

Professions et lieux de travail

Boucherie d'un supermarché

Sur cette page

[Quel genre de travail fait-on dans la boucherie d'un supermarché?](#)

[Quels sont certains des risques pour la santé et la sécurité des employés de la boucherie d'un supermarché?](#)

[Quelles mesures de prévention les employés de la boucherie d'un supermarché peuvent-ils adopter?](#)

[Boucherie d'un supermarché : Étude de cas sur la prévention des TMSLT](#)

[Quelles tâches comporte le découpage de la viande?](#)

[Quels sont les facteurs de risque du « découpage de la viande »?](#)

[Quelles tâches comporte l'emballage de la viande?](#)

[Quels sont les facteurs de risque de l'emballage de la viande?](#)

[Quelles tâches comporte l'empaquetage de la viande?](#)

[Quels sont les facteurs de risque de l'empaquetage de la viande?](#)

[Comment pouvons-nous réduire les facteurs de risque de TMSLT?](#)

Quel genre de travail fait-on dans la boucherie d'un supermarché?

De nombreuses activités ont lieu dans la boucherie d'un supermarché, dont les trois suivantes :

- Le découpage de la viande.
- L'emballage de la viande.
- L'empaquetage de la viande.

Ces activités ont été choisies en raison de l'effort physique qu'elles exigent et des dangers qu'elles présentent pour la santé.

La transformation de la viande se fait à des températures ambiantes bien précises (entre + 10 °C et + 11 °C), soit bien en-deçà de la zone de confort des personnes. La viande est entreposée à une température encore plus basse, soit à environ + 5 °C.

Quels sont certains des risques pour la santé et la sécurité des employés de la boucherie d'un supermarché?

- L'utilisation de machines telles que des trancheuses à viande, une presse à carton, etc.
- L'utilisation d'[instruments tranchants](#) (couteaux, couteaux à lame rétractable).
- La [manutention manuelle des matériaux](#).
- Les [chutes \(glisser, trébucher et tomber\)](#) .
- L'[exposition au froid](#).
- Le [stress](#) .
- Le [travail en isolement](#) , notamment pour les employés qui doivent manipuler de l'[argent](#).
- Le fait d'avoir à traiter avec des clients difficiles ou potentiellement [violents](#).

En plus des risques énumérés ci-dessus, la douleur et les blessures causées par l'épuisement physique, les [tâches manuelles répétitives](#) ou le travail dans des [postures non naturelles](#) sont très courantes. Une étude de cas est présentée ci-dessous.

Quelles mesures de prévention les employés de la boucherie d'un supermarché peuvent-ils adopter?

- Avant de se mettre au travail, inspecter les lieux afin de déceler les risques réels ou potentiels, et prendre les mesures de contrôle appropriées. Être conscient que les conditions peuvent changer constamment.
- Avant de se mettre au travail, inspecter le matériel et la machinerie afin de relever toute défektivité.
- Garder les outils et l'équipement en bon état.
- Utiliser les vêtements et l'[équipement de protection individuelle](#) appropriés, y compris des chaussures de protection.
- Désencombrer toutes les aires de travail et retirer le matériel inutile.
- Assurer la bonne [tenue des locaux de travail](#).
- Éviter les postures contraignantes ou prendre des pauses fréquentes.
- Apprendre les techniques de levage sécuritaires.
- Suivre la formation ou les cours appropriés et s'assurer de bien comprendre avant d'entreprendre une tâche.

- Savoir comment obtenir de l'aide en cas d'urgence dans les situations de travail en isolement ou lorsqu'il faut traiter avec un client potentiellement violent.
- Connaître les plans d'intervention d'urgence avant le début du travail.
- Savoir comment [signaler un danger](#).
- Consulter fréquemment l'information en matière de sécurité chimique, y compris le [SIMDUT 2015](#).

Boucherie d'un supermarché : Étude de cas sur la prévention des TMSLT

L'étude de cas qui suit se penche sur les activités menées dans la boucherie d'un supermarché et sur les facteurs de risque ergonomiques associés aux troubles musculo-squelettiques liés au travail (TMSLT).

Quelles tâches comporte le découpage de la viande?

