

BOUCHER

LES RISQUES DU MÉTIER

EMPLOYEURS &
SALARIÉS

ASMT - 14/09/2018

Découper et préparer la viande

Peut provoquer coupures et panaris

- Porter des **gants adaptés** et **un tablier de protection** lors de la découpe de la viande
- **Nettoyer** les machines **avec des gants**
- Avoir des **couteaux bien affilés** pour **diminuer l'effort**



Servir les clients au magasin

Attention au dos et aux épaules

- Disposer **les appareils à bonne hauteur**
- Éviter les **gestes bras tendus, penché en avant**, pour servir le client
- **Les frigos présentoirs** ne doivent être ni **trop profonds** ni **trop bas**

Adhérer, se former, s'informer, rejoignez-nous sur www.asmt65.fr



Scannez pour rejoindre notre site internet



ASMT
Prévention et Santé

✉ contact@asmt65.fr **f** [asmt65](https://www.facebook.com/asmt65) **Q** www.asmt65.fr

☎ 05 62 93 81 81

Association de Santé et de Médecine au Travail des Hautes-Pyrénées

Transporter des pièces de viandes

Peut provoquer chutes et douleurs de dos

- Porter des **chaussures antidérapantes**
- Faire attention aux **sols glissants et aux encombrants**
- Utiliser les **aides à la manutention** (chariot, roll, rail de transfert)



Vous pouvez consulter notre dépliant consacré à la **manutention**

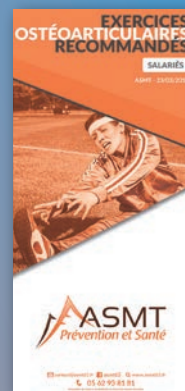


Travailler dans le froid

Peut provoquer déshydratation, affections ORL et douleurs articulaires

- **Boire** des boissons chaudes
- **Porter** des vêtements chauds
- **Pratiquer** des exercices d'étirements

Pour en savoir plus **consulter notre dépliant** sur les **échauffements**



Manipuler la viande

Peut provoquer **dermites, allergies** et peut favoriser **maladies transmissibles par les viandes contaminées**

Rouget du porc, Pasteurellose...



- Porter des **gants anti coupure** et adaptés au **contact alimentaire**

