

# TUTOPRÉV'

## ACCUEIL



## MÉTIERS DE BOUCHE

### **L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS)**

pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles est une association loi 1901, créée en 1947 sous l'égide de la Caisse nationale d'assurance maladie, administrée par un Conseil paritaire (employeurs et salariés).

De l'acquisition de connaissances jusqu'à leur diffusion, en passant par leur transformation en solutions pratiques, l'Institut met à profit ses ressources pluridisciplinaires pour diffuser une culture de prévention dans les entreprises et proposer des outils adaptés à la diversité des risques professionnels à tous ceux qui, en entreprise, sont chargés de la prévention : chef d'entreprise, services de prévention et de santé au travail, instances représentatives du personnel, salariés...

Toutes les publications de l'INRS sont disponibles en téléchargement sur le site de l'INRS : [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)

**Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat), la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) et les caisses générales de sécurité sociale (CGSS) de l'Assurance maladie - Risques professionnels**, disposent, pour participer à la diminution des risques professionnels dans leur région, d'un service Prévention composé notamment d'ingénieurs-conseils et de contrôleurs de sécurité. Spécifiquement formés aux disciplines de la prévention des risques professionnels et s'appuyant sur l'expérience quotidienne de l'entreprise, ces professionnels sont en mesure de conseiller et, sous certaines conditions, de soutenir les acteurs de l'entreprise (direction, médecin du travail, instances représentatives du personnel, etc.) dans la mise en œuvre des démarches et outils de prévention les mieux adaptés à chaque situation. Les caisses assurent aussi la diffusion des publications éditées par l'INRS auprès des entreprises.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'INRS, de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction, par un art ou un procédé quelconque (article L. 122-4 du code de la propriété intellectuelle). La violation des droits d'auteur constitue une contrefaçon punie d'un emprisonnement de trois ans et d'une amende de 300 000 euros (article L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle).

© INRS, 2022.

Édition : Emmanuelle Chalaux (INRS)

Conception graphique : Incisif

Mise en pages : Valérie Latchague Causse

Illustrations : Jean-André Deledda

La formation et l'information à la prévention des risques professionnels font partie intégrante d'une démarche de prévention. Une connaissance insuffisante des dangers, une initiation souvent trop sommaire à la prévention et le manque d'expérience contribuent à la survenue des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Certaines étapes de la vie professionnelle nécessitent une attention particulière : le premier emploi, l'arrivée dans une nouvelle entreprise, un changement de poste ou d'activité sont autant de moments où les salariés sont plus vulnérables face à des risques professionnels qu'ils ne maîtrisent pas.

Il est donc indispensable que les salariés puissent repérer les dangers liés à leur situation de travail et proposer des mesures de prévention adaptées. Ces compétences s'acquièrent dès la formation initiale et nécessitent d'être régulièrement actualisées au cours de la vie professionnelle.

« **TutoPrév' Accueil Métiers de bouche** » vous permet, en tant qu'animateur (formateur, enseignant, personne chargée de l'accueil du salarié, tuteur ou chargé de prévention), de :



- > **vérifier**, au travers d'exercices, les connaissances en matière de santé et de sécurité au travail d'un salarié, dans le cadre de l'accueil d'un nouvel arrivant (jeune en stage ou en apprentissage, intérimaire, nouvel embauché de tout âge...) ou dans le cadre d'une action de formation ou d'information ;
- > **préconiser** ou mettre en place, en cas de lacunes, des actions d'information, de sensibilisation, de formation ou d'accompagnement pour compléter ses connaissances en matière de prévention.

## Quelques chiffres...

- Les salariés de 18 à 24 ans ont près de deux fois plus d'accidents du travail que l'ensemble des salariés.
- Près d'un quart des accidents du travail concernent des salariés ayant moins d'un an d'ancienneté dans l'entreprise.

## LES SUPPORTS PROPOSÉS

### ☑ Trois planches illustrant des situations à risque

Des salariés en situation de travail sont représentés, exposés à des dangers caractéristiques des métiers de boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers et poissonniers.



### ☑ Une fiche d'identification des risques

Cette fiche permet d'identifier la nature des dangers repérés sur les planches et de rédiger des propositions de mesures de prévention permettant de lutter contre ces dangers.

Nom et prénom: ..... Entreprise: ..... Date: ..... Titre de la planche: .....			
<b>TUTOPRÉV'</b> ACCUEIL MÉTIERS DE BOUCHE			
Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?

- ☑ Trois planches illustrant des situations à risque avec corrections et explications



- ☑ Trois tableaux recensant les mesures de prévention pour chacun des environnements de travail représentés sur les planches illustrant des situations à risque

