



L'accident n'arrive pas par hasard!

Sécurité au travail et protection de
la santé dans les entreprises de

l'économie carnée

- Boucheries
- Abattoirs
- Entreprises de transformation de la viande
- Commerce de détail de viandes



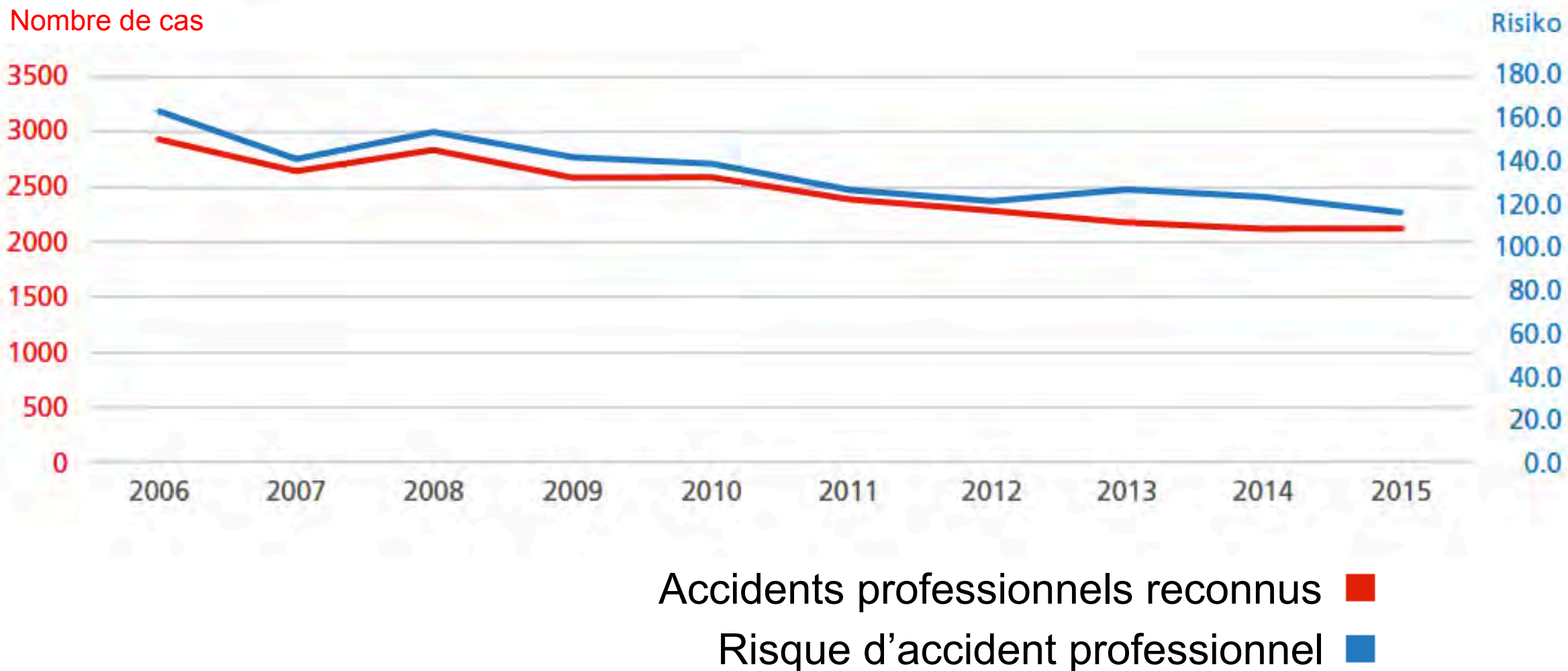


Pourquoi une brochure?

