

→ MAAF Assurances, plus qu'un assureur

Depuis toujours, nous plaçons la prévention au cœur de nos actions.

N°1 chez les pros, il était naturel que MAAF s'engage dans la prévention pour les professionnels, comme elle l'a déjà fait depuis longtemps pour la sécurité routière et la santé.

C'est pourquoi nous avons passé un accord avec DIDACTHEM, organisme spécialisé dans la santé et la sécurité des personnes et habilité IPRP (Intervenant en Prévention des Risques Professionnels). Grâce à leur expertise, nous rassemblons pour chaque métier, les conseils pour prévenir les risques professionnels les plus graves ou les plus fréquents.

Tous les conseils qui vous sont donnés ici sont validés par DIDACTHEM.

MAAF disponible pour vous



en agence
Prenez rendez-vous sur
maaf.fr ou sur l'appli mobile
MAAF et Moi



au téléphone
3015 Service & appel
gratuits
du lundi au vendredi de 8h30 à 20h
et le samedi de 8h30 à 17h.



sur votre espace client
Sur maaf.fr et l'appli mobile
MAAF et Moi



MAAF Assurances SA

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 160 000 000 euros entièrement versé
RCS NIORT 542 073 580 – FR 38 542 073 580 - Code APE 6512Z
Entreprise régie par le Code des assurances - Siège social : Chaban 79180 CHAURAY
Adresse : Chauray - 79036 NIORT - Cedex 9 - maaf.fr

PRÉVENTION ET MÉTIERS

Le GUIDE

SPÉCIAL BOUCHERS



05/17 - Illustrations : © ZIMAGES / Shutterstock



Prévenir les risques : quels sont les enjeux ?

Les frais engendrés par le manque de prévention peuvent être élevés. Avez-vous calculé le coût d'un accident du travail ou de l'absentéisme ? Et savez-vous que **les coûts indirects sont 4 à 5 fois plus élevés ?**

En effet :

- vous devez remplacer votre salarié absent et cela engendre des frais (intérim, sous-traitance),
- votre production souffre de l'absence de ce salarié et cela engendre une perte de revenus,
- ce contretemps peut générer des tensions avec vos clients, voire même vous faire perdre un client,
- votre taux de « cotisation AT à la CNAMTS » dépend du coût de l'accidentologie connue pour votre activité,
- en tant qu'employeur, vous êtes responsable de la santé et de la sécurité de vos salariés et en cas d'accident, il existe un risque juridique pour vous.

Humaines, sociales, économiques, judiciaires, **les conséquences peuvent peser lourdement sur votre entreprise.** D'où l'importance de la prévention pour vous et vos salariés.



DÉCOUVREZ DANS CE GUIDE
tous les conseils pour vous permettre de
préserver votre santé et celle de vos salariés.

Mieux vaut prévenir que souffrir !

Les accidents du travail et maladies professionnelles les plus fréquents dans votre métier :

ACCIDENTS DU TRAVAIL

44%

sont des coupures, essentiellement aux mains, liées à l'utilisation d'outils coupants

31%

sont causés par les manipulations et manutentions

17%

par les chutes et glissades

MALADIES PROFESSIONNELLES

98%

sont des troubles musculo-squelettiques

Analyse de la sinistralité des AT/MP de l'assurance maladie (données 2015).

... Apprenez à les déjouer.

Dépliez ce document
et affichez votre tableau
de prévention :



ainsi, vous et vos employés, aurez en permanence sous les yeux de bonnes recettes pour préserver votre santé.





LES GESTES DE VOTRE MÉTIER	LES RISQUES ASSOCIÉS	LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE
Transporter des pièces de viande	■ Peut provoquer des chutes, des chocs douloureux	■ Utiliser des chaussures et des bottes antidérapantes ■ Faire attention aux sols glissants ou encombrés
Travailler dans le froid	Peut entraîner : ■ La déshydratation ■ Des affections ORL ■ Des douleurs articulaires	■ Boire plus et de préférence des boissons chaudes ■ Pratiquer quelques exercices d'échauffement
Manipuler de la viande	■ Peut provoquer des dermites, allergies et maladies de peaux diverses : verrues dans les paumes des mains et sur les doigts ■ Peut favoriser les maladies transmises par les viandes contaminées : pasteurelloses, rouget du porc...	■ Porter des gants pour protéger la peau
Découper et préparer la viande	■ Peut entraîner des coupures, des cicatrices ■ Peut provoquer des panaris	■ Veiller à porter le gant maillé et le tablier de protection lors de la découpe de la viande ■ Porter des gants pour nettoyer les machines ■ Ranger pour que le bon couteau soit toujours disponible ■ Sortir ses pièces de viande un peu avant pour qu'elles soient moins dures à travailler ■ Penser à aiguiser les couteaux pour diminuer les efforts
Servir les clients à l'étal	■ Peut engendrer de fortes contraintes sur la colonne vertébrale et les membres supérieurs	■ Disposer les appareils à la bonne hauteur ■ Éviter de tendre les colis au client dans la partie haute de l'étal ■ Monter sur un tabouret pour ranger, vider et nettoyer l'étal

À RETENIR : LES BONS GESTES

