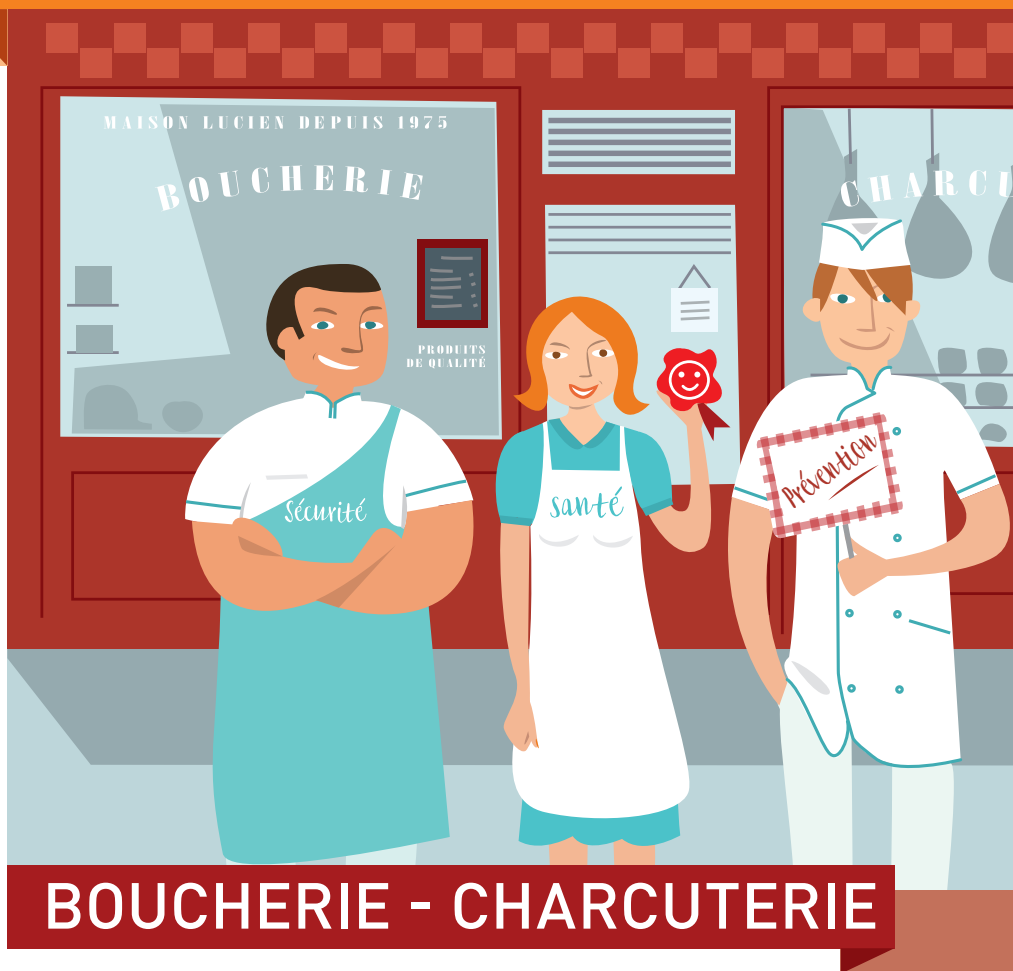


Santé au travail : passez à l'action !



+ COVID-19

Reportez-vous
à l'outil **Plan
d'actions
Covid-19**



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... La boucherie et la charcuterie artisanales sont confrontées à de nombreux défis.

Ces défis ne pourront 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 entreprise qui sont touchés.

De bonnes conditions de travail et de sécurité permettent à votre équipe de consacrer toute son énergie à un travail de qualité et à la satisfaction des clients.

DANS VOTRE PROFESSION :



PRÈS DE
200 000
JOURNÉES PERDUES PAR AN

56 %
DES ACCIDENTS LIÉS
À L'UTILISATION DES OUTILS
À MAIN (coupures, piqûres)

EN MOYENNE :

48
JOURS D'ARRÊT PAR
ACCIDENT DU TRAVAIL

213
JOURS D'ARRÊT PAR MALADIE
PROFESSIONNELLE

24 %
DES ACCIDENTS LIÉS AUX
MANUTENTIONS MANUELLES
(ports de charges lourdes,
postures pénibles...)

Source : Cnam

LES PRINCIPAUX RISQUES



DOULEURS AU DOS



CHUTES, BRÛLURES

PASSEZ À L'ACTION

↑ Limitez les manutentions manuelles

- Équipez-vous d'aides techniques (rails, palans, transpalettes, hayons, chariots, etc.).
- Aménagez les locaux pour en faciliter l'utilisation.
- Dialoguez avec vos fournisseurs pour qu'ils prennent en compte vos contraintes.

↑ Réduisez les risques de chutes et de brûlures

- Mettez en place des revêtements de sols non glissants, maintenez les sols propres et dégagés et fournissez des chaussures à semelles antidérapantes.
- Contre les brûlures, portez des vêtements en coton, utilisez des gants de protection et limitez les déplacements avec des produits chauds en main.



COUPURES

↑ Maintenez les couteaux aiguisés et en bon état

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



RISQUES LIÉS AUX MACHINES

↑ Choisissez des machines adaptées

- Achetez des machines répondant aux exigences de sécurité.
- Maintenez vos machines en bon état et formez vos salariés à l'utilisation, au nettoyage et à l'entretien des machines en sécurité.
- Placez la scie à os dans un endroit hors du passage.

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

- Les actions de prévention ne sont pas forcément coûteuses ou compliquées.
- Les accidents et les maladies professionnelles ne sont pas une fatalité.



OUI

- Des solutions simples, éprouvées et rentables existent.
- Associez vos collaborateurs au choix des solutions.

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/boucherie-charcuterie

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

🔗 www.ameli.fr/entreprise



En partenariat avec :



**Institut national de recherche
et de sécurité pour la prévention
des accidents du travail
et des maladies professionnelles**
www.inrs.fr



**Assurance Maladie -
Risques professionnels**
www.ameli.fr/entreprise