



## FICHE

### RAYON CHARCUTERIE COUPE



## DESCRIPTION DES TACHES

### Tâches habituelles :

- Gestion des matières premières et produits finis en terme de Qualité/Hygiène/Traçabilité
- Contrôle qualité et quantités livrées
- Transfert des produits (charcuterie, produits pré-cuisinés, poulets,...) des quais aux chambres froides et à l'étal
- Découpe et préparation à la vente de la charcuterie
- Préparation des produits cuisinés (réchauffage)
- Cuisson de la volaille et nettoyage de la rôtissoire
- Mise en rayon et affichage des prix
- Accueil clientèle et prise de commandes par téléphone
- Filmage des produits entamés
- Nettoyage des locaux, outils et machines

## L'AVIS DU MEDECIN DU TRAVAIL



Les opérateurs sont exposés notamment aux risques suivants :

- Port de charges et contraintes posturales (station debout penchée en avant, rotation du tronc),
- Mouvements répétitifs (canal carpien, tendinite des coudes, épaules douloureuses),
- Exposition au froid,
- Coupures et brûlures.

La mise à jour des vaccinations est recommandée.

## Unité « Charcuterie coupe »

Identification / évaluation des risques	Priorité	Mesures de prévention
<b>Risques physiques :</b> Facteurs d'environnement : <i>Climatique :</i> - variations importantes de températures entre le magasin et les laboratoires - rayons froids - chambres frigorifiques	1	- port de vêtements chauds (pull, gilet, veste, gants ...)
<b>Risques chimiques :</b> <i>Produits allergisants :</i> - Risques d'effets toxiques, corrosifs, irritant : produits de nettoyage	2	- port de gants de protection
<b>Risques infectieux ou parasitaire :</b> - tétanos  - Grippe A	1  1	- vaccin obligatoire  - port de masques respiratoires type FFP2 - port de gants latex - nettoyage rigoureux des mains (savon ou solution hydroalcoolique)
<b>Risques et contraintes liés à des situations de travail :</b> <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, échelles inox neuves changées au mois d'août 2007) - équipement adapté (plan de travail)  - présence d'une société prestataire de sécurité
<b>Risques d'accidents prépondérants :</b> <i>Chute de plein-pied :</i> - sol glissant  <i>Risques liés aux machines et aux outils :</i> - machine à trancher, 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 chaussures 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 : trancheuses. - formation aux consignes d'utilisation et de sécurité

<p><i>Risques d'incendie :</i></p>	<p>3</p>	<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>
<p><i>Risques de brûlures thermiques :</i> - par le chaud lors des soudures des emballages, contact avec la rôtisserie</p>	<p>2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- formation aux consignes de sécurité et d'utilisation</li> </ul>