Titre	Risques	Mesures de prévention
<b>BOULANGERIE-PÂTISSERIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chaleur</li> <li>Brûlures</li> <li>Chutes</li> <li>Manutention manuelle de charges lourdes</li> <li>Travail prolongé</li> <li>Postures</li> <li>Travail de nuit</li> <li>Travail en horaires décalés</li> <li>Travail en équipes</li> <li>Travail en silence</li> <li>Travail en bruit</li> <li>Travail en vibration</li> <li>Travail en poussière</li> <li>Travail en humidité</li> <li>Travail en froid</li> <li>Travail en chaleur</li> <li>Travail en lumière</li> <li>Travail en bruit</li> <li>Travail en vibration</li> <li>Travail en poussière</li> <li>Travail en humidité</li> <li>Travail en froid</li> <li>Travail en chaleur</li> <li>Travail en lumière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés aux risques.</li> <li>Mettre en place des mesures d'ergonomie (aménagement des postes de travail, rotation des tâches).</li> <li>Organiser le travail pour limiter les heures de travail prolongées et les horaires décalés.</li> <li>Assurer une ventilation adéquate pour réduire la poussière et l'humidité.</li> <li>Utiliser des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés aux risques.</li> <li>Mettre en place des mesures d'ergonomie (aménagement des postes de travail, rotation des tâches).</li> <li>Organiser le travail pour limiter les heures de travail prolongées et les horaires décalés.</li> <li>Assurer une ventilation adéquate pour réduire la poussière et l'humidité.</li> </ul>
<b>BOUCHERIE-CHARCUTERIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chutes</li> <li>Manutention manuelle de charges lourdes</li> <li>Travail prolongé</li> <li>Postures</li> <li>Travail de nuit</li> <li>Travail en horaires décalés</li> <li>Travail en équipes</li> <li>Travail en silence</li> <li>Travail en bruit</li> <li>Travail en vibration</li> <li>Travail en poussière</li> <li>Travail en humidité</li> <li>Travail en froid</li> <li>Travail en chaleur</li> <li>Travail en lumière</li> <li>Travail en bruit</li> <li>Travail en vibration</li> <li>Travail en poussière</li> <li>Travail en humidité</li> <li>Travail en froid</li> <li>Travail en chaleur</li> <li>Travail en lumière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés aux risques.</li> <li>Mettre en place des mesures d'ergonomie (aménagement des postes de travail, rotation des tâches).</li> <li>Organiser le travail pour limiter les heures de travail prolongées et les horaires décalés.</li> <li>Assurer une ventilation adéquate pour réduire la poussière et l'humidité.</li> <li>Utiliser des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés aux risques.</li> <li>Mettre en place des mesures d'ergonomie (aménagement des postes de travail, rotation des tâches).</li> <li>Organiser le travail pour limiter les heures de travail prolongées et les horaires décalés.</li> <li>Assurer une ventilation adéquate pour réduire la poussière et l'humidité.</li> </ul>
<b>POISSONNERIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chutes</li> <li>Manutention manuelle de charges lourdes</li> <li>Travail prolongé</li> <li>Postures</li> <li>Travail de nuit</li> <li>Travail en horaires décalés</li> <li>Travail en équipes</li> <li>Travail en silence</li> <li>Travail en bruit</li> <li>Travail en vibration</li> <li>Travail en poussière</li> <li>Travail en humidité</li> <li>Travail en froid</li> <li>Travail en chaleur</li> <li>Travail en lumière</li> <li>Travail en bruit</li> <li>Travail en vibration</li> <li>Travail en poussière</li> <li>Travail en humidité</li> <li>Travail en froid</li> <li>Travail en chaleur</li> <li>Travail en lumière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utiliser des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés aux risques.</li> <li>Mettre en place des mesures d'ergonomie (aménagement des postes de travail, rotation des tâches).</li> <li>Organiser le travail pour limiter les heures de travail prolongées et les horaires décalés.</li> <li>Assurer une ventilation adéquate pour réduire la poussière et l'humidité.</li> <li>Utiliser des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés aux risques.</li> <li>Mettre en place des mesures d'ergonomie (aménagement des postes de travail, rotation des tâches).</li> <li>Organiser le travail pour limiter les heures de travail prolongées et les horaires décalés.</li> <li>Assurer une ventilation adéquate pour réduire la poussière et l'humidité.</li> </ul>



*Vous pouvez :*

- ☐ photocopier l'ensemble de ces supports à partir de ce document ;
- ☒ les télécharger au format PDF sur le site : [www.inrs.fr/tutoprev](http://www.inrs.fr/tutoprev)

# LE MODE D'EMPLOI

Ces supports permettent à un animateur (formateur, enseignant, personne chargée de l'accueil du salarié, tuteur ou chargé de prévention) de mener une action de sensibilisation, de formation ou de vérification des connaissances en santé et sécurité au travail auprès des salariés ou futurs salariés (élèves, stagiaires).

## 1 Faire repérer les risques au nouvel arrivant

En tant qu'animateur, vous remettez une des planches illustrant une situation de travail (la plus proche de l'activité professionnelle) et la fiche d'identification des risques.

L'exercice consiste à demander d'observer la planche illustrée, de repérer les situations de travail présentant des risques, puis de les pointer en les entourant et en les numérotant sur la planche. Vous pouvez répéter l'exercice sur l'autre planche représentant un environnement différent.

### Consignes à donner

“ Dans vos métiers, vous pouvez être exposé à des risques multiples. Pour votre sécurité et celle de vos collègues, il est essentiel de savoir identifier ces risques, de connaître les mesures de prévention qui permettent de les éviter et de veiller à leur bonne application.

La scène que vous allez découvrir sur cette planche comporte des situations de travail à risque.

À vous de les retrouver et de les reporter par écrit sur la fiche d'identification des risques. ”

et prénom : .....  
adresse : .....  
de la planche : : Boulangerie - Pâtisserie

Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?
1	Le boulanger glisse sur de la farine au sol.	Blessures, contusions.	Installer un sol antidérapant. Nettoyer régulièrement les espaces de travail et de circulation.
2	Un salarié sort une plaque du four et se brûle.	Brûlures.	Utiliser des ustensiles avec possibilité de prise en main par des protections thermiques. Porter des tenues protégeant les avant-bras et des gants de protection.

## 2 Vérifier les connaissances

En vous appuyant sur la version corrigée des planches illustrées et les tableaux explicatifs, vous pourrez vérifier très rapidement si les risques présents dans l'environnement de travail ont été repérés et si des mesures de prévention pertinentes ont été proposées.

Ces éléments de correction ne sont pas exhaustifs. Ils ont pour principal objectif de susciter un échange autour des risques professionnels. Cet échange peut être poursuivi avec le même type d'exercices, par l'observation de l'environnement réel de travail.

## 3 Améliorer les connaissances sur la santé et la sécurité au travail

Si vous percevez des lacunes (risques graves non identifiés), il sera alors important de mettre en place des actions d'accompagnement, d'information, de sensibilisation ou de formation permettant d'acquérir les connaissances manquantes. Les activités professionnelles pourront ainsi être réalisées dans de meilleures conditions de sécurité.

