

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

PRÉPOSÉ OU PRÉPOSÉE

EN BOUCHERIE

INDUSTRIELLE

(FONCTION DE DÉCOUPE DE VIANDES)

Carnet d'apprentissage

EQ-5107-02 (01-2018)

Mars 2013

Ce document a été réalisé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire en partenariat avec la Commission des partenaires du marché du travail et Emploi-Québec, à partir de la norme professionnelle du métier de préposé ou préposée en boucherie industrielle, et dans le but de préciser les compétences à maîtriser en vue de la qualification professionnelle dans ce métier pour la fonction de découpe de viandes.

En 2018, le CSMOTA a apporté des modifications à la compétence relative à l'affilage des couteaux afin de l'adapter aux changements survenus dans l'industrie de la transformation des viandes et de la volaille.



ÉQUIPE DE PRODUCTION

Pierre Cloutier
Consultant
SEB-FORMATION

Monique Deslauriers
Conseillère
Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)

Amélie Marcoux
Coordonnatrice à la formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

Marie-France Héroux
Coordonnatrice à la formation – Responsable de la mise à jour
Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

Lise Perron
Directrice générale
Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

COMITÉ D'ORIENTATION DES TRAVAUX

Pierre Cloutier
Consultant
SEB-FORMATION

Monique Deslauriers
Conseillère
Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)

Sylvain Forget
Superviseur des opérations
ATrahan Transformation inc.

Carl Grenier
Responsable des secteurs Alimentation et tourisme et Pêches
Direction générale de la formation professionnelle et technique
Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport

Mario Maisonneuve
Président
TUAC, section locale 1991-P
Membre du conseil d'administration du CSMOTA

Amélie Marcoux
Coordonnatrice à la formation
Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

Lise Perron
Directrice générale
Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA)

Denis Renaud
Directeur corporatif, ressources humaines
Olymel S.E.C.
Membre du conseil d'administration du CSMOTA

Jean-Claude Roy
Vice-président opérations et finances
Les Viandes Laroche inc.

NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES PERSONNES QUI ONT CONTRIBUÉ À L'ÉLABORATION DU PRÉSENT CARNET D'APPRENTISSAGE.

Stéphane Berthiaume
Manœuvre remplaçant
Exceldor Coopérative

Benoît Billette
Consultant en découpe de viandes
Les Viandes Laroche inc.

Sylvain Forget
Superviseur des opérations
ATrahan Transformation inc.

Bernardino Gomes
Déosseur et formateur
Montpak International inc.

Carl Hilz
Directeur des ressources humaines
Les Viandes de la Petite Nation inc.

Pierre Lacoste
Boucher et vendeur
Les Viandes de la Petite Nation inc.

NOUS TENONS ÉGALEMENT À REMERCIER LES PERSONNES QUI ONT PARTICIPÉ À LA VALIDATION DU CONTENU DU PRÉSENT DU CARNET D'APPRENTISSAGE.

Carl Beaulieu
Formateur
Déli-Porc inc.

Stéphane Berthiaume
Manœuvre remplaçant
Exceldor Coopérative

Benoît Billette
Consultant en découpe de viandes
Les Viandes Laroche inc.

Martin Charron
Contremaître et formateur
Les Viandes de la Petite Nation inc.

Guylaine Daigle
Bouchère
Cargill inc.

Carl Hilz
Directeur des ressources humaines
Les Viandes de la Petite Nation inc.

Raynald Jodoin
Formateur
Olymel, S.E.C.

Jonathan Laframboise
Formateur
Agromex inc.

Marc Laprade
Chef d'équipe
L.G. Hébert et Fils ltée

Paul Melo
Contremaître
Les Viandes Or-Fil international inc.

Jean-Sébastien Michel
Directeur des ressources humaines
Olymel, S.E.C.

Alain Perry
Responsable de l'amélioration continue
Aliments Asta inc.

DOSSIER DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE _____

Numéro de carnet à Emploi-Québec : _____

Notes sur la protection des renseignements personnels

- Les renseignements recueillis dans le présent carnet sont soumis à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
- Les renseignements sont recueillis afin d'administrer le Programme d'apprentissage en milieu de travail d'Emploi-Québec.
- Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, s'adresser à Emploi-Québec.

Table des matières

PRÉSENTATION.....	1
DÉFINITION DU MÉTIER	3
CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE	5
PARCOURS DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE.....	7
PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE.....	9
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES RELIÉES AU MÉTIER.....	11
Module 1 Affilage d'un couteau.....	13
Module 5 Parage de pièces de viande	17
Module 6 Découpes primaires.....	21
Module 7 Désossage de pièces de viande	25
Module 8 Coupes de finition (secondaires).....	29
ANNEXES	
Annexe 1 : Risques reliés à la santé et à la sécurité du travail du préposé ou de la préposée en boucherie industrielle	37
Annexe 2 : Renseignements sur l'employeur	59
Annexe 3 : Outil en soutien au programme d'apprentissage en milieu de travail..	61

Présentation

Ce carnet d'apprentissage comprend les modules d'apprentissage en entreprise pour la fonction de découpe de viandes (découpe primaire ou coupe de finition) du métier de préposé ou préposée en boucherie industrielle.

À l'aide de ce document, les apprentis et apprenties pourront acquérir et faire reconnaître la maîtrise de leur métier sous la supervision de personnes qui l'exercent déjà avec compétence. Ainsi, tout au long de l'apprentissage, les compagnons et les compagnes d'apprentissage pourront évaluer l'exécution des tâches du métier par les apprentis et apprenties, ainsi que vérifier leurs habiletés par rapport aux compétences visées.