- La statistique des accidents dans l'économie carnée montre une diminution des cas
- Mais le risque d'accident reste toujours élevé (117/1000 travailleurs à plein temps, 2000 à 2400 accidents professionnels par an)
- Branche économique importante avec env. 22 000 travailleurs
- Evolution des techniques de production et des processus
- Pas de brochure de prévention exhaustive pour l'ensemble de la branche
- La prévention est particulièrement importante pour la formation de la relève dans la branche de l'économie carnée



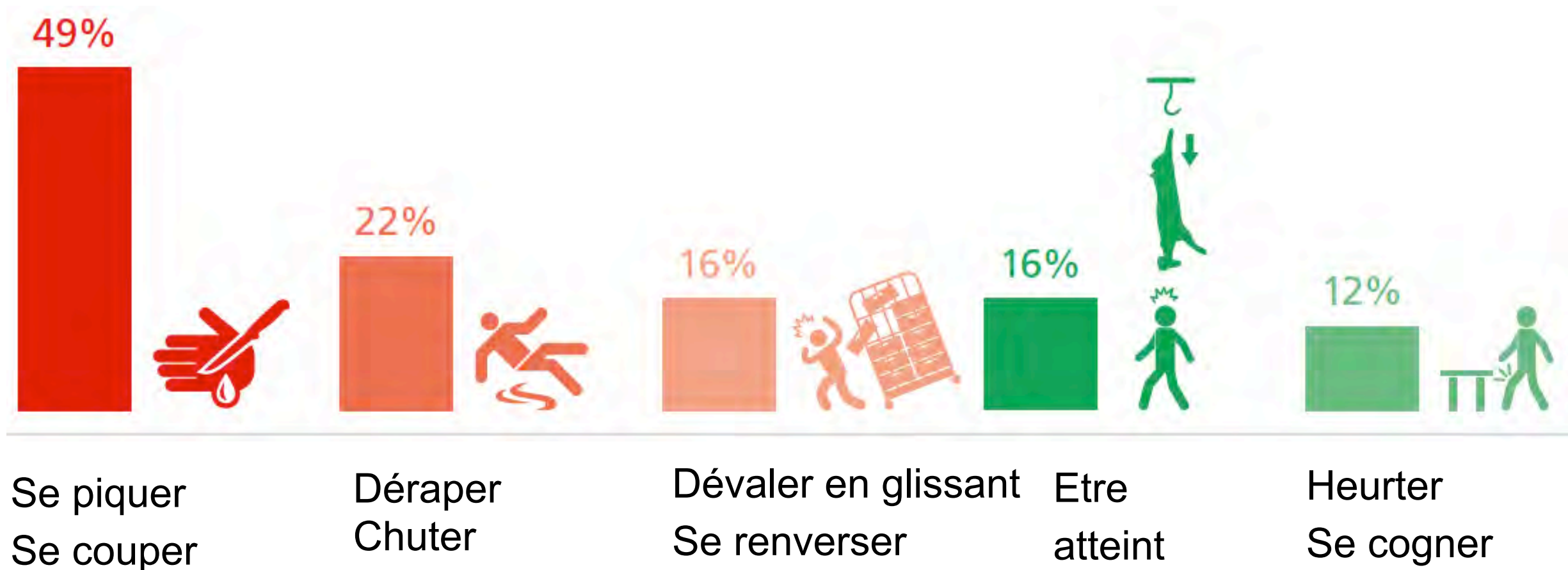
Statistique des accidents dans l'économie carnée



Source: SSAA



Processus d'accidents 2006 - 2015



Source: SSAA, échantillonnages extrapolés, classe 35I et NOGA 101, 4722



Processus d'accidents 2006 - 2015 (2)



Etre coincé
Etre écrasé



Etre happé /
entraîné



Se
surmener



Substances nocives
Se brûler avec un
agent caustique

Source: SSAA, échantillonnages extrapolés, classe 35I et NOGA 101, 4722



Concept rédactionnel

- Un concept éprouvé: format pratique, tableaux et index pour faciliter la recherche
- Introduction par la statistique des accidents et la systématique MSST pour la mise en œuvre en entreprise
- Chapitres coordonnés avec les secteurs d'activité, partie tableaux avec dangers, mesures possibles et images parlantes
- Annexes avec renvois à la législation, adresses utiles et index de mots-clés