**Mesures de prévention**

Risque	Mesures de prévention	Mesures de prévention additionnelles	Mesures complémentaires
1 Chute de plein pied	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Nettoyer et désinfecter régulièrement les zones de circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation.
2 Port de charge	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Nettoyer et désinfecter régulièrement les zones de circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation.
3 Risques liés aux outils à main (traverseuses musculocutanéennes)	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Nettoyer et désinfecter régulièrement les zones de circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation.
4 Postures contraignantes	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Nettoyer et désinfecter régulièrement les zones de circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation.
5 Ambiance thermique (chaud)	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Nettoyer et désinfecter régulièrement les zones de circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation.
6 Risques liés aux machines	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Nettoyer et désinfecter régulièrement les zones de circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation.
7 Risques liés aux produits	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Nettoyer et désinfecter régulièrement les zones de circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation.
8 Risques liés aux outils à main (coupures)	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Nettoyer et désinfecter régulièrement les zones de circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation.
9 Postures contraignantes	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Nettoyer et désinfecter régulièrement les zones de circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation.
10 Ambiance thermique (chaud)	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Nettoyer et désinfecter régulièrement les zones de circulation. Éviter les zones à fort trafic et les zones de circulation étroites.	Établir un tracé de circulation et éviter les obstacles. Réguler le trafic et limiter la circulation.

## LES PRINCIPAUX RISQUES DES MÉTIERS DE BOUCHE

Les principaux risques sont :

- > les **chutes de plain-pied** et les **glissades** sur des sols mouillés, encombrés ou souillés ;
- > les risques liés aux **manutentions manuelles** : le transport ou le soutien de charges peuvent exiger des efforts physiques répétés. Dans les commerces de bouche, les activités de chargement/déchargement des produits, la mise en rayon et le travail aux caisses sont particulièrement concernés : l'absence d'équipements d'aide à la manutention (diable, transpalette électrique, tables ou chariots mobiles, etc.) ou l'usage d'équipements inadaptés, les zones de réception et de stockage inadaptées ou inaccessibles aux aides à la manutention et les postures contraignantes lors de la mise en rayon ou en vitrine peuvent occasionner des sciatiques, des hernies discales, des lombalgies ou des troubles musculosquelettiques (TMS) ;
- > les risques de **blessures liés à l'utilisation d'outils à main ou de machines**, dans les phases de déballage (cutter, couteaux ou ciseaux...) et lors des opérations de préparation des produits (découpe, cuissons...);
- > les **risques psychosociaux** : stress, violences, relations difficiles avec la clientèle.

Les mesures de prévention les plus efficaces consistent à **supprimer le danger** ou à **réduire l'exposition au danger**. À défaut, il convient de mettre en place des **mesures de protection** collective pour réduire les risques. Si ces dispositions se révèlent insuffisantes ou impossibles à mettre en œuvre, des **protections individuelles** doivent être utilisées.

Dans tous les cas, des **mesures complémentaires** peuvent accompagner ces actions (sensibilisation, formation, information, consignes...). Générales et non exhaustives, les mesures proposées sont à adapter spécifiquement aux situations rencontrées.



# Documents illustrant des situations à risque



*Vous pouvez :*

- ▣ photocopier l'ensemble de ces supports à partir de ce document;
- ▣ les télécharger au format PDF sur le site : [www.inrs.fr/tutoprev](http://www.inrs.fr/tutoprev)

Nom :

Prénom :



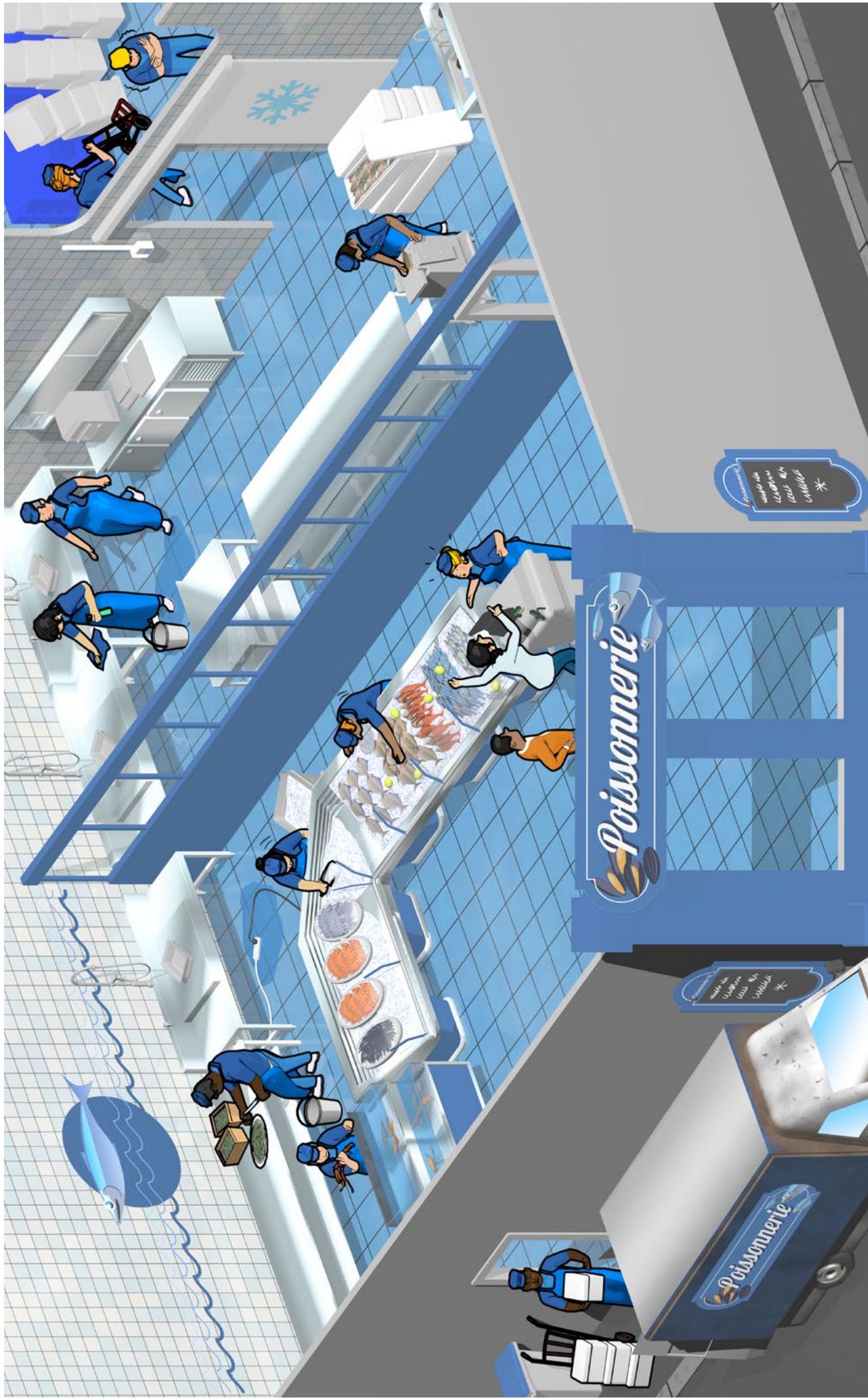
Nom :

