

# Santé au travail : passez à l'action !



# LA SANTÉ DE VOTRE ENTREPRISE PASSE PAR LA SANTÉ DE VOS SALARIÉS

Conquérir et fidéliser la clientèle, trouver et garder le personnel qualifié, défendre leur image de marque... Les poissonneries sont confrontées à de nombreux défis.

**Ces défis ne peuvent être relevés sans des salariés motivés et donc sans des conditions de travail et de sécurité satisfaisantes.**

Pour chaque accident, pour chaque maladie professionnelle, ce sont le fonctionnement et la rentabilité de votre commerce qui sont touchés.

## DANS VOTRE PROFESSION :



### 32%

DES ACCIDENTS LIÉS  
À L'UTILISATION DES **OUTILS**  
À **MAIN** (COUPURES, BLESSURES)

### 13%

DES ACCIDENTS LIÉS  
À DES **CHUTES**

EN MOYENNE :

### 55

**JOURS D'ARRÊT**  
PAR ACCIDENT DU TRAVAIL

### 300

**JOURS D'ARRÊT**  
PAR MALADIE  
PROFESSIONNELLE

### 44%

DES ACCIDENTS LIÉS  
AUX **MANUTENTIONS**  
**MANUELLES** (PORT DE  
CHARGE...)

Source : Cnam

# DE BONNES RAISONS POUR AGIR

**En améliorant la sécurité et les conditions de travail, vous :**

- préservez votre santé et celle de vos collaborateurs ;
- améliorez la satisfaction et la motivation de votre équipe ;
- réduisez l'absentéisme et ses conséquences ;

- rendez le métier plus attractif ;
- améliorez la qualité du travail et de vos services.

De plus, vous vous mettez en conformité avec les exigences réglementaires.



**NON**



**OUI**

→ **Les actions de prévention ne sont pas forcément coûteuses.**

→ **Les accidents et les maladies professionnelles ne sont pas une fatalité.**

→ **En améliorant les conditions de travail, vous gagnez en efficacité.**

→ **Il existe des solutions concrètes et des bonnes pratiques à partager pour progresser.**

# LES PRINCIPAUX RISQUES



DOULEURS AU DOS



COUPURES, BLESSURES

## PASSEZ À L'ACTION

### ↑ Limitez les manutentions manuelles

- Choisissez, avec les salariés, les aides techniques à la manutention les plus adaptées (transpalettes, hayons, chariots, etc.).
- Limitez le poids des charges transportées manuellement.
- Dialoguez avec vos fournisseurs pour qu'ils prennent en compte vos contraintes (taille et poids des colis, conditions de livraison, etc.).

### ↑ Maintenez les couteaux aiguisés et en bon état

- Formez les salariés à l'affûtage-affilage et choisissez le matériel le plus performant.
- Rangez les instruments tranchants de manière rigoureuse.
- Fournissez et faites porter les équipements de protection individuelle : tabliers et gants de protection anti-coupures.



## CHUTES

### ↑ Réduisez les risques de chutes

- Mettez en place des revêtements de sols non glissants.
- Maintenez les sols propres et dégagés.
- Fournissez et faites porter des chaussures à semelles antidérapantes.



## MANUTENTION DE LA GLACE

### ↑ Choisissez des équipements et matériels adaptés

- Mécanisez l'acheminement de la glace.
- Mettez en place un dégivrage intégré et un système d'évacuation directe de l'eau dans le réseau des eaux usées.
- Utilisez des bacs à glace facilement maniables et des pelles légères.

# DES SOLUTIONS POUR AGIR

→ **Un outil en ligne adapté à votre métier** pour :

- évaluer les risques professionnels ;
- réaliser et mettre à jour votre **document unique** ;
- mener des actions de prévention dans votre entreprise.



→ **Une sélection de publications**

(fiches pratiques, brochures, dépliants, etc.).



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

→ **Un accompagnement et des aides financières** pour la mise en œuvre d'actions de prévention.

🔗 [www.ameli.fr/commercesdebouche](http://www.ameli.fr/commercesdebouche)



En partenariat avec :



**Institut national de recherche  
et de sécurité pour la prévention  
des accidents du travail  
et des maladies professionnelles**  
[www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)



**Assurance Maladie -  
Risques professionnels**  
[www.ameli.fr/entreprise](http://www.ameli.fr/entreprise)