Le découpage de la viande se fait principalement la nuit et consiste à :

- Transporter une boîte de viande de l'aire d'entreposage à la table de travail.
- Débiter la viande en morceaux.
- Enlever le gras.
- Couper des morceaux de viande.

Il faut se servir des deux mains pour effectuer cette tâche. Une main retient la pièce de viande alors que l'autre manœuvre le couteau (figure 1). Le découpage se fait debout.

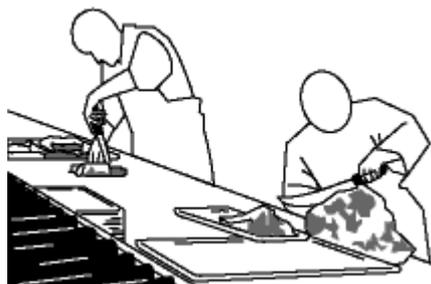


Figure 1 - Découpage de la viande

Quels sont les facteurs de risque du « découpage de la viande »?

Les postures inconfortables et les mouvements en force constituent les facteurs de risque de lésions au cou, aux épaules et aux membres supérieurs. Dans ce supermarché, une surface de travail non ajustable force les travailleurs à prendre des postures inconfortables. La section Ergonomie du répertoire de Réponses SST contient de plus amples informations les [facteurs de risque des troubles musculo-squelettiques liés au travail \(TMSLT\)](#).

La basse température de la pièce et celle de la viande sont des facteurs aggravants de TMSLT. Le froid influe sur la dextérité et augmente l'effort nécessaire. Cet effort supplémentaire peut causer de la fatigue précoce.

De plus, le fait de soulever des boîtes lourdes et de se tenir longtemps debout sur un plancher dur présente des risques de lésions lombaires et d'inconfort dans le bas des jambes.

Tous ces facteurs ont un effet cumulatif. Autrement dit, chacun d'eux augmente les effets des autres.

Quelles tâches comporte l'emballage de la viande?

Dans la boucherie, les barquettes de polystyrène expansé chromocodées (p. ex. Styrofoam) sont remplies de viande de porc, de boeuf et de volaille. Les travailleurs transportent la viande à transformer de l'aire d'entreposage à la table de travail. Ils disposent également les barquettes, y mettent une pellicule absorbante, et placent les plateaux d'aluminium sur la table de travail (figure 2).

Pour effectuer cette opération, l'ouvrier doit :

- Prendre une barquette chromocodée.
- Prendre une pellicule déshydratante.
- Saisir des morceaux de viandes dans une boîte.
- Remplir la barquette.
- Enlever la barquette de la table de travail.



Figure 2 - Emballage de la viande

Quels sont les facteurs de risque de l'emballage de la viande?

Dans ce supermarché, les surfaces de travail trop basses ou trop hautes et les aires de travail mal disposées obligent les ouvriers à adopter de mauvaises postures de travail. Le fait de se tenir longtemps debout, voûté, de se pencher souvent (figure 3), de s'étirer et de s'allonger au-delà de la zone de confort exerce un stress sur le cou, les épaules, les membres supérieurs et le dos, qui peut causer des blessures.



Figure 3 - Se pencher pour prendre une barquette

Les basses températures et le contact avec la viande froide peuvent également être un facteur de blessures.

Le fait de travailler debout sur un plancher dur peut causer des maux dans le bas des jambes et le bas du dos, qui peuvent se traduire, avec le temps, par des lésions.

Quelles tâches comporte l'emballage de la viande?

Cette opération exige une répétition continuelle de mouvements. Pour effectuer cette opération, l'ouvrier doit :

- Prendre une barquette (figure 4).
- L'emballer (figure 5).
- La sceller (figure 6).
- L'étiqueter (figure 7).
- L'entreposer (figure 8).



Figure 4 - Prendre une barquette



Figure 5 - Embaquer la barquette

Une opération dure entre 10 et 20 secondes. Le temps varie en fonction des aptitudes du travailleur et du fait qu'il faille ou non un double emballage/scellage.