Prénom :



Nom :

Prénom :



Nom et prénom: .....  
Entreprise: .....  
Date: .....  
Titre de la planche: .....

Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?

Nom et prénom: .....  
Entreprise: .....  
Date: .....  
Titre de la planche: .....

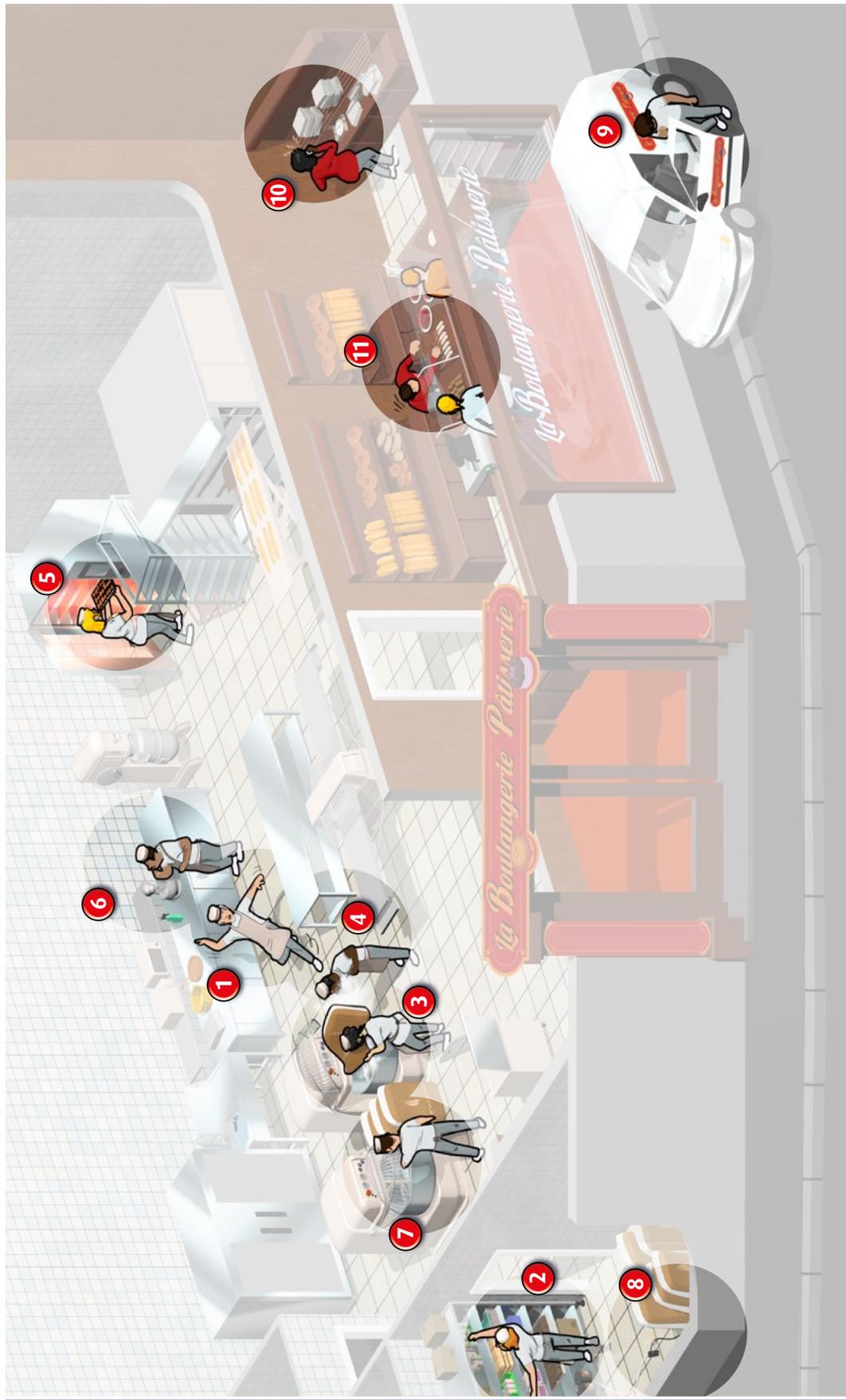
Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?