Chapitre supplémentaire: Couteaux



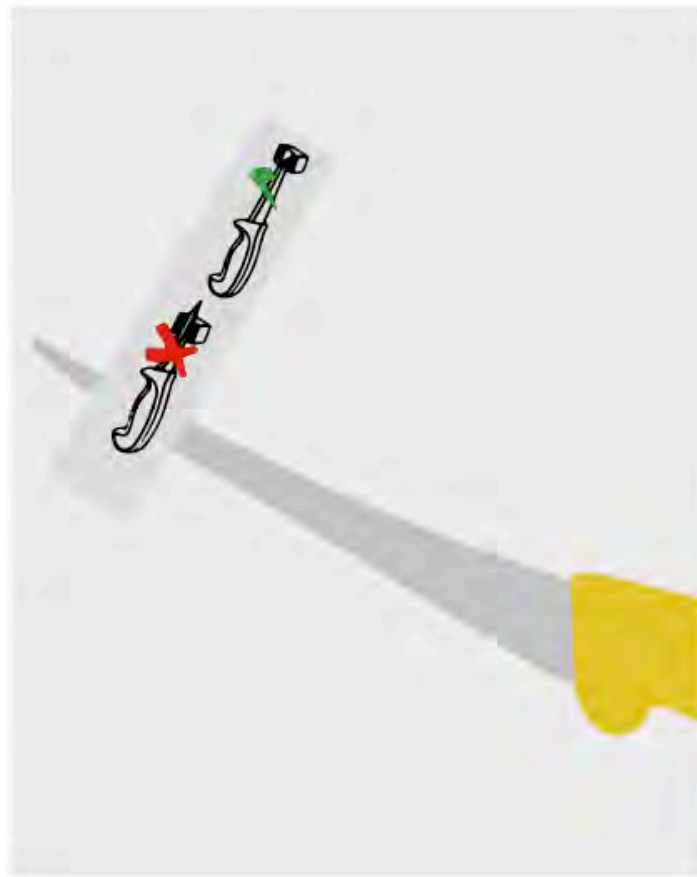


Règles pour l'utilisation des couteaux (1)