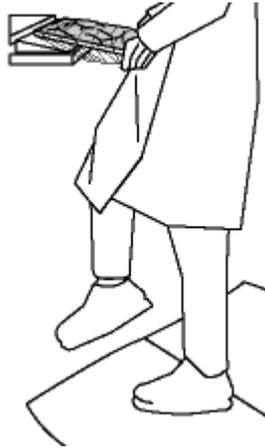


Figure 6 - Sceller la barquette



Figure 7 - Étiqueter la barquette

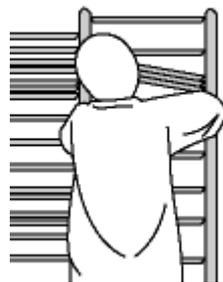


Figure 8 - Entreposer la barquette

Quels sont les facteurs de risque de l'emballage de la viande?

Les mouvements très répétitifs requis pour emballer la viande, combinés au fait de rester longtemps debout dans une position inconfortable, présentent des risques de lésions dues aux mouvements répétitifs.

Les poignets de l'ouvrier sont très exposés aux lésions dues aux mouvements de manipulations fréquentes lors de l'emballage, du scellage et de l'empaquetage. Un facteur aggravant pour les lésions aux poignets provient du fait que chacune de ces trois opérations est effectuée à une hauteur différente, avec des étirements au-delà de la portée recommandée. Les mouvements fréquents et avec force des poignets exigent un effort considérable et soutenu du cou et des épaules.

Le fait de rester longtemps debout, en position penchée, et de faire des mouvements latéraux répétés peut causer des lésions lombaires, et le fait de se tenir sur un plancher de béton peut causer de l'inconfort dans le bas des jambes et le dos, qui peut se traduire, avec le temps, par des lésions.

Comment pouvons-nous réduire les facteurs de risque de TMSLT?

Recommandations générales

Le travail dans la boucherie d'un supermarché expose les ouvriers à divers problèmes musculosquelettiques.

Ceux qui y travaillent devraient établir une rotation entre le découpage, l'emballage et l'empaquetage. Cette rotation est salutaire étant donnée qu'elle leur permet de changer de posture et d'utiliser des parties différentes de leur corps.

Découpage de la viande

Les postures et les mouvements inconfortables, de concert avec la force considérable exercée de façon répétée pour découper la viande constituent des facteurs importants de risque de lésions chez les commis bouchers.

On peut considérablement améliorer les postures de travail en fournissant aux commis bouchers des surfaces de travail ajustables (figure 9). Il existe plusieurs options :

- Plates-formes de travail pour les ouvriers de petite taille.
- Tables avec surfaces complètement ajustable.
- Variété de tables de travail de hauteurs différentes.

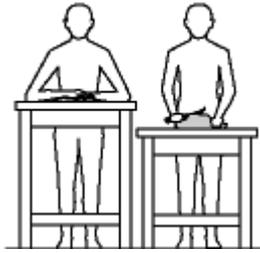


Figure 9 - Surfaces de travail ajustables

La hauteur de la surface de travail devrait être ajustée en fonction des besoins de chaque ouvrier et des opérations à effectuer. Le découpage de grosses pièces de viande exige une surface de travail plus basse (65 - 95 cm) tandis que les coupes fines nécessitent une surface de travail plus haute (85 - 110 cm). Découper dans une position inconfortable demande plus de force.

De plus, des gants de commis boucher, de taille appropriée, peuvent réduire :

- L'effort requis pour retenir la viande : ils améliorent également la prise sur la viande glissante.
- Les effets indésirables du contact avec de la viande froide.
- Les dangers du découpage, ce qui atténue la tension musculaire.

Le choix et le bon entretien de couteaux appropriés peuvent aussi réduire la force requise pour effectuer les tâches demandées (figure 10).



Figure 10 - Manches de couteau qui éliminent la nécessité de plier le poignet lors du découpage

La répétitivité semble être une partie intégrante du découpage de la viande. Afin d'en réduire les effets indésirables, il faut repenser la tâche. On pourrait envisager de faire le travail en rotation. Dans un régime de rotation, les travailleurs font des tâches différentes à des périodes fixes ou irrégulières. Elle accroît la variété des tâches et implique une plus grande autonomie et un meilleur contrôle de la part du travailleur.

Les ouvriers devraient utiliser des tapis anti-fatigue afin de réduire le stress sur les jambes et le dos dû au fait de rester longtemps debout sur un plancher dur, ainsi que des appuie-pieds afin de changer de position au besoin.

