



FICHE

RAYON POISSONNERIE



DESCRIPTION DES TACHES

Tâches habituelles :

- Transfert de la glace de la chambre froide au rayon ;
- Mise en place de la glace sur l'étal et construction du mur de glace ;
- Acheminement du poisson de la chambre froide au rayon.
- Installation du poisson, découpe des filets et des tranches à la scie ou au couteau
- Conditionnement du poisson sous blister et mise en rayon.
- Pesée des produits
- Relations clientèle
- Préparation du poisson à la demande du client
- Rangement du poisson invendu
- Nettoyage du poste et évacuation des déchets
- Enlèvement de la glace

Tâches ponctuelles :

- Affûtage et affilage des couteaux
- Préparation des commandes spécifiques

L'AVIS DU MEDECIN DU TRAVAIL



Ce poste de travail génère des contraintes physiques importantes liées au port de charges et à l'exposition au froid et à l'humidité. Il requiert une compétence spécifique.

Les opérateurs sont exposés notamment aux risques suivants :

- TMS, lombalgies,
- Coupures, piqûres de poissons,
- Chutes,
- Exposition aux détergents,
- Maladies infectieuses (*).

La mise à jour des vaccinations est recommandée.

Unité « Poissonnerie »

Identification / évaluation des risques	Priorité	Mesures de prévention
Risques physiques : Facteurs d'environnement : <i>Climatique :</i> - variations importantes de températures entre le magasin et les laboratoires - rayons froids - chambres frigorifiques	2	- port de vêtements chauds (pull, gilet, veste, gants ...)
Risques chimiques : <i>Produits allergisants :</i> - Risques d'effets toxiques, corrosifs, irritant : produits de nettoyage	2	- port de gants de protection
Risques infectieux ou parasitaire : - tétanos - Grippe A - leptospirose en poissonnerie (TMP n°19)	1 1 2	- vaccin obligatoire - port de masques respiratoires type FFP2 - port de gants latex - nettoyage rigoureux des mains (savon ou solution hydroalcoolique) - port de gants de protections
Risques et contraintes liés à des situations de travail : <i>Posture :</i> - (TMP n°57) <i>Manutentions manuelles :</i> - (TMP n°57 , TMP n°98) <i>Contact avec le public :</i> - risque d'agressions verbales et/ou physiques	2 2 2	mise à disposition de matériels adaptés (tir palette, bacs à glace) - équipement adapté (plan de travail) - présence d'une société prestataire de sécurité
Risques d'accidents prépondérants : <i>Chute de plein-pied :</i> - sol glissant <i>Risques liés aux machines et aux outils :</i> - utilisation de couteaux	1 1	entretien, nettoyage et remise en état (non glissant : coefficient de frottement < 0,30) - dispositif d'écoulement des eaux - maintien des passages dégagés - port de bottes de sécurité - utilisation exclusive d'outils de sécurité fournis par l'entreprise - armoire à couteaux - tables de découpe maintenues en bon état - conformité des machines, marquage CE et rapports de vérification

<p><i>Risques d'incendie :</i></p>	<p>3</p>	<p>Etablissement entièrement sprinkler</p> <ul style="list-style-type: none"> - Matériels de lutte contre l'incendie, accessibles et indiqués - Alarme - Plan d'évacuation - Equipe de sécurité incendie - Procédure de sécurité incendie - Contact avec les pompiers permanent grâce à une ligne directe située en caisse centrale - Contrôle périodique effectué par un organisme agréé - Délivrance de permis feu pour tout travail par point chaud - Diffusion des consignes de sécurité - Exercices d'évacuation
<p><i>Risques de brûlures thermiques :</i> - par le chaud lors des soudures des emballages</p>	<p>2</p>	<p>- formation aux consignes de sécurité et d'utilisation</p>