L'engagement à poursuivre les objectifs du Programme d'apprentissage en milieu de travail est confirmé par la signature d'une entente. La réalisation de chaque module n'est pas soumise à une durée déterminée et l'apprentissage de chaque tâche peut être fait dans l'ordre qui convient dans l'entreprise.

Des suggestions quant à la progression dans le métier sont incluses dans le *Guide à l'intention des compagnons et des compagnes d'apprentissage*.

C'est par des signatures au moment jugé opportun que l'on attestera l'acquisition des compétences. La ou le signataire autorisé de l'entreprise devra aussi confirmer l'acquisition des compétences.

Ce carnet comprend aussi le plan individuel d'apprentissage, qui sert à établir la liste des compétences à acquérir. On trouvera des renseignements plus complets à ce sujet dans le *Guide à l'intention des compagnons et des compagnes d'apprentissage*.

≡ IMPORTANT ≡

Il appartient aux apprentis et apprenties de prendre soin de ce carnet, car il est l'unique document où sont consignés les détails de leur apprentissage.

Définition du métier

Les préposés et préposées en boucherie industrielle exercent leurs tâches dans des entreprises d'abattage et de découpe de différents animaux : le porc, le bœuf, le veau, la volaille, l'agneau, le gibier, etc. Ces entreprises sont en grande majorité petites ou moyennes, mais les grandes entreprises emploient près des deux tiers (65,3 %) de la main-d'œuvre.

Les principales fonctions de travail exercées par les préposés et préposées en boucherie industrielle sont la préparation des carcasses et la découpe de viandes. Il peut s'agir de coupes primaires ou de coupes de finition¹. Ces fonctions sont exercées dans des départements distincts et on observe peu de mobilité de la main-d'œuvre d'un département à un autre.

En règle générale, le travail s'effectue à des postes de travail situés sur des chaînes de production, selon les différentes étapes du processus de transformation qui se déroule dans l'entreprise. Il s'agit d'un travail individuel, parfois exécuté en coordination avec un voisin ou une voisine et sous la supervision d'un ou d'une contremaître ou d'un ou d'une chef d'équipe. Les opérations sont spécialisées et répétitives, les produits se déplaçant devant les préposés et les préposées sur des convoyeurs. Il y a toutefois une rotation de personnel d'un poste de travail à un autre, du moins sur une même chaîne de production, dans la mesure où les entreprises visent l'acquisition d'une certaine polyvalence par les préposés et les préposées en boucherie industrielle et sont soucieuses

de prévenir les troubles musculo-squelettiques liés à l'exécution de gestes répétitifs.

Les préposés et les préposées en boucherie industrielle doivent connaître les caractéristiques des différents types de couteaux et leurs usages respectifs; ils ou elles doivent connaître les méthodes d'affilage des couteaux. Une connaissance des caractéristiques et des fonctions des autres équipements, comme les scies, est également utile.

La connaissance des règles de santé et de sécurité du travail de même que des règles d'hygiène et de salubrité est nécessaire au plein exercice de la profession et il est important de connaître les normes d'assainissement, les normes relatives au bien-être animal de même que les normes de qualité et les politiques et spécifications de l'entreprise.

Les préposés et les préposées en boucherie industrielle doivent avoir une certaine connaissance des caractéristiques des différents produits et des différentes coupes.

Les préposés et préposées en boucherie industrielle doivent savoir utiliser les couteaux et les autres équipements. Ils ou elles doivent avoir de la dextérité manuelle, être en mesure de suivre la cadence, avoir une bonne coordination œil-main et être capables d'accomplir des gestes répétitifs.

Pour exercer la profession, il faut être consciencieux ou consciencieuse, faire preuve de précision et de prudence, tout en ayant un bon esprit d'équipe, de la patience et le souci de la qualité.

¹ Dans la langue spécialisée, on distingue la « découpe », qui est l'opération consistant à obtenir des morceaux de gros, de la « coupe », qui est l'opération consistant à obtenir des morceaux de détail. Source : Office québécois de la langue française. Fiche terminologique (2012).

Certificat de qualification professionnelle

Le certificat de qualification professionnelle a pour but d'attester la maîtrise du métier de préposé ou préposée en boucherie industrielle et de reconnaître le détenteur ou la détentriche comme une personne qualifiée. Ce certificat porte une des trois mentions suivantes : Préparation des carcasses, Découpe primaire, Coupe de finition.

On pourra attester la maîtrise des compétences lorsque l'apprenti ou l'apprentie maîtrisera tous les éléments de compétence de chacun des modules obligatoires rattachés au parcours visé, et qu'une évaluation aura été faite, par le compagnon ou la compagne d'apprentissage, sur la base des conditions et critères d'évaluation indiqués.

Emploi-Québec décerne le certificat de qualification professionnelle associé au métier de préposé ou préposée en boucherie industrielle avec la mention Découpe primaire, à la personne qui maîtrise toutes les compétences faisant l'objet des modules 1, 5, 6 et 7 du présent carnet d'apprentissage et, sur demande, une ou des attestations de compétence à la personne qui maîtrise une ou plusieurs des compétences.

Emploi-Québec décerne le certificat de qualification professionnelle associé au métier de préposé ou préposée en boucherie industrielle avec la mention Coupe de finition, à la personne qui maîtrise toutes les compétences faisant l'objet des modules 1, 5, 7 et 8 du présent carnet d'apprentissage et, sur demande, une ou des attestations de compétence à la personne qui maîtrise une ou plusieurs des compétences.