Instruction



Contrôle



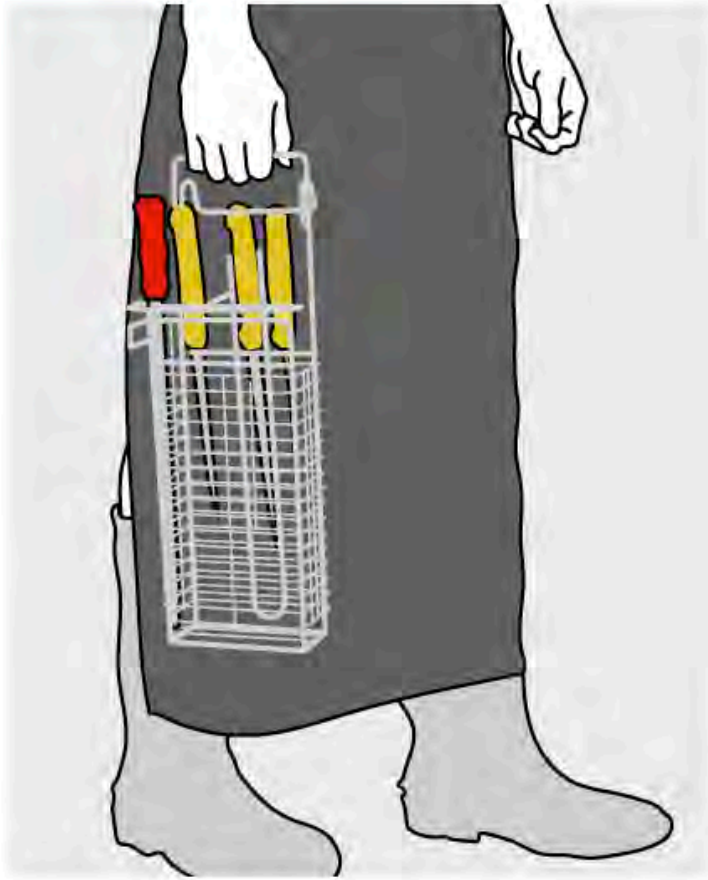
Choix du couteau



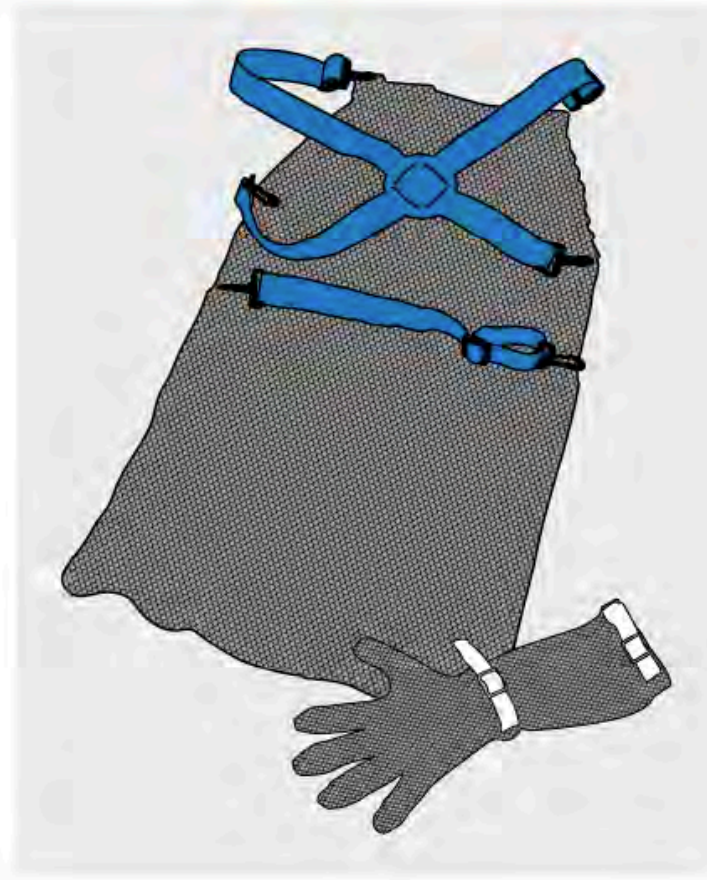


Règles pour l'utilisation des couteaux (2)