# Documents pour l'animateur



*Vous pouvez :*

- ▣ photocopier l'ensemble de ces supports à partir de ce document ;
- les télécharger au format PDF sur le site : [www.inrs.fr/tutoprev](http://www.inrs.fr/tutoprev)



Chute de plain-pied



Chute de hauteur



Port de charge



Risques liés à l'inhalation de farine (allergies, rhinites, asthme du boulanger)



Brûlures



Carie alimentaire



Risques liés aux machines



Incendie/explosion



Horaires décalés



Stress, agressions



Postures contraignantes

N°	Risque	Mesures de prévention	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
1	Chute de plain-pied	Poser au sol un revêtement antidérapant facile à nettoyer. Organiser le rangement pour éliminer les obstacles. Installer un éclairage suffisant dans les espaces de travail et de circulation.	Garder les allées dégagées. Nettoyer régulièrement les espaces de travail et de circulation.	Porter des chaussures à semelles antidérapantes de type SK.	Sensibiliser les salariés sur les risques de chute de plain-pied.
2	Chute de hauteur	Organiser le stockage : limiter le stockage en hauteur. Utiliser des moyens d'accès en hauteur sécurisés (escabeaux sécurisés ou marchepieds adaptés).			Sensibiliser les salariés sur les risques de chute.
3	Port de charge	Mécaniser les opérations d'approvisionnement en matières premières dans les machines (manches à farine pour pétrin, etc.). S'approvisionner en contenance adaptée à l'activité.	Utiliser les aides à la manutention. Privilégier les équipements avec un dispositif facilitant leur déplacement (pétrin avec roues, panier à roulettes...).		Former les salariés à la prévention des risques liés à l'activité physique (Prap).
4	Risques liés à l'inhalation de farine (allergies, rhinites, asthme du boulanger)	Privilégier les machines émettant peu de poussières : pétrins à capot plein, diviseuse anti-projection de farine, etc. Privilégier des préparations sans additifs en poudre.	Aspirer quotidiennement la farine avec un aspirateur adapté à l'aspiration de poussières. Proscrire l'utilisation du balai et de la soufflette. Utiliser lors du remplissage du pétrin une manche à farine longue descendant dans la cuve. Limiter le fleurage.	Porter un masque de protection respiratoire (FFP3 ou FFP2) lors des activités exposantes. Veiller à l'entretien régulier des vêtements de travail.	Former les salariés au fleurage et laminage en sécurité.
5	Brûlures	Choisir des fours équipés de doubles parois. Privilégier la cuisson par induction à la cuisson sur gaz. Placer les activités de cuisson dans un endroit dédié, non passant et dégagé pour la fournée et la défournée.	Utiliser des ustensiles avec possibilité de prise en main par des protections thermiques. Réserver l'usage du chalumeau de cuisine à des personnes formées et dans les conditions prévues dans la notice.	Porter des tenues protégeant les avant-bras et des gants de protection antibrûlures lors de la manipulation des pièces chaudes.	Informeur sur les bonnes pratiques : positionner les queues de casserole à l'intérieur des plans de cuisson, ne pas remplir les casseroles à plus des trois-quarts.
6	Carie alimentaire	Installer un système de captage localisé du sucre au niveau de la zone de travail. Nettoyer régulièrement les postes de travail. Proscrire l'utilisation de la soufflette.	Éviter de tamiser le sucre glace. Limiter l'utilisation des sucres sous forme molle.	Éviter la « tétée du cornet » et de goûter systématiquement toutes les préparations sucrées.	Informeur les personnes exposées aux sucres. Inciter au brossage des dents plusieurs fois par jour et en fin d'atelier.
7	Risques liés aux machines	Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité. S'assurer de la conformité des machines utilisées (accès impossible aux éléments mobiles dangereux). S'assurer de la mise en sécurité des équipements de travail lors des opérations de nettoyage et de maintenance.	Contrôler les quantités de matières premières stockées. S'assurer de la présence des extincteurs. Mettre en place une procédure d'évacuation en cas d'incendie.	Suivre les procédures définies dans les fiches de postes. Porter les équipements de protection individuelle recommandés dans les notices.	Former les salariés à l'utilisation des machines dans le respect des consignes d'utilisation et de sécurité : présence des protecteurs. Réaliser des fiches de poste en tenant compte de la notice d'instructions des fabricants. Les afficher à proximité des machines.
8	Incendie/explosion	Éviter tout dépôt, couche ou tas de farine : nettoyer fréquemment les locaux avec un aspirateur industriel pour farines. Vérifier et assurer la maintenance des installations électriques.	Limiter les quantités de matières premières stockées. S'assurer de la présence des extincteurs. Mettre en place une procédure d'évacuation en cas d'incendie.		Sensibiliser les salariés aux risques liés à l'incendie et explosion. Former les salariés à l'utilisation des extincteurs. Signaler les zones ATEX : les zones autour des canalisations de gaz, l'intérieur du silo ou de la chambre à farine et les autres zones où s'accumule la farine.
9	Horaires décalés	Prévoir un planning régulier, communiqué à l'avance.		Prendre des temps de repos et de récupération, en particulier pour les salariés ayant une prise de poste tôt le matin.	
10	Stress, agressions	Organiser la gestion des commandes : regroupement, affichage des délais de livraison, etc. Organiser la file d'attente des clients. Installer un dispositif d'encaissement sécurisé, sans manipulation d'argent par les salariés.	Communiquer le plus clairement possible auprès des clients (étiquetage, affichage, etc.) pour limiter les incompréhensions et les litiges.	Faire appel à la hiérarchie lors de situation de litige avec un client.	Définir et diffuser auprès des salariés les consignes pour la gestion des litiges avec les clients.
11	Postures contraignantes	Organiser l'espace de vente afin de réduire les contraintes liées aux flexions du dos ou aux élévations de l'épaule (positionnement des équipements, marchandises ou emballages). Disposer d'une ou plusieurs zones de transfert des produits au client à hauteur de la taille. Réduire la hauteur des présentoirs et la profondeur des vitrines et des étals. Utiliser des étals à glissières. Choisir une vitrine dont les vitres s'ouvrent à la française (autour d'un axe vertical) sur toute leur hauteur. Prévoir des plans de travail réglables en hauteur.		Utiliser une pince adaptée pour prendre les produits en vitrine.	Former les salariés aux réglages des plans de travail.