Parcours de qualification professionnelle

Un préposé ou une préposée en boucherie industrielle peut obtenir un certificat de qualification professionnelle lorsqu'il ou elle démontre la maîtrise de toutes les compétences essentielles liées à l'un ou l'autre des parcours de qualification qui correspondent aux fonctions de travail. Il est également possible d'obtenir une attestation de compétence pour n'importe quelle des compétences qui figurent dans l'un ou l'autre des parcours.

Les compétences propres à chacun des parcours sont présentées dans le tableau ci-dessous.

FONCTION DE PRÉPARATION DES CARCASSES	FONCTION DE DÉCOUPE DE VIANDES	
PARCOURS 1 : Préparation des carcasses	PARCOURS 2 : Découpe primaire	PARCOURS 3 : Coupe de finition
1 : Affiler un couteau 2 : Parer des carcasses 3 : Traiter la peau 4 : Éviscérer des carcasses 9* : Appliquer des procédés d'insensibilisation et de saignées*	1 : Affiler un couteau 5 : Parer des pièces de viande 6 : Effectuer des découpes primaires 7 : Désosser des pièces de viande	1 : Affiler un couteau 5 : Parer des pièces de viande 7 : Désosser des pièces de viande 8 : Effectuer des coupes de finition (secondaires)

* Compétence complémentaire (non obligatoire pour obtenir le certificat de qualification professionnelle)

Plan individuel d'apprentissage

Nom de l'apprenti ou de l'apprentie :

Numéro du carnet à Emploi-Québec :

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE		SUIVI DE L'APPRENTISSAGE		
	À acquérir	À vérifier	Signature de la personne qui représente Emploi-Québec	Date	Entente (n°)
1 Affilage d'un couteau					
5 Parage de pièces de viande					
6 Découpes primaires *					
7 Désossage de pièces de viande					
8 Coupes de finition *					

* L'apprenti ou l'apprentie doit choisir l'un ou l'autre des modules 6 et 8. Il ou elle peut aussi effectuer les deux modules, si désiré.

Tableau synthèse des compétences reliées au métier *

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES				
1 Affiler un couteau	1.1 Préparer le couteau et le matériel d'affilage	1.2 Effectuer les opérations d'affilage	1.3 Évaluer la qualité de l'affilage	1.4 Maintenir le matériel en bon état	
2 Parer des carcasses	2.1 Organiser son travail	2.2 Enlever des morceaux	2.3 Effectuer le parage final	2.4 Acheminer les carcasses	2.5 Nettoyer et ranger
3 Traiter la peau **	3.1 Organiser son travail	3.2 Préparer le traitement	3.3 Effectuer le traitement	3.4 Nettoyer et ranger	
4 Éviscérer des carcasses	4.1 Organiser son travail	4.2 Retirer les viscères	4.3 Traiter les viscères	4.4 Nettoyer et ranger	
5 Parer des pièces de viande	5.1 Organiser son travail	5.2 Dégraisser des pièces	5.3 Corriger des imperfections	5.4 Nettoyer et ranger	
6 Effectuer des découpes primaires	6.1 Organiser son travail	6.2 Scier des morceaux	6.3 Découper des morceaux	6.4 Nettoyer et ranger	
7 Désosser des pièces de viande	7.1 Organiser son travail	7.2 Enlever les os et les parties indésirables	7.3 Séparer les muscles	7.4 Nettoyer et ranger	
8 Effectuer des coupes de finition (secondaires)	8.1 Organiser son travail	8.2 Couper des pièces	8.3 Effectuer la finition des pièces	8.4 Nettoyer et ranger	
9 Appliquer des procédés d'insensibilisation et de saignées (compétence complémentaire)	9.1 Organiser son travail	9.2 Insensibiliser l'animal	9.3 Saigner l'animal	9.4 Nettoyer et ranger	

* La qualification professionnelle peut être obtenue en acquérant certaines des compétences dans un des trois parcours présentés à la page 7 du présent document.

** Le traitement de la peau englobe les activités de traitement manuel telles que l'enlèvement de la peau d'un bœuf ou d'un veau et les activités de traitement effectuées à l'aide d'une machine (épilation, plumaison, brûlage, etc.).

Module 1

Affilage d'un couteau

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Affiler un couteau.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'affilage.
- ◇ Conscience de l'importance d'un couteau bien affilé.
- ◇ Souci de préserver le matériel.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Préoccupation constante pour la vérification de la qualité de l'affilage.

Éléments de la compétence	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
1.1 Préparer le couteau et le matériel d'affilage <ul style="list-style-type: none"> ◇ Repérage juste du type de couteau et du matériel d'affilage. ◇ Vérification complète de l'état du couteau en ce qui a trait : <ul style="list-style-type: none"> – à l'angle du tranchant, – à l'état du fil, – à la présence de bavures ou de morfil. ◇ Vérification complète de l'état du matériel d'affilage. ◇ Vérification complète de la propreté du couteau et du matériel d'affilage. 	 _____ _____ _____ _____	 _____ _____

Éléments de la compétence	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
1.2 Effectuer les opérations d'affilage <ul style="list-style-type: none"> ◇ Position appropriée de la main sur le manche du couteau. ◇ Maintien d'un angle d'affilage approprié. ◇ Application juste des techniques de déplacement du couteau sur le matériel d'affilage. 	 	
1.3 Évaluer la qualité de l'affilage <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification précise de l'état du fil. ◇ Vérification complète de l'efficacité du couteau dans la viande. 	 	
1.4 Maintenir le matériel en bon état <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification précise : <ul style="list-style-type: none"> – de l'état de la mèche du matériel d'affilage, – de l'état de la lame du couteau. ◇ Assainissement approprié du couteau. ◇ Rangement approprié du couteau. 	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage a été réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

