

FILIÈRE VIANDE

LIVRAISON BIEN PRÉPARÉE, RISQUES MAÎTRISÉS

La filière de la viande s'étend de l'élevage des bêtes à la consommation dans nos assiettes. Tout au long de la chaîne, la viande va être transportée d'étape en étape pour être piécée, transformée et consommée. Lors de chaque livraison et réception, des risques liés à l'activité de déchargement sont présents.

LES CHIFFRES CLÉS

Au sein de la filière, les chiffres de sinistralité sont importants notamment dans le domaine de la boucherie-charcuterie avec :



Près de
200 000
 journées perdues
 par an



48
 jours d'arrêt
 en moyenne par
 accident du travail



213
 jours d'arrêt
 en moyenne par maladie
 professionnelle



24 %
 des accidents
 liés aux **manutentions
 manuelles**

données INRS ED6382

À CHAQUE MODE DE LIVRAISON SES SPÉCIFICITÉS

Carcasses en rail



Prévoir un **bras
 de raccordement**
 entre le camion et
 le bâtiment

Carcasses en roll



Positionner
 les **poignées
 des rolls à
 hauteur d'homme**

Pièces en caisses



Limiter le **poids unitaire** des caisses
 +
 Mettre à disposition des **moyens
 de manutention motorisés**

Pièces en cartons

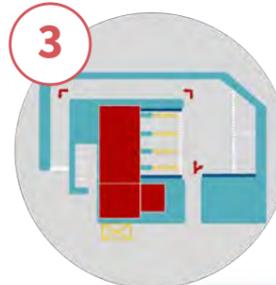




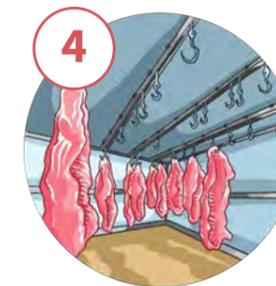
Avant la première livraison, l'entreprise d'accueil et l'entreprise de transport devront établir ensemble un **PROTOCOLE DE SÉCURITÉ**. Ce dernier sera mis à la disposition du livreur et du réceptionnaire.



Les modalités de livraison seront visibles à l'entrée du bâtiment comme les horaires et les équipements de protection individuelle à porter.



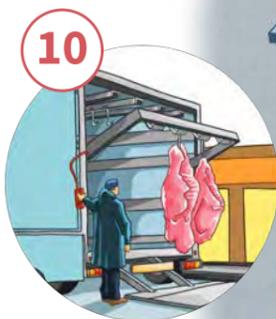
Le plan de circulation doit matérialiser les accès de secours, les zones d'attente poids lourd, les zones de chargement / déchargement, les zones de stationnement du personnel et les consignes de circulation tels que les limitations de vitesse et les sens de circulation.



Pour le transport de carcasses, les camions devront être munis d'un réseau de rails avec des arrêteurs pour stabiliser et équilibrer les charges.



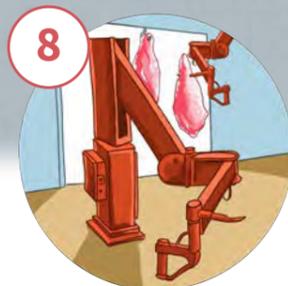
Les quais devront être conçus conformément à l'ED 6059. Un éclairage suffisant des zones de circulation intérieures et extérieures devra être mis en place.



En cas de différence de niveau ou d'absence de quai, les camions devront être munis de hayon ou de portique hydraulique.



Pour les livraisons dans les commerces de ville, une place de stationnement devra être prévue et balisée.



Les bras de transbordement permettent de s'affranchir des incompatibilités entre les rails et de pallier aux différences de niveaux.



Les moyens de manutention devront être adaptés aux charges. Dans tous les cas, le poids unitaire des cartons ou caisses devra être réduit au maximum.



Les flux de circulation piétons et véhicules devront être matérialisés et séparés.

