Adapter le travail à l'Homme : étudier la mise en place de postes assis debout pour le lavage des filets de volailles
- Donner la priorité aux équipements de protection collective sur les EPI : réduire le niveau sonore dans les locaux par un encoffrement de machines quand c'est possible
- Formation et information : former chaque nouvel arrivant à l'utilisation des équipements (scie portative, découenneuse, affûtage des couteaux...)

Exemples de mesures de prévention

En fonction des risques identifiés, les mesures de prévention suivantes peuvent être mises en œuvre :

- **Manutentions manuelles** : choisir avec les salariés les aides techniques à la manutention adaptées (réseau aérien, palans, transpalettes, hayons...), aménager les locaux pour en faciliter l'utilisation, les mettre à disposition en nombre suffisant, limiter le poids des charges transportées manuellement, faciliter leur préhension.
- **TMS** : en plus des mesures précédentes, favoriser et organiser la rotation des postes de travail afin d'éviter les gestes répétitifs, intégrer l'**affûtage/affilage** des couteaux dans le temps de travail, prévoir des temps de récupération suffisants.
- **Chutes de plain-pied** : mettre en place des revêtements de sols non glissants, établir un plan de circulation dans l'établissement (voies séparées pour piétons, engins, animaux).
- **Risques liés aux équipements de travail** : rédiger un cahier des charges avant l'acquisition de matériel précisant les exigences en termes de sécurité (protection, implantation, niveau sonore...), s'assurer de la conformité des machines, définir un calendrier de maintenance préventive (audit, entretien, vérification de la conformité...).

Des couteaux... qui coupent

Faute de formation et de temps, les opérateurs de découpe peuvent mal entretenir leurs couteaux, qui perdent rapidement leur pouvoir de coupe. Les gestes deviennent plus nombreux, plus difficiles et la tâche prend plus de temps. Ceci peut favoriser les risques d'accidents et l'apparition de TMS. La formation des opérateurs à l'affûtage/affilage est donc primordiale.