COUTEAU :

Droit

Semi-courbé

À lame rigide

À lame flexible

AUTRES : _____

FUSIL :

Rond

Carré

Ovale

Miroir

AUTRES : _____

MODULE À BROCHES CROISÉES (Affileur de couteau en forme de X)

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ À partir :
 - de règles de santé et de sécurité au travail,
 - des règles d'hygiène et de salubrité,
 - des normes d'assainissement,
 - des procédures d'entretien et d'assainissement en vigueur dans l'entreprise.
- ◇ À l'aide :
 - de couteaux,
 - de matériel d'affilage,
 - de produits et d'équipements de nettoyage et d'assainissement,
 - d'un équipement de protection individuelle.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Port approprié de l'équipement de protection.
- ◇ Application juste des techniques d'affilage.
- ◇ Adaptation des outils et des techniques selon les besoins.
- ◇ Tranchant au fini doux.
- ◇ Fil centré.
- ◇ Correctifs appropriés aux problèmes rencontrés.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 1 :

« Affilage d'un couteau »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie _____

**Signature du compagnon ou de la compagne
d'apprentissage** _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

Module 5

Parage de pièces de viande

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Parer des pièces de viande.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour le parage de pièces de viande.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

Éléments de la compétence	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>5.1 Organiser son travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application stricte : <ul style="list-style-type: none"> – des règles de santé et de sécurité du travail, – des règles d'hygiène et de salubrité. ◇ Assainissement du matériel conformément aux normes en vigueur. ◇ Repérage exact des pièces de viande à parer. 	 _____ _____ _____	 _____ _____
<p>5.2 Dégraisser des pièces</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application juste des techniques de dégraissage en fonction des types de pièces de viande à parer et des spécifications. ◇ Optimisation du parage en fonction de la prévention des pertes. 	 _____ _____	 _____ _____

Éléments de la compétence	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>5.3. Corriger des imperfections</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Repérage complet des diverses imperfections. ◇ Application juste des techniques de parage en fonction des types de pièces de viande à parer et des spécifications. ◇ Optimisation du parage en fonction de la prévention des pertes. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>5.4 Nettoyer et ranger</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille. ◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage a été réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

Couteau à lame rigide

Couteau à lame flexible

Couteau à lame circulaire

Équipement de manutention

– crochets

– chaînes

– plate-forme

Tables de parage

AUTRES OUTILS OU ÉQUIPEMENTS : _____

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES VIANDES SUIVANTES :

Porc

Volaille Précisez : _____

Bœuf

Veau

Agneau

Gibier Précisez : _____

AUTRE : _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ À partir :
 - des règles de santé et de sécurité du travail,
 - des règles d'hygiène et de salubrité,
 - de spécifications de l'entreprise,
 - des exigences des clients.
- ◇ Selon :
 - des cadences de travail.
- ◇ À l'aide :
 - de couteaux,
 - d'équipements de parage,
 - de tables de parage,
 - d'un équipement de protection individuelle.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Utilisation appropriée des outils et des équipements.
- ◇ Application juste des techniques de parage de pièces de viande.
- ◇ Assainissement approprié du matériel utilisé en fonction des besoins.
- ◇ Maintien constant de la qualité de coupe des couteaux.
- ◇ Précision des gestes.
- ◇ Respect de la cadence de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 5 :

« Parage de pièces de viande »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie _____

**Signature du compagnon ou de la compagne
d'apprentissage** _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

Module 6

Découpes primaires

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Effectuer des coupes primaires.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour les coupes primaires.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

Éléments de la compétence	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>6.1 Organiser son travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application stricte : <ul style="list-style-type: none"> – des règles de santé et de sécurité du travail, – des règles d'hygiène et de salubrité. ◇ Assainissement du matériel conformément aux normes en vigueur. ◇ Repérage exact des coupes à effectuer. 	 _____ _____ _____	 ____ _____
<p>6.2 Scier des morceaux</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application précise des techniques de sciage en fonction des spécifications de l'entreprise. ◇ Identification précise des points de repère, ◇ Précision et netteté des coupes en fonction des points de repère. ◇ Optimisation des coupes en fonction de la prévention des pertes. ◇ Vérification minutieuse de la conformité des morceaux aux spécifications. 	 _____ _____ _____ _____ _____	 ____ _____

Éléments de la compétence	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>6.3 Découper des morceaux</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application précise des techniques de découpe en fonction des spécifications. ◇ Identification précise des points de repère. ◇ Précision et netteté des découpes en fonction des points de repère. ◇ Optimisation des découpes en fonction de la prévention des pertes. ◇ Vérification minutieuse de la conformité des morceaux aux spécifications. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>6.4 Nettoyer et ranger</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille. ◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage a été réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

Couteau à lame rigide

Couteau à lame flexible

Couteau à lame circulaire

AUTRES COUTEAUX : _____

Scie à main

Scie à ruban

Scie à mouvement alternatif

Scie radiale

Équipement de manutention

– crochets

– chaînes

– plate-forme

Tables de découpe

AUTRES OUTILS OU ÉQUIPEMENTS : _____

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES VIANDES SUIVANTES :