1

Chute de plain-pied



2

Port de charge



3

Risques liés aux outils à main (troubles musculosquelettiques)



4

Risque chimique (inhalation de produits désinfectants)



5

Postures contraignantes



6

Ambiance thermique (froid)



7

Risques liés aux machines



8

Brûlures



9

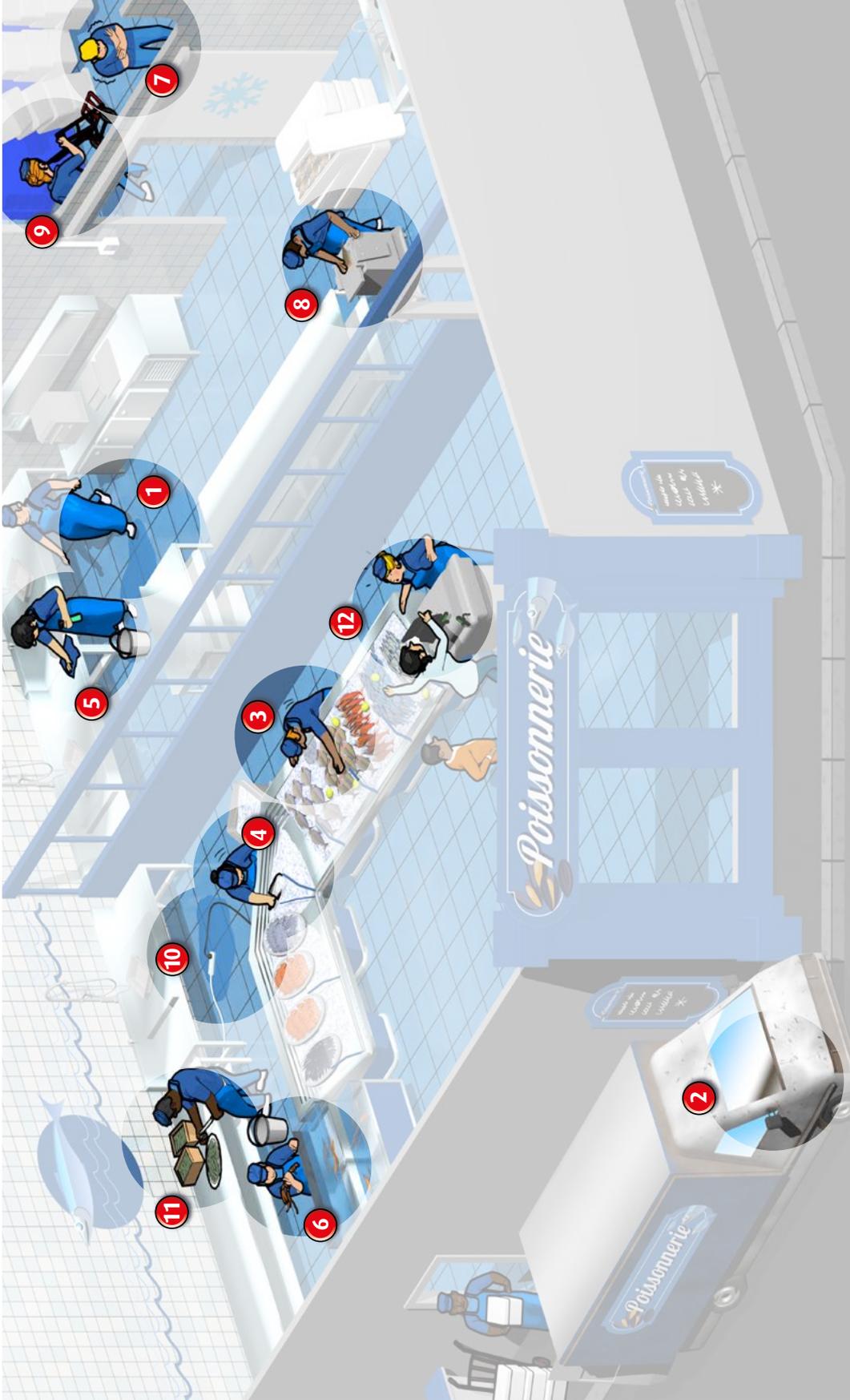
Risques liés aux outils à main (coupures)