POUR ALLER PLUS LOIN

Documentation INRS

ED 6252

Pour améliorer le transport et la livraison des carcasses de viande

ED 6059

Conception et rénovation des quais pour l'accostage, le chargement et le déchargement en sécurité des poids lourds

Sites et pages internet utiles

Agrobat

Conception de vos locaux agroalimentaires

www.agrobat.fr

INRS - Rubrique Métiers et secteurs d'activité, page Boucherie-Charcuterie

Prévention des risques professionnels dans le secteur de la boucherie-charcuterie

www.inrs.fr

Documentation Carsat Nord-Est

Recommandation régionale 15-2019

Plan de prévention dans les entreprises de travail à façon de la viande

Recommandation régionale 16-2019

Risques biologiques dans les filières viandes

Recommandation régionale 17-2019

Sécurisation des scies à ruban dans l'agroalimentaire

Documentation disponible sur www.carsat-nordest.fr
onglet Entreprises, rubrique Notre offre documentaire

Documentation Mutualité Sociale Agricole (MSA)

Diminuer les TMS dans la filière viande

La démarche du couteau qui coupe

Guide d'autodiagnostic en bouverie-porcherie

Documentation disponible sur le site www.ssa.msa.fr

Pour accéder
à la version numérique
et aux liens,
flashez ce QR code





PROTCOLE DE SÉCURITÉ

**DOCUMENT À TRANSMETTRE
AU CHAUFFEUR ET AU
PERSONNEL CONCERNÉ**

Chargement - déchargement en filière viande

ENTREPRISE D'ACCUEIL / ENTREPRISE DE TRANSPORT

Opération	Entreprise d'accueil	Entreprise de transport
Raison sociale		
Adresse		
Téléphone		
Télécopie / e-mail		
Responsable		

Horaires d'ouverture pour les opérations de réception et d'expédition

De h à h et de h à h

Personne à contacter : Nom Tél.

ÉVALUATION ET PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS À L'OPÉRATION DE CHARGEMENT/DÉCHARGEMENT

1 Marchandises

Nature :	<input type="checkbox"/> Carcasses/Demi-carcasses	<input type="checkbox"/> Piécé/prêt-à-découper	<input type="checkbox"/> Minerai/pain de viande
État :	<input type="checkbox"/> Frais	<input type="checkbox"/> Congelé/surgelé	<input type="checkbox"/> Autres :
Conditionnement :	<input type="checkbox"/> Colis (carton, caisse, bac)	<input type="checkbox"/> Palettes	<input type="checkbox"/> Suspendu
	<input type="checkbox"/> Rolls	<input type="checkbox"/> Autres	
Quantité : Poids :			
Précautions particulières :			

2 Véhicule

Type accepté	<input type="checkbox"/> VUL	<input type="checkbox"/> Porteur moins de 3,5 t	<input type="checkbox"/> Porteur plus de 3,5 t
Caractéristique	<input type="checkbox"/> Non réfrigéré	<input type="checkbox"/> Frigorifique à froid positif	<input type="checkbox"/> Frigorifique à froid négatif
Équipement	<input type="checkbox"/> Hayon élévateur	<input type="checkbox"/> Autres	

3 Matériel de manutention à prévoir

Matériel	Mis à disposition par entreprise d'accueil	Présent dans le véhicule de l'entreprise de transport
Diable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tracteur - pousueur (ou timon) électrique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chariot pour carcasse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Transpalette manuel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Transpalette électrique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Transpalette grande levée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gerbeur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chariot élévateur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rails (U, tube,...) - préciser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Système de transbordement (bras, portique) - préciser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autres - préciser	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4 Accès et circulation

Joindre un plan de circulation avec les consignes générales suivantes :

- Entrée et sortie des véhicules Sens et vitesse de circulation Zone d'accueil des chauffeurs
 Zone de stationnement (réception, expédition ou attente)

Modalités de stationnement :

Équipements de protection individuelle obligatoires sur site :

5 Déroulement de l'opération

Opération	Réalisé par l'entreprise d'accueil	Réalisé par l'entreprise de transport
Chargement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Déchargement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6 Mesures liées aux opérations de chargement et/ou de déchargement

Préciser les risques de l'opération et ceux entraînés par les autres activités en cours.

Définir les mesures de prévention :

7 Matériel consigné

Lister le matériel consigné (crochets, caisses, palettes, rolls, etc)

Décrire la procédure de retour et de suivi de l'état du matériel :

8 Procédure d'alerte

Tél. secours internes	Tél. secours externes	Tél. incidents matériels

9 Signatures

	Entreprise d'accueil	Entreprise de transport
Date		
Nom		
Fonction		
Visa et cachet		