Porc

Volaille Précisez : _____

Bœuf

Veau

Agneau

Gibier Précisez : _____

AUTRE : _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ À partir :
 - de règles de santé et de sécurité du travail,
 - des règles d'hygiène et de salubrité,
 - de spécifications de l'entreprise,
 - des exigences des clients.
- ◇ Selon :
 - des cadences de travail.
- ◇ À l'aide :
 - de couteaux,
 - de scies,
 - d'équipements de manutention,
 - d'un équipement de protection individuelle.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Utilisation appropriée des outils et des équipements.
- ◇ Application juste des techniques de découpe primaire.
- ◇ Assainissement approprié du matériel utilisé en fonction des besoins.
- ◇ Maintien constant de la qualité de coupe des couteaux.
- ◇ Respect des spécifications relatives à l'épaisseur du gras ainsi qu'à la taille et au poids des pièces.
- ◇ Précision des gestes.
- ◇ Respect de la cadence de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 6 :

« Découpes primaires »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie _____

**Signature du compagnon ou de la
compagne d'apprentissage** _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

Module 7

Désossage de pièces de viande

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Désosser des pièces de viande.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour le désossage de pièces de viande.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

Éléments de la compétence	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>7.1 Organiser son travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application stricte : <ul style="list-style-type: none"> – des règles de santé et de sécurité du travail, – des règles d'hygiène et de salubrité. ◇ Assainissement du matériel conformément aux normes en vigueur. ◇ Repérage exact des pièces de viande à désosser. 	 _____ _____ _____	 _____

Éléments de la compétence	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
<p>7.2 Enlever les os et les parties indésirables</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Incision précise en fonction du point de repère. ◇ Enlèvement des nerfs et des tendons de façon appropriée pour dégager les os. ◇ Trajectoire appropriée du couteau en fonction de la pièce à désosser. ◇ Optimisation du désossage en fonction de la prévention des pertes. ◇ Vérification minutieuse de la conformité des pièces aux spécifications. ◇ Choix judicieux des moyens pris pour assurer la conformité aux spécifications. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>7.3 Séparer les muscles</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Vérification minutieuse de l'état des muscles. ◇ Application juste des techniques de démusclage ou de séparation des muscles. ◇ Trajectoire appropriée du couteau. ◇ Vérification minutieuse de la conformité des pièces aux spécifications. ◇ Choix judicieux des moyens pris pour assurer la conformité aux spécifications. 	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
<p>7.4 Nettoyer et ranger</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille. ◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires. 	<p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>

Contexte dans lequel l'apprentissage a été réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

Couteau à désosser

AUTRES COUTEAUX : _____

Crochet à main

Tables de désossage

Convoyeur

Équipement de manutention

AUTRES OUTILS OU ÉQUIPEMENTS : _____

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES VIANDES SUIVANTES :

Porc

Volaille Précisez : _____

Bœuf

Veau

Agneau

Gibier Précisez : _____

AUTRE : _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ À partir :
 - de règles de santé et de sécurité du travail,
 - des règles d'hygiène et de salubrité,
 - des spécifications de l'entreprise,
 - des exigences des clients.
- ◇ Selon :
 - des cadences de travail.
- ◇ À l'aide :
 - de couteaux,
 - de tables de désossage,
 - d'un équipement de protection individuelle.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Utilisation appropriée des outils et des équipements.
- ◇ Application juste des techniques de désossage.
- ◇ Assainissement approprié du matériel utilisé en fonction des besoins.
- ◇ Maintien constant de la qualité de coupe des couteaux.
- ◇ Précision des gestes.
- ◇ Respect de la cadence de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 7 :

« Désossage de pièces de viande »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie _____

Signature du compagnon ou de la compagne d'apprentissage _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

Module 8

Coupes de finition (secondaires)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Effectuer des coupes de finition (secondaires).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour les coupes de finition.
- ◇ Attention visuelle et concentration constantes.
- ◇ Souci d'appliquer les politiques et les spécifications de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

Éléments de la compétence	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
8.1 Organiser son travail <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application stricte : <ul style="list-style-type: none"> – des règles de santé et de sécurité du travail, – des règles d'hygiène et de salubrité. ◇ Assainissement du matériel conformément aux normes en vigueur. ◇ Repérage exact des pièces à préparer. 	 _____ _____ _____	 _____ _____
8.2 Couper des pièces <ul style="list-style-type: none"> ◇ Application précise des techniques de coupe en fonction des spécifications. ◇ Optimisation des coupes en fonction de la prévention des pertes. ◇ Vérification minutieuse de la conformité des pièces aux spécifications. 	 _____ _____ _____	 _____ _____

Éléments de la compétence	√	Initiales apprenti/apprentie et compagnon/compagne
8.3 Effectuer la finition des pièces ◇ Application précise des techniques de finition des pièces. ◇ Vérification minutieuse de la qualité des produits finis.	 _____ _____	 _____ _____
8.4 Nettoyer et ranger ◇ Nettoyage approprié des tabliers et des gants de maille, ◇ Rangement approprié des vêtements de travail, des outils et des accessoires.	 _____ _____	 _____ _____

Contexte dans lequel l'apprentissage a été réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

Couteau à désosser

Couteau à dégraisser

AUTRES COUTEAUX : _____

Démembraneuse (« skinneuse »)

Tranchoir

Grattoir

Attendrisseur

Tables de coupe

AUTRES OUTILS OU ÉQUIPEMENTS : _____

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES VIANDES SUIVANTES :

Porc

Volaille Précisez : _____

Bœuf

Veau

Agneau

Gibier Précisez : _____

AUTRE : _____

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ À partir :
 - de règles de santé et de sécurité du travail,
 - des règles d'hygiène et de salubrité,
 - de spécifications de l'entreprise,
 - des exigences des clients.
- ◇ Selon :
 - des cadences de travail.
- ◇ À l'aide :
 - de couteaux,
 - d'équipements de coupe de finition (secondaire)
 - d'un équipement de protection individuelle.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Utilisation appropriée des outils et des équipements.
- ◇ Application juste des techniques de coupe de finition.
- ◇ Maintien constant de la qualité de coupe des couteaux.
- ◇ Assainissement approprié du matériel utilisé en fonction des besoins.
- ◇ Coupes conformes aux spécifications.
- ◇ Minimisation des pertes.
- ◇ Précision des gestes.
- ◇ Respect de la cadence de travail.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 8 :