10

Risques liés aux machines

N°	Risque	Mesures de prévention	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
1	Chute de plain-pied	Installer un revêtement de sol antidérapant et facile à nettoyer. Organiser le rangement pour éliminer les obstacles. Installer un éclairage suffisant dans les espaces de travail et de circulation.	Garder les allées dégagées. Nettoyer régulièrement les espaces de travail et de circulation.	Porter des chaussures ou des bottes à semelles antidérapantes de type SR.	
2	Port de charge	Veiller à ce que les produits commandés soient faciles à saisir et transporter (taille des caisses, poids, présence de poignées). Faire livrer des pièces de gros plutôt que des quartiers. Installer un réseau de rails pour le transport des carcasses quand c'est possible.	Utiliser des aides à la manutention (diable, chariot, etc.). Manipuler les produits lourds à deux.	Porter des gants adaptés pour porter ou manipuler les caisses.	Proscrire la manutention des carcasses à dos d'homme. Former le personnel à la prévention des risques liés à l'activité physique (Prap).
3	Risques liés aux outils à main (troubles musculosquelettiques)	Acheter des couteaux de bonne qualité, adaptés aux différents types de découpe. Affiler régulièrement les couteaux, mettre en place des procédures et mettre à disposition le matériel adapté.	Ranger le matériel de façon à trouver le bon outil facilement.		Former les salariés à l'affûtage et l'affilage des couteaux.
4	Risque chimique (inhalation de produits désinfectants)	Formaliser et respecter le plan de nettoyage/désinfection (choix des produits, dosage, etc.). Organiser le stockage et l'étiquetage des contenants de produits chimiques. Stocker les produits d'entretien dans un local ventilé. Installer des centrales de nettoyage pour doser les produits.	Ventiler correctement les locaux.	Mettre à disposition et faire porter des équipements de protection individuelle appropriés (lunettes, masques, gants, bottes, vêtements).	Former les salariés en charge du nettoyage (signalétique des étiquettes des produits, dangers liés au mélange des produits et à l'utilisation des aérosols, etc.).
5	Postures contraignantes	Mettre en place des postes de travail à hauteur réglable. Tenir compte des dimensions et de l'accessibilité des machines pour leur installation. Organiser le stockage (produits les plus lourds au niveau de la taille).	Varié les tâches afin de ne pas rester trop longtemps dans une posture contraignante.		Former le personnel à la démarche Prap. Former le personnel au réglage du mobilier.
6	Ambiance thermique (froid)	Limitier le temps de travail dans la chambre froide par une organisation du travail adaptée et des rangements en quantité suffisante.	Installer un dispositif d'alarme en cas d'enfermement. Prévoir un système d'ouverture de la chambre par l'intérieur. Vérifier régulièrement le bon fonctionnement des sécurités (alarmes sonore et visuelle).	Porter des vêtements et des gants adaptés au travail au froid.	Sensibiliser le personnel aux risques liés au froid.
7	Risques liés aux machines	Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité (arrêt d'urgence, contacteurs, etc.). S'assurer de la conformité des machines utilisées (accès impossible aux éléments mobiles dangereux). S'assurer de la mise en sécurité des équipements de travail lors des opérations de nettoyage et de maintenance.		Suivre les procédures définies dans les fiches de postes. Porter les équipements de protection individuelle recommandés dans les notices.	Former les salariés à l'utilisation des machines dans le respect des consignes d'utilisation et de sécurité : présence des protecteurs (protection de lame, plaque d'alimentation, etc.). Réaliser des fiches de poste en tenant compte de la notice d'instructions des fabricants. Les afficher à proximité des machines.
10					
8	Brûlures	Choisir des matériels de cuisson (fours, rôtissoire, etc.) équipés de doubles parois. Mettre en place un dispositif de captage au-dessus des appareils de cuisson (hottes, extracteurs). Assurer un entretien régulier des filtres des dispositifs de captage.		Porter des gants de protection antibûlures lors de la manipulation des plats chauds, broches, etc.	
9	Risques liés aux outils à main (coupures)	Utiliser des couteaux de bonne qualité et en assurer l'entretien régulier.	Adopter un rangement rigoureux des couteaux et autres instruments tranchants (couteillers, porte-couteaux).	Porter systématiquement les équipements de protection individuelle : tabliers, gants de protection anticoupures (gants en mailles ou kevlar). Les entretenir et les changer régulièrement.	Former les salariés au bon usage et au rangement des couteaux.



