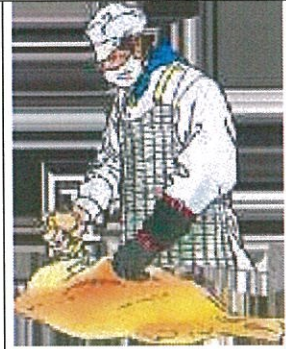




## FICHE

### LABORATOIRE BOUCHERIE



## DESCRIPTION DES TACHES

### Tâches habituelles :

- Gestion des matières premières et produits finis en terme de Qualité/Hygiène/Traçabilité
- Contrôle qualité des poids et quantités livrées
- Transfert des carcasses ou morceaux de viande du quai aux chambres froides et dans le laboratoire
- Désosse et découpe des carcasses et morceaux de viande
- Emballage et conditionnement des produits finis
- Mise en rayons,
- Relation clientèle à l'étal
- Nettoyage des locaux, outils et machines

### Tâches ponctuelles :

- Affûtage et affilage des couteaux
- Démontage et remontage des lames

## L'AVIS DU MEDECIN DU TRAVAIL



Ce poste est caractérisé par des conditions de travail contraignantes dues en particulier aux manutentions, aux postures du travail, à l'ambiance froide et aux gestes répétitifs, précis, à cadence rapide. Il s'agit d'un travail salissant exigeant de bonnes pratiques d'hygiène.

Les opérateurs sont exposés notamment aux risques suivants :

- Chutes et coupures,
- Transmission des maladies infectieuses (\*),
- Exposition cutanée aux détergents (brumisation des produits lessiviels lors des opérations de nettoyage des locaux).

La mise à jour des vaccinations est recommandée.



<p><i>Risques liés aux machines et aux outils :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- machine à trancher les côtelettes, couteaux de désossage, scie à ruban et meule à aiguiser.</li> </ul>	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- utilisation exclusive d'outils de sécurité fournis par l'entreprise</li> <li>- armoire à couteaux</li> <li>- tables de découpe maintenues en bon état</li> <li>- conformité des machines, marquage CE et rapports de vérification</li> <li>- pour les bouchers au désossage : gants en cote de maille, avec manchettes (régulièrement portées), tablier en cote de maille.</li> <li>- formation aux consignes d'utilisation et de sécurité</li> </ul>
<p><i>Risques d'incendie :</i></p>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Etablissement entièrement sprinkler</li> <li>· Matériels de lutte contre l'incendie, accessibles et indiqués</li> <li>· Alarme</li> <li>· Plan d'évacuation</li> <li>· Equipe de sécurité incendie</li> <li>· Procédure de sécurité incendie</li> <li>· Contact avec les pompiers permanent grâce à une ligne directe située en caisse centrale</li> <li>· Contrôle périodique effectué par un organisme agréé</li> <li>· Délivrance de permis feu pour tout travail par point chaud</li> <li>- Diffusion des consignes de sécurité</li> <li>- Exercices d'évacuation</li> </ul>