« Coupes de finition »

Signature de l'apprenti ou de l'apprentie _____

**Signature du compagnon ou de la
compagne d'apprentissage** _____

Signature de l'employeur _____

Date _____

Annexes

ANNEXE 1 – Risques reliées à la santé et à la sécurité du travail du préposé ou de la préposée en boucherie industrielle

Chargé de projet pour la CSST : François Granger, ingénieur et agronome, Direction générale de la prévention-inspection et du partenariat

FORMATION EN SANTÉ ET EN SÉCURITÉ DU TRAVAIL

Tout employeur a l'obligation de faire en sorte que le travailleur ou la travailleuse ait l'habileté et les connaissances requises pour accomplir de façon saine et sécuritaire le travail qui lui est confié. L'accueil, la formation, l'entraînement et la supervision sont les moyens pour y parvenir. Il est donc essentiel que les employeurs intègrent tous les éléments en santé et en sécurité du travail requis dans le programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) pour la profession de préposé ou préposée en boucherie industrielle.

Dans l'industrie de l'abattage et de la transformation de la viande, le travail est reconnu comme étant très exigeant physiquement et de nombreux risques sont présents. Ces risques varient d'un établissement à un autre et d'un poste de travail à un autre. D'ailleurs, une large part des moyens de prévention associés aux risques présents ne concerne pas directement la formation des préposés ou préposées en boucherie industrielle, mais plutôt d'autres obligations de l'employeur en vertu de la Loi sur la santé et la sécurité du travail. Par exemple, l'organisation du travail, l'aménagement ergonomique et sécuritaire des postes de travail, le contrôle de l'ambiance thermique et sonore, de la ventilation et de l'éclairage, la fourniture d'équipements ergonomiques et sécuritaires, etc. En plus des risques liés à leurs tâches, les travailleurs de cette industrie doivent être informés des principaux risques (par ex. : circulation de chariots élévateurs, etc.), mesures de prévention et mesures d'urgence (par ex. : incendie, fuite d'ammoniac, etc.) qui sont spécifiques aux établissements où ils travaillent et être invités à collaborer à l'identification des risques dès leur accueil.

Un des éléments clés d'une formation en milieu de travail est de mettre l'apprenti ou l'apprentie en contact constant avec le bon exemple. À cette fin, les établissements d'abattage et de transformation de la viande ont intérêt à offrir de la formation continue et de l'entraînement en santé et en sécurité du travail aux compagnons des apprentis bouchères ou bouchers, ainsi qu'à leurs superviseurs et aux autres employés afin que tous comprennent et appliquent de bonnes pratiques dans leurs tâches quotidiennes. Cette recommandation va dans le sens des recommandations du Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) (2004 et 2009) à la suite de l'analyse et du diagnostic concernant la difficulté de recruter et de retenir des employés dans l'industrie de l'abattage et de la transformation de la viande.

Malgré les recommandations précédentes, le secteur peut être considéré proactif en matière de santé et de sécurité du travail, comme en témoignent les prix Innovation décernés par la CSST au cours des dernières années. De plus, certains des outils de formation produits par le CSMOTA incluent ou concernent la santé et la sécurité du travail pour cette industrie.

Enfin, d'autres guides et outils très pertinents ont été produits pour le secteur de l'abattage et de la transformation de la viande afin d'aider les employeurs à remplir l'ensemble de leurs obligations en santé et en sécurité du travail. Citons, par exemple, le guide français de l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS, 2001), le guide de la British Meat Processors Association (BMPA, 2011) et l'outil en ligne de l'Occupational Health & Safety Administration (É.-U.) pour l'industrie de la volaille (OSHA, 2011).

LÉSIONS PROFESSIONNELLES DANS LA PROFESSION ²

De 2006 à 2010 inclusivement, le nombre total de lésions professionnelles inscrites et acceptées à la CSST est de 2 277 pour les travailleurs des abattoirs et des usines de transformation de la viande. Cela représente une moyenne annuelle d'environ 410 accidents de travail et d'environ 50 maladies professionnelles. La répartition des divers genres de lésions survenues au cours de ces cinq années est présentée au graphique 1.