1 Chute de plain-pied



2 Risque routier



3 Postures contraignantes



4 Risques liés aux gestes répétitifs (troubles musculo-squelettiques)



5 Risque chimique



6 Pincement (crustacé)



7 Ambiance thermique (froid)



8 Risques liés aux machines



9 Chute d'objet



10 Risque électrique



11 Risques liés aux outils à main (coupure)



12 Stress, agressions

N°	Risque	Mesures de prévention	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
1	Chute de plain-pied	Poser au sol un revêtement antidérapant facile à nettoyer. Assurer une bonne évacuation de l'eau (sol en pente, évacuation bien positionnée). Installer un éclairage suffisant dans les espaces de travail et de circulation.	Garder les allées dégagées. Évacuer dès que possible l'eau et les souillures à la raclette.	Porter des chaussures ou bottes à semelles antidérapantes de type SR.	Sensibiliser les salariés aux risques de chute de plain-pied.
2	Risque routier	Utiliser des véhicules adaptés à la tâche et à la charge. Planifier l'entretien régulier des véhicules.	Bien équilibrer et arrimer les charges.		Sensibiliser le personnel aux risques routiers. Former les salariés à l'arrimage des charges.
3	Postures contraignantes	Mettre en place des postes de travail à hauteur réglable. Aménager les étais et les rangements afin que produits et matériels soient facilement accessibles. Organiser le stockage (produits les plus lourds au niveau de la taille).	Variar les tâches afin de ne pas rester trop longtemps dans une posture contraignante.		Former le personnel à la démarche Prap. Former le personnel au réglage du mobilier.
4	Risques liés aux gestes répétitifs (troubles musculo-squelettiques)	Faciliter l'acheminement de la glace : investir dans des systèmes mécanisés (convoyeurs, basculeurs, transfert à l'air comprimé) ou positionner la machine en hauteur et acheminer la glace par manchons ou goulotte.	Utiliser des matériels adaptés à la tâche (bacs roulants, pelle en plastique légère et ne conduisant pas le froid). Pour les préparations, utiliser la peuleuse à chaque fois que c'est possible.		Former le personnel à la prévention des risques liés à l'activité physique (Prap).
5	Risque chimique	Formaliser et respecter le plan de nettoyage/désinfection (choix des produits, dosage, etc.). Organiser le stockage et l'étiquetage des contenants de produits chimiques. Stocker les produits d'entretien dans un local ventilé. Installer des centrales de nettoyage pour doser les produits.	Ventiler correctement les locaux.	Mettre à disposition et faire porter des équipements de protection individuelle appropriés (lunettes, masques, gants, bottes, vêtements).	Former les salariés en charge du nettoyage (signalétique des étiquettes des produits, dangers liés au mélange des produits et à l'utilisation des aérosols, etc.).
6	Pincement (crustacé)	Commander des tourneaux ou homards dont les pinces sont bloquées par un élastique.		Utiliser des gants et une pince adaptée pour manipuler les crustacés.	Sensibiliser au risque de pincement par crustacés.
7	Ambiance thermique (froid)	Limiter le temps de travail dans la chambre froide par une organisation du travail adaptée et des rangements en quantité suffisante.	Installer un dispositif d'alarme en cas d'enfermement. Prévoir un système d'ouverture de la chambre par l'intérieur. Vérifier régulièrement le bon fonctionnement des sécurités (alarmes sonore et visuelle).	Porter des vêtements et des gants adaptés au travail au froid.	Sensibiliser les salariés aux risques liés aux ambiances thermiques (froid et humidité).
8	Risques liés aux machines	Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité (arrêt d'urgence, contacteurs, etc.). S'assurer de la conformité des machines utilisées (accès impossible aux éléments mobiles dangereux). S'assurer de la mise en sécurité des équipements de travail lors des opérations de nettoyage et de maintenance		Porter les équipements de protection individuelle recommandés dans les notices.	Former les salariés à l'utilisation des machines dans le respect des consignes d'utilisation et de sécurité : présence des protecteurs (protection de lame, plaque d'alimentation, etc.). Réaliser des fiches de poste en tenant compte de la notice d'instructions des fabricants. Suivre les procédures définies dans les fiches de postes. Les afficher à proximité des machines.
9	Chute d'objet	Organiser le stockage : limiter le stockage en hauteur. Organiser le rangement des marchandises en fonction de leur poids (les plus lourds au niveau de la taille) et de la fréquence d'utilisation. Installer des rayonnages supplémentaires adaptés dès que nécessaire et les vérifier régulièrement.	Mettre en place des glissières de sécurité pour éviter que les chariots et diables ne heurtent les piles de caisses.		
10	Risque électrique	Mettre en conformité les installations électriques et les faire vérifier régulièrement. Utiliser du matériel adapté aux ambiances humides. Remplacer les matériels défectueux (câbles détériorés, etc.).	Signaler les matériels défectueux (câbles détériorés, etc.).		Sensibiliser les salariés au risque électrique.
11	Risques liés aux outils à main (coupure)	Acheter des coupeaux de bonne qualité, adaptés aux différents types de découpe. Affiler régulièrement les coupeaux, mettre en place des procédures et mettre à disposition le matériel adapté.	Adopter un rangement rigoureux des coupeaux et autres instruments tranchants (couteillers, porte-couteaux...) Laver et sécher les coupeaux afin d'éviter la corrosion par l'eau salée.	Porter des gants anticoupures pour les opérations de découpe.	Former les salariés à l'affilage et à l'entretien des coupeaux.
12	Stress, agressions	Organiser la gestion des commandes : regroupement, affichage de délais de livraison, etc. Organiser la file d'attente des clients. Installer un dispositif d'encaissement sécurisé, sans manipulation d'argent par les salariés.	Communiquer le plus clairement possible auprès des clients (étiquetage, affichage, etc.) pour limiter les incompréhensions et les litiges.	Faire appel à la hiérarchie lors de situation de litige avec un client.	Définir et diffuser auprès des salariés les consignes pour la gestion des litiges avec les clients.

## Bibliographie

### Publications INRS

- > *Boulangerie – Pâtisserie – Chocolaterie – Glacerie. Santé au travail: passez à l'action !*, ED 6400.
- > *Boucherie – Charcuterie. Santé au travail: passez à l'action !*, ED 6382.
- > *Poissonnerie. Santé au travail: passez à l'action !*, ED 6380.
- > Fiches « Solutions de prévention » :
  - *Prévenir les risques de brûlures dans les métiers de bouche et la restauration*, ED 6490.
  - *Prévenir les risques de violence dans les commerces et les services*, ED 6493.
  - *Prévenir les risques de coupures dans les métiers de bouche et la restauration*, ED 6501.

**Toutes les publications de l'INRS sont téléchargeables sur** ■  
[www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)

**Pour commander les publications de l'INRS au format papier** ■

Les entreprises du régime général de la Sécurité sociale peuvent se procurer les publications de l'INRS à titre gratuit auprès des services prévention des Carsat/Cramif/CGSS. Retrouvez leurs coordonnées sur [www.inrs.fr/reseau-am](http://www.inrs.fr/reseau-am)

L'INRS propose un service de commande en ligne pour les publications et affiches, payant au-delà de deux documents par commande.

Les entreprises hors régime général de la Sécurité sociale peuvent acheter directement les publications auprès de l'INRS en s'adressant au service diffusion par mail à [service.diffusion@inrs.fr](mailto:service.diffusion@inrs.fr)

« TutoPrév' Accueil Métiers de bouche »  
fait partie d'une collection intitulée « TutoPrév' »,  
centrée sur une approche des risques professionnels  
par les situations de travail. Cette collection  
est déclinée par secteur d'activité ou par métier.



Institut national de recherche et de sécurité  
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles  
65, boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris • Tél. 01 40 44 30 00 • [info@inrs.fr](mailto:info@inrs.fr)

**Édition INRS ED 4473**

1<sup>re</sup> édition • octobre 2022 • 3 000 ex. • ISBN 978-2-7389-2790-3

► L'INRS est financé par la Sécurité sociale - Assurance maladie / Risques professionnels ◄

Avec la participation :  
> de la Carsat Bretagne  
> de la Carsat Normandie

[www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)

YouTube



in