Emballage de la viande

Les principaux dangers que présente l'emballage de la viande sont dus aux postures inconfortables. Afin de réduire ces dernières, il faut concevoir la table de travail pour le travailleur le plus grand et en fonction de la tâche à accomplir. Les ouvriers de petite taille devraient utiliser une plate-forme de travail. Il faut équiper le poste de travail d'un appuie-pieds.

Il faut également réorganiser la disposition des objets à manipuler. Ces derniers doivent être faciles d'accès pour éviter d'avoir à constamment tourner le tronc : le poste de travail doit avoir la forme d'un demi-cercle ou d'un « L » (figure 11).

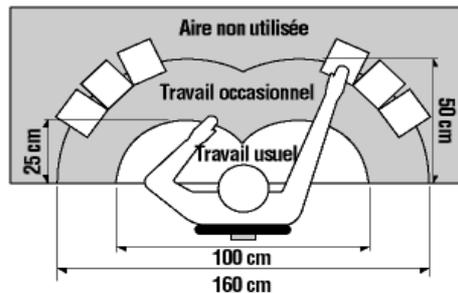


Figure 11 - Disposer le poste de travail en demi-cercle

Il faut couper un côté de la boîte afin de réduire la nécessité de plier le poignet lorsqu'on y prend des morceaux de viande (figure 12).



Figure 12 - Couper un côté de la boîte élimine la nécessité de plier le poignet

Il faut placer la viande emballée sur une table élévatrice afin de réduire la nécessité de se pencher. Ces tables peuvent être élevées ou abaissées hydrauliquement à l'aide d'une pompe électrique à piles ou sur secteur, commandée à main ou au pied. Il faut s'assurer que la table élévatrice se trouve à côté du travailleur et non derrière lui. Il faudrait songer à utiliser un tabouret « debout-assis » pour cette opération. Les travailleurs devraient porter des gants pour manipuler des objets froids. Ils devraient également utiliser un tapis anti-fatigue afin de réduire le stress sur les jambes et le dos dû au fait de se tenir longtemps debout sur un plancher dur.

Emballage de la viande

Les principaux dangers que présentent l'emballage de la viande sont dus aux postures inconfortables qu'adoptent les travailleurs en raison de la mauvaise conception de la machine à emballer. Idéalement, l'emballage, le scellage et l'étiquetage devraient se faire à la même hauteur et à une portée raisonnable. Il faudrait donc entièrement repenser la machine à emballer.

On peut cependant apporter quelques améliorations grâce à des changements mineurs.

Par exemple, on pourrait utiliser des tables élévatrices sur roues ou des bacs à viande sur roues, équipés d'un dispositif élévateur et rotatif pour minimiser la nécessité de se pencher et de s'étirer pour ramasser des emballages et les entreposer (figure 13).

L'utilisation de tapis anti-fatigue réduira le stress sur les jambes et le dos dû au fait de se tenir longtemps debout sur un plancher dur.

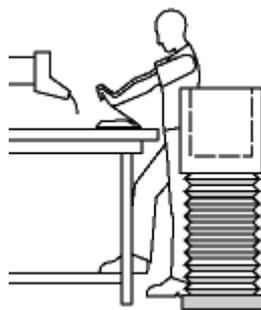


Figure 13 - Une table élévatrice

Remerciements

Le Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail, de concert avec l'Occupational Health and Safety Branch du Department of Employment and Labour Relations du Gouvernement de Terre-Neuve et du Labrador, aimerait remercier Sobeys Ropewalk Lane (une division de Sobeys Stores) qui nous a généreusement accordé temps et ressources pour nous aider à faire cette étude de cas.

Date de la dernière modification de la fiche d'information : 2021-03-23

Avertissement

Bien que le CCHST s'efforce d'assurer l'exactitude, la mise à jour et l'exhaustivité de l'information, il ne peut garantir, déclarer ou promettre que les renseignements fournis sont valables, exacts ou à jour. Le CCHST ne saurait être tenu responsable d'une perte ou d'une revendication quelconque pouvant découler directement ou indirectement de l'utilisation de cette information.