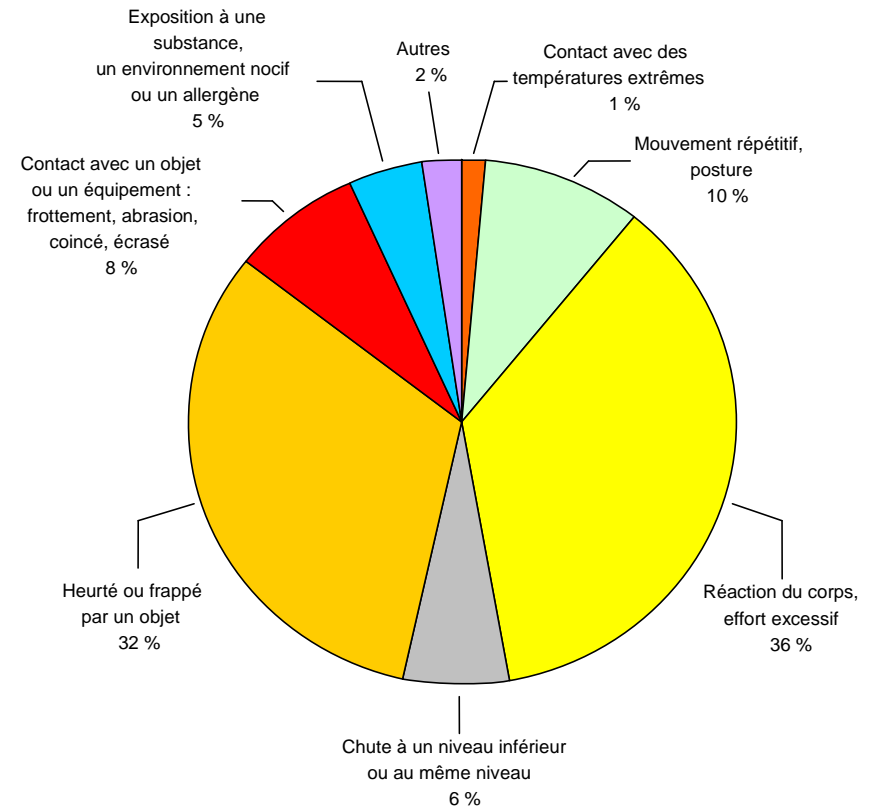
Dans ce graphique, l'item « autres 2 % » regroupe notamment les genres suivants :

- exposition au bruit (0,3 %),
- attaque par des animaux (0,3 %),
- voies de fait ou acte violent par une personne (0,4 %),
- piétons heurtés par un véhicule ou de l'équipement mobile (0,1 %).

Quant à la nature des lésions au cours de la même période, près de 80 % des cas sont compris dans les classes suivantes :

- les blessures traumatiques aux muscles, aux tendons, etc. (27 %),
- les plaies ouvertes (23 %),
- les maladies et troubles musculosquelettiques (21 %),
- les plaies et contusions superficielles (11 %).

Les risques et les types d'accidents survenus au Québec sont similaires à ce qu'on retrouve ailleurs dans le monde (BMPA, 2011; INRS, 2001).



Graphique 1. Répartition des genres de lésions de 2006 à 2010

² Pour l'unité de tarification 15010 (abattage d'animaux; service de coupe de viandes; dépeçage de viandes), les codes CAEQ 1011 (industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande - sauf volaille) ou 1012 (industrie de l'abattage et du conditionnement de la volaille), les codes SCIAN 311611 (abattage d'animaux - sauf volaille) ou 311612 (transformation de la volaille) et la profession 8215 (travailleurs des abattoirs, conserveries et usines de transformation de la viande).

Le tableau 1 qui suit vise à orienter le secteur concernant les risques présents en établissement afin d'en informer les préposés ou préposées en boucherie industrielle dans le cadre du PAMT. Il présente également les principaux moyens de prévention concernant la formation de ces travailleurs. Il est important de noter que le contenu de ce tableau n'est pas exhaustif et que chaque établissement doit définir les éléments en santé et en sécurité à inclure afin de compléter le PAMT. Le tableau 2 propose une association des sources des risques avec les tâches et opérations effectuées par les préposés ou préposées en boucherie industrielle. Pour sa part, le tableau 3, fourni à titre de supplément, illustre bien les variantes possibles pour une opération telle l'insensibilisation des animaux. Finalement, une liste de références bibliographiques est fournie à la fin de la présente annexe.

TABLEAU 1 PRINCIPAUX RISQUES, CONSÉQUENCES ET MOYENS DE PRÉVENTION À INCLURE DANS LA FORMATION DE PRÉPOSÉ OU PRÉPOSÉE EN BOUCHERIE INDUSTRIELLE ⁽¹⁾

Groupe de risques 1 : risques chimiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
1.1	<p>Produits nettoyants / désinfectants / dégraissants</p> <ul style="list-style-type: none"> - assainissement des couteaux et autres équipements - éclaboussures, déversement accidentel, émissions d'aérosols, de vapeurs ou de gaz de réaction - lavage des mains 	<ul style="list-style-type: none"> - Dermatitis - Allergies cutanées - Atteinte aux yeux, perte de vision - Inhalation de gaz toxiques (réaction à un mélange de produits incompatibles; par ex., eau de javel mélangée avec un acide) 	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir lire l'information apparaissant sur les étiquettes des produits de nettoyage et de désinfection - Respect des consignes sur l'étiquette ou la fiche du produit <ul style="list-style-type: none"> o port des équipements de protection prescrits o dosage, produits incompatibles, etc. - Savoir utiliser une douche oculaire et une douche d'urgence
1.2	<p>Fuites de réfrigérant (ammoniac, autres)</p> <ul style="list-style-type: none"> - présence de réfrigérateurs ou congélateurs - salle des compresseurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Ammoniac : <ul style="list-style-type: none"> o inconfort, assèchement du nez, larmolements et sensation de brûlure aux yeux o irritation de la peau, dommages à la cornée, toux, douleurs à la poitrine, difficultés respiratoires (dyspnée) et suffocation o œdème pulmonaire et mort par asphyxie 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître le code d'alerte - Connaître le protocole d'évacuation et participer aux exercices - Respecter les limites fixées par l'employeur : <ul style="list-style-type: none"> o accès limité au personnel autorisé (par ex., entretien)

