



## Association pour le développement et l'organisation des activités de formation et de conseil pour les Abattoirs et les Industries connexes



### SENSIBILISATION A LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS EN ABATTOIR ET ATELIER DE DECOUPE

8

La loi n° 2010-1330 du 9 novembre 2010 portant sur la réforme des retraites mentionne que « L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs. Ces mesures comprennent [...] des actions de prévention des risques professionnels et de la pénibilité au travail ».

De plus, comme il est rappelé dans l'accord de branche I.C.G.V. du 13 novembre 2019 relatif à la prévention et la santé au travail, « au vu des statistiques, le nombre d'accidents du travail et de maladies professionnelles, en particulier les troubles musculo-squelettiques (TMS), reste à un niveau élevé dans la branche ».

**Public concerné :** Opérateur occupant le ou les postes suivants : déchargement, réception, identification, logement, amenée, entrée dans le box, immobilisation, étourdissement, affalage, hissage, saignée + abattage sans étourdissement.

#### Objectifs :

- ✘ Apporter aux opérateurs les connaissances théoriques leur permettant de mieux appréhender les risques professionnels en entreprise
- ✘ Proposer et mettre en place des actions correctives de prévention pour assurer la sécurité et la santé des opérateurs

#### DEROULEMENT ET PROGRAMME

##### 1/ Observation des chaînes en cours de fonctionnement

##### 2/ Partie théorique – regroupement en salle

- Restitution collective en salle des observation réalisées sur la chaîne
- Définition et caractéristiques des risques professionnels : *accident du travail, maladie professionnelle, accident du trajet*
- Connaissances générales sur les risques professionnels dans les établissements d'abattage/ateliers de découpe : *les principaux accidents du travail et maladies professionnelles en abattoir d'animaux de boucherie, causes et principes généraux de prévention*
- Principales consignes de prévention des risques dans les établissements d'abattage/ateliers de découpe : *utilisation des outils tranchants, chutes et glissades, manipulations et manutentions manuelles*
- Connaissances générales sur les risques biologiques
- Développement des affections péri articulaires (troubles musculo squelettiques) dans les métiers de la transformation des viandes. Moyens de prévention : la démarche du couteau qui coupe, développement de la polyvalence, ...
- Principaux intervenants internes et externes en matière de présentation des risques dans les établissements d'abattage/ateliers de découpe

#### Modalités pédagogiques

Session intra entreprise animée au moyen de diaporamas et de films vidéo illustrant des situations en production.

#### Modalités pratiques

**Durée : 2 jours**  
(7 heures par jour).

**Coût pédagogique :**  
**2 600 € HT + TVA 20 %**

Les frais de déplacement, repas et hébergement du formateur sont compris.

**Sanction :**  
Attestation de présence  
Certificat de compétence

Des modulations du programme sont possibles sur demande.