Transport / Rangement



Equipement de protection



Comportement





Réception du bétail / abattage





Découpe, désossage, production de viande et de charcuterie





Préparation, vente, emballage





Entreposage et transport



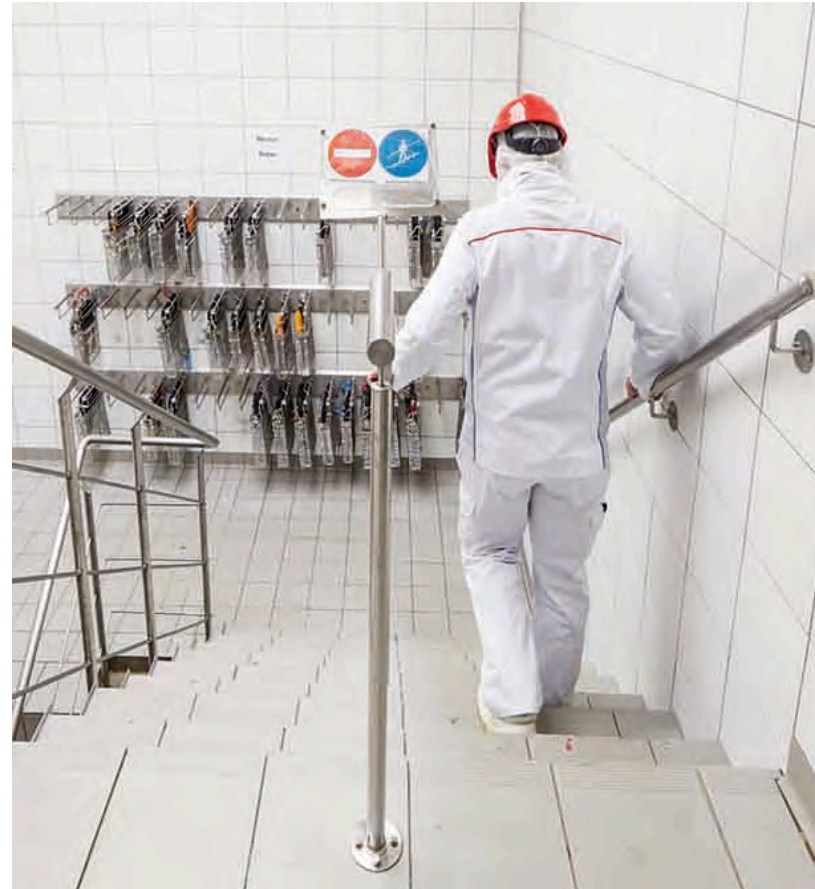


Autres chapitres

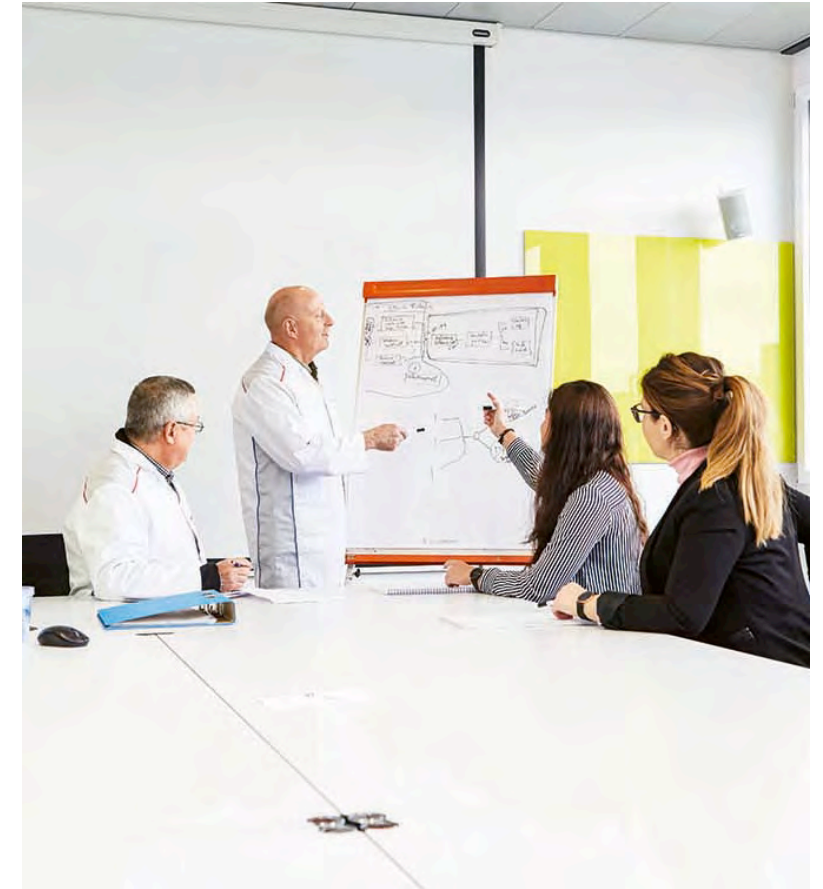
Hygiène / produits chimiques



Bâtiments



Organisation du travail





Distribution

- Premier envoi aux entreprises: mi-septembre 2018
- Communication aux associations et organes d'exécution
- Communiqué de presse (revues professionnelles)
- Article dans la revue Communications de la CFST
- Remise de la brochure aux SwissSkills
- Utilisation comme instrument de formation au centre ABZ Spiez
- Actions de rappel, p. ex. avec l'AIPT et SAFE AT WORK



Commande gratuite: CFST 6293.f

www.cfst.ch >

Documentation >
Service des
commandes

www.suva.ch >

référence 6293.f



«L'accident n'arrive pas par hasard!» CFST

Sécurité au travail et protection de la santé
dans les

**entreprises de
l'économie carnée**

- Boucheries
- Abattoirs
- Entreprises de transformation de la viande
- Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Commission fédérale de coordination
pour la sécurité au travail CFST

CFST 6293.f



Un travail d'équipe réussi

Organisations

- CFST
- Cantons
- SECO
- Suva
- ABZ Spiez / UPSV
- Economie privée

Auteurs

- Roman Bongni, SECO
- Benno Hänggi, wira, canton de Lucerne
- Peter Bigler, Ernst Sutter AG
- Monika Gygax, Metzgerei Gygax AG
- Peter Hess, ABZ Spiez / Hess QS GmbH
- Thomas Hilfiker, elva solutions
- Markus Schnyder, Suva
- Albino Sterli, Association suisse du personnel de la boucherie ASPB



Merci de votre attention!