EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Unité de travail : Zone charcuterie dans un supermarché

Description de l'activité et des conditions d'expositions: Une employée, 35 heures semaine réparties sur 6 jours, sert au rayon charcuterie. Elle attrape les jambons, pâtés ... parfois avec difficulté pour ceux les plus au fond dans la vitrine. Elle découpe à l'aide d'une trancheuse, équipée d'un bras de protection avec poignet (mais non utilisé lors de l'observation du poste). Elle a été formée en interne lors de la prise de poste pour l'utilisation de la trancheuse. Elle est formée aux « gestes et postures » (renouvelé tous les 2 ans).

2 à 3 fois par semaine, elle s'occupe de décharger (à la main) une ou plusieurs palettes et de mettre les produits en rayon charcuterie (poids = pouvant aller jusqu'à 10 kilos). Elle croise occasionnellement des collègues manipulant des transpalettes électriques dans la zone de réception.

Elle nettoie sa zone de travail à chaque fin de poste, avec un produit dont la fiche de donnée sécurité précise « irritant ». Elle porte des gants et a été formé au protocole de nettoyage.

Elle occupe ce poste depuis 12 ans. Les horaires changent chaque semaine, le magasin très fréquenté est bruyant (musique, clients), le relationnel entre collègues semblent plutôt bon.

Gravité x Fréquence x Maîtrise du

Gravité du risque	10: AT bénin sans arrêt (ex: coupure légère, pincement)	20: Accident ou maladie avec arrêt de travail mais sans séquelles (ex: foulure, lombalgie)	30: Accident ou maladie avec arrêt et séquelles physiques (ex: fracture, coupure profonde)	40 : Accident ou maladie avec risque de décès ou de séquelles lourdes (ex: paralysie,)
	1 Rare: une fois par	2 Moyenne: une ou	3 Régulière : une ou	4 continue : en
Fréquence	mois au plus	plusieurs fois par	plusieurs fois par	continu sur la
d'exposition		semaine	jour	journée
	1: Aucun domaine	0,75 : 1 domaine sur 3	0,50: 2 domaines	0,25 : 3 domaines
Maîtrise du risque	maîtrisé	maitrisé	sur 3 maitrisés	sur 3 maitrisés

MAITRISE DU RISQUE	OUI	NON
Niveau de prévention /protection	Prévention à la source Protection collective si pas possible EPI si pas possible	Protection inexistante ou inutilisée
Environnement *	Favorable	Défavorable
Formation	Existante et adaptée	Inexistante ou inadaptée

*L'environnement renvoie à de nombreux facteurs physiques : éclairage, bruit, encombrement, température, matériel utilisé...ou psychique : cadences, horaires, organisation, autonomie...

