

Durée : 13 heures



## PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS LIES A L'ACTIVITE PHYSIQUE (PRAP) GESTES ET POSTURES DANS LES METIERS DE LA BOUCHERIE (T.M.S.\* : moyens, solutions, enjeux)

Dates : Lundi 22 et  
Mardi 23 Mars 2010



Coût : NS 500€HT  
S 500€HT



### OBJECTIFS

- \* Connaître les règles et les principes de protection du corps (dos, membres supérieurs)
- \* Repérer les situations à risque et les axes de prévention
- \* Adapter les techniques de manutention aux caractéristiques de la charge et à l'environnement de travail

### CONTENUS

- \* Savoir prendre et manipuler différents types de charges
  - × Connaissances et utilisation des principes de sécurité
  - × Techniques de base des manutentions manuelles
  - × Exemples d'économie d'efforts
  - × Connaissance de l'origine physiologique des pathologies de la colonne vertébrale
- \* S'exercer aux manutentions spécifiques du métier de boucher
  - × Déchargement et manipulation des pièces de viande
  - × Solutions possibles pour limiter les risques liés aux manutentions
- \* Identifier les gestes répétitifs et les solutions de prévention
  - × Études statistiques des accidents du travail et maladies professionnelles dans la boucherie
  - × Présentation des facteurs de risque favorisant les problèmes articulaires, musculaires et tendineux (T.M.S.\*)
  - × Les solutions pour diminuer ces facteurs de risque (efforts, angle et répétition)



### METHODE

- \* Apports théoriques et pratiques
- \* Mises en situation de manutentions rencontrées dans le métier
- \* Utilisation de la vidéo pour faciliter l'analyse des postures

Code  
D104