



**EN SAVOIR PLUS :**

[www.ast67.org](http://www.ast67.org)

**Fiches conseils express AST67**

- » Leptospirose et travail
  - » Travail au froid
  - » Port de charges lourdes
- INRS**

- » Lavage des mains : ED 6170

# VOUS ÊTES... POISSONNIER

## PRINCIPAUX RISQUES

**MANUTENTION, POSTURES PÉNIBLES ET GESTES RÉPÉTITIFS** (bras tendus avec charges, buste penché vers l'avant, port de charges, préparation des poissons et coquillages, conditionnement...) : douleurs du cou, du dos, des épaules, des coudes, des poignets, des mains, des genoux, des chevilles : risque de troubles musculo-squelettiques. Aggravé par le travail en ambiance froide et humide. Station debout prolongée : jambes lourdes, varices.

**ACCIDENTS DU TRAVAIL** : coupures, piqûres, projections d'éclats, chutes.

**PRODUITS CHIMIQUES** (détergents, désinfectants) : irritations des yeux, de la peau et des voies respiratoires. Rhinite, asthme, eczéma.

**RISQUES BIOLOGIQUES** : allergies aux protéines animales, risques septiques liés à des toxines spécifiques (poissons ou crustacés piquants), infections de blessures.

**AMBIANCES CLIMATIQUES** (froid, humidité) : affections ORL, engelures, syndrome de Raynaud.

**CONTACT AVEC LE PUBLIC** : violences verbales, agressions physiques, braquage.

Pour tout renseignement, adressez-vous à votre médecin du travail

## QUELQUES CONSEILS

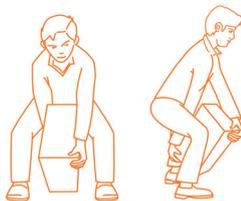
### ADOPTÉZ LES BONS GESTES ET LES BONNES POSTURES

**Protégez vos épaules, vos coudes, vos poignets et vos mains :**

- » Rapprochez-vous au maximum de la zone de travail et travaillez le plus possible les coudes près du corps.
- » Alternez les tâches autant que possible pour éviter les gestes répétitifs.
- » Utilisez des outils entretenus, aiguisés, avec des manches assurant une bonne prise. Respectez les bonnes pratiques pour l'affûtage et l'affilage des couteaux.

### Protégez votre dos

- » Organisez l'égal en fonction du poids et de la fréquence de rotation des produits (produits à forte rotation ou lourds positionnés au plus proche de vous).
- » Utilisez les aides à la manutention disponibles (chariots, rolls, dessertes...).
- » Organisez les stockages : stockez les marchandises / équipements les plus lourds à hauteur intermédiaire.
- » Portez à 2 les charges de plus de 25 kg (idéalement 15 kg) qui ne peuvent être manutentionnées mécaniquement. Pour soulever, rapprochez-vous au maximum de l'élément à porter, dos droit, genoux légèrement fléchis.



### PRÉVENEZ LES ACCIDENTS DU TRAVAIL

- » Maintenez les locaux propres et rangés.
- » Nettoyez régulièrement les sols qui doivent être de préférence anti-dérapants.
- » Respectez les consignes de nettoyage des équipements.
- » Portez des bottes de sécurité avec semelles anti-dérapantes.
- » Portez des tabliers, des gants anti-coupure et anti-perforation ainsi que des lunettes de protection et si possible des manchettes étanches.

- » Demandez à votre employeur de vous fournir du matériel aux normes, en bon état, avec des dispositifs de sécurité.

### PROTÉGEZ-VOUS DES PRODUITS CHIMIQUES

- » Prenez connaissance des pictogrammes et des informations figurant sur les emballages des produits. Respectez les protocoles d'utilisation établis. Ne transvasez jamais un produit dans un récipient alimentaire.
- » Portez des équipements de protection adaptés (gants, masques, lunettes).
- » Respectez les règles d'hygiène élémentaires.
- » Lavez-vous régulièrement les mains avec un savon adapté.

### PROTÉGEZ-VOUS DU FROID ET DE L'HUMIDITÉ

- » Ne manipulez pas la glace, les produits froids / surgelés à mains nues.
- » Utilisez les dispositifs sèche botte mis en place par votre employeur.
- » Portez les vêtements de travail mis à disposition par votre employeur (polaire, gants de protection contre le froid...).

### ÉVITEZ LES INFECTIONS

- » Respectez les règles d'hygiène : lavage des mains, désinfection des plaies et piqûres, lavage quotidien des vêtements de travail.
- » Portez des gants (nitrile de préférence) lors de la manipulation des poissons, coquillages et crustacés.

**DEMANDEZ À ÊTRE FORMÉ** à la gestion des comportements inadaptés des clients et à la conduite à tenir en cas d'agression et de braquage.

**Rapprochez-vous de votre employeur pour pouvoir appliquer au mieux ces conseils de prévention.**