

Liste de contrôle **CFST**

Économie carnée: découpe et production



La découpe et la production sont-elles des activités sûres dans votre entreprise?

Le risque d'accident peut être considérablement réduit lors de ces travaux si vous veillez à ce que votre personnel soit instruit de manière adéquate et respecte les règles de sécurité.

Les principales causes de blessures sont:

- mauvaise manipulation des machines
- fluides chauds et surfaces chaudes
- non-respect du port des équipements de protection

Cette liste de contrôle vous aidera à procéder à la détermination des dangers et à mettre en œuvre les mesures requises pour prévenir les accidents.

Elle est le fruit de la collaboration avec l'organisme responsable de la solution par branche de l'économie carnée.

Référence CFST: 6811.f



Vous trouverez ci-après une série de questions concernant la prévention des dangers liés au thème de cette liste. Si une question ne s'applique pas à votre entreprise, il y a tout simplement lieu de la barrer.

Si vous avez répondu «non» X ou X «en partie» à une question, des mesures s'imposent.

Veuillez les noter à la dernière page.

Sciage (p. ex. scie circulaire à main, scie à ruban)

1	Utilise-t-on des scies uniquement pour le sciage des os et de la viande et emploie-t-on les dispositifs de protection comme prévu? (image 1)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
2	Lors de l'utilisation de scies, porte-t-on les équipements de protection individuelle prescrits (p. ex. lunettes de protection, protecteurs d'ouïe)?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
3	Utilise-t-on les scies uniquement dans une posture stable?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
4	Utilise-t-on une suspension de compensation du poids? (image 2)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
5	Les câbles et fiches des scies sont-ils soumis à des contrôles visuels périodiques? (Faire réparer les fiches et câbles défectueux par un spécialiste).	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Image 1: utilisation correcte du dispositif servant à exercer une pression



Image 2: système de suspension pour alléger le poids de la scie

Autres machines (découenneuse et dénerveuse, cutter, blitz, hache-viande, etc.)

6	Respecte-t-on les mesures de sécurité lors de l'utilisation des machines? Notamment: <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation réservée à du personnel instruit • Ne pas modifier ou démonter les équipements de protection • Là où cela s'avère nécessaire, toujours employer des moyens auxiliaires (p. ex. poussoir) pour introduire la viande (image 3) • Ne jamais mettre les mains dans l'ouverture d'alimentation lorsque la machine est en marche 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
7	Les machines sont-elles assurées contre tout déplacement involontaire? (image 4)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
8	S'assure-t-on de ne pas porter de vêtements amples ou larges lors de l'utilisation des machines?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
9	Lors du remplacement des lames, porte-t-on des gants de protection contre les coupures?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
10	Lors du nettoyage de la machine, arrête-t-on la machine ou est-elle déconnectée de manière sûre de l'alimentation secteur? Remarque: ne pas passer directement le jet d'eau sur les interrupteurs/boutons-poussoirs pour les nettoyer.	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
11	En cas de niveau sonore > 85 dB(A), porte-t-on des protecteurs d'ouïe?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Image 3: introduction de la viande au moyen d'un poussoir



Image 4: machine assurée contre tout déplacement involontaire

Fabrication de saucisses et salaisons

<p>12 Pour vider la trémie (le cas échéant), relève-t-on la partie supérieure de cette dernière (cf. image 5)? (ne jamais gratter le reste de chair à saucisse lorsque la machine est en marche)</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>13 Lors du saumurage, évite-t-on tout contact de la peau avec la saumure (utiliser des gants en caoutchouc)?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>14 Existe-t-il un plan de protection de la peau et est-il mis en œuvre? Voir également la liste de contrôle 67117.f de la Suva «Protection de la peau dans l'agroalimentaire, les cuisines collectives et la restauration»</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>15 Installations de fumage, de cuisson, marmites:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecte-t-on la notice d'instructions lors de l'utilisation de ces équipements pour prévenir les intoxications par les fumées, les brûlures et les échaudages? 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>16 S'assure-t-on toujours que les chariots de fumage et de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> • sont chargés du bas vers le haut et uniformément des deux côtés et déchargés en respectant l'ordre inverse (risque de basculement!)? (image 6) • sont tenus par les poignées ou par l'intérieur du cadre pour pousser et tirer (risque d'écrasement!)? 	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Image 5: la partie supérieure de la trémie est relevée pour prévenir la mise en marche de la machine



Image 6: remplissage correct du chariot

Autres aspects

<p>17 Tient-on compte des risques lors de travaux dans les chambres froides? Voir également la liste de contrôle de la Suva 67181.f «Chambres froides».</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>18 Lors du nettoyage, porte-t-on les équipements de protection nécessaires selon les fiches de données de sécurité (combinaison de protection, lunettes de protection, gants de protection) et dispose-t-on d'une douche oculaire lors de l'utilisation d'acides et de bases?</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>19 Tient-on compte des dangers lors de la manipulation de charges lourdes? (image 7) Voir également la liste de contrôle de la Suva 67199.f «Alléger la charge».</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>20 A-t-on instruit le personnel, et notamment les apprentis et le personnel auxiliaire, aux thèmes de la découpe et de la production? (image 8)</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>21 Veille-t-on à garantir une hauteur de travail optimale en termes d'ergonomie et à adapter la table de travail à la taille des personnes? Remarque: utiliser des moyens auxiliaires pour garantir une hauteur de coupe optimale!</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non
<p>22 A-t-on posé des revêtements de sol antidérapants adaptés aux conditions de travail? Vous trouverez des informations sur les revêtements de sol dans la documentation technique 2.032 du bpa «Revêtements de sol: liste d'exigences».</p>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> non



Image 7: méthode de levage des charges appropriée



Image 8: instruction des collaborateurs, voir également le kit de formation pour l'économie carnée et les boucheries de SAFE AT WORK

Si vous avez constaté d'autres dangers concernant ce thème dans votre entreprise, notez également au verso les mesures qui s'imposent.