Groupe de risques 1 (suite) : risques chimiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
1.3	<p>Poussières et fumées d'origine organique</p> <ul style="list-style-type: none"> - plumes, poils, fientes, fumier - fumée du brûleur (brûlage des poils) - fumoir à viande <p>Ingrédients alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - farines, épices et autres assaisonnements - enzymes protéolytiques pour attendrir la viande 	<ul style="list-style-type: none"> - Irritation de la peau, des yeux, du nez et des voies respiratoires - Allergies - Exacerbation de l'asthme d'origine personnelle - Asthme professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> - Consulter son médecin : <ul style="list-style-type: none"> o vérifier la présence d'allergies avant d'entrer dans la profession o choix d'une autre profession si réactions allergiques sévères - Méthode de travail qui limite l'exposition aux poussières organiques et aux fumées - Protection respiratoire appropriée, port de gants et de vêtements appropriés
1.4	<p>Gaz carbonique (CO₂)</p> <ul style="list-style-type: none"> - insensibilisation des animaux (système au gaz) - glace sèche 	<ul style="list-style-type: none"> - Maux de tête, nausées, vertiges, incoordination, difficultés respiratoires, perte de conscience, coma profond (avec ou sans convulsions) et possiblement mort par anoxie 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître le code d'alerte - Connaître le protocole d'évacuation et participer aux exercices - Formation et entraînement des opérateurs en manutention sécuritaire du CO₂

Groupe de risques 2 : risques physiques [environnement de travail]

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
2.1	<p>Ambiance thermique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chaud et humide (abattoir) - Froid et humide <ul style="list-style-type: none"> o salle de coupe o chambres froides et congélateurs o planchers glissants (glace) 	<p>Chaleur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - coup de chaleur <ul style="list-style-type: none"> o irritabilité, perte de concentration, sudation excessive, perte de conscience, mort <p>Froid :</p> <ul style="list-style-type: none"> - conditions médicales incompatibles : <ul style="list-style-type: none"> o maladies respiratoires chroniques, asthme, maladies cardiovasculaires, arthrite, maladie de Raynaud - hypothermie, engelures - augmentation des risques d'accident ou de TMS : <ul style="list-style-type: none"> o dextérité affectée, habits encombrants o courants d'air froid (douleurs au cou, aux épaules) 	<p>Chaleur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir prévenir un coup de chaleur : <ul style="list-style-type: none"> o boire de l'eau régulièrement o doser les efforts, prendre des pauses - Reconnaître les symptômes d'un coup de chaleur <p>Froid :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire connaître sa condition médicale à l'employeur - Consulter son médecin <ul style="list-style-type: none"> o documenter sa condition au besoin - Tenue vestimentaire appropriée - Pauses régulières au chaud
2.2	<p>Bruits</p> <ul style="list-style-type: none"> - Animaux, percuteur, chocs sur les clôtures / cages de contention, etc. (abattoir) - Plumeuses, chaînes, aspirations (volaille) - Scie à os, sécateurs et autres outils motorisés - Convoyeurs - etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatigue, atteinte à l'humeur, irritabilité - Détérioration de l'acuité auditive, de l'équilibre, perte d'audition 	<ul style="list-style-type: none"> - Port de protecteurs auditifs appropriés - Pauses régulières dans un environnement non bruyant

Groupe de risques 2 (suite) : risques physiques [environnement de travail]

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
2.3	Éclairage artificiel permanent - Éclairage inadéquat ou insuffisant	- Augmentation des risques d'accidents et de TMS - Fatigue oculaire, maux de tête	- Pauses régulières dans un environnement avec un éclairage de type naturel - Pouvoir évaluer si l'éclairage est adéquat pour l'opération confiée
2.4	Odeurs - animaux, urine, fèces, fientes (abattoir) - brûlage des poils - trempage des carcasses dans l'eau chaude - viande, os coupés ou sciés - conteneurs et poubelles de viandes et autres produits non comestibles	- Nausées, vomissements - Maux de tête - Irritabilité - Perte d'appétit	- Informer le travailleur et au besoin, lui faire visiter les lieux de travail afin qu'il évalue sa tolérance aux odeurs - Pauses régulières dans un environnement peu odorant - Port d'un masque filtrant (par ex. : avec charbon activé)
2.5	Électricité - Environnement humide - Équipements électriques divers (p. ex. : stimulation électrique des carcasses) - Outils électriques, état des conducteurs, prises de courant	- Choc ou brûlure électrique - Électrisation (sans décès) - Électrocution (avec décès)	- Reconnaître les situations à risques et les signaler - Connaître les outils et respecter les consignes des fabricants et de l'employeur : <ul style="list-style-type: none"> o faire les vérifications requises avant usage o en cas de doute, signaler le problème o ne pas s'improviser réparateur ou électricien - Savoir quoi faire en cas d'accident pour ne pas s'exposer ou exposer d'autres travailleurs au danger
2.6	Équipements / produits chauds - bassins d'échaudage (porc, volaille) - bassin de cire (épilation des canards) - brûleur	- Brûlures superficielles à graves	- Reconnaître les équipements, les matières et les surfaces qui peuvent occasionner des brûlures - Port des vêtements de protection appropriés

Groupe de risques 3 : risques biologiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
3.1	<p>Zoonoses</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agent infectieux (bactérie, virus, parasite, prion, fungus); varie selon les espèces animales <ul style="list-style-type: none"> o animaux infectés o urine, matières fécales, litières contaminées o sang, viandes, os et autres tissus contaminés o matières à risque spécifié (MRS / bovins) o projections lors de diverses opérations o poussières, aérosols contaminés o ingestion accidentelle - Coupure, piqûre ou autre blessure ouverte avec, par exemple: <ul style="list-style-type: none"> o un perceur o un couteau ou un outil contaminé o un os coupé ou un fragment d'os - Griffures, morsures, etc. 	<p>Variables selon l'agent infectieux en cause</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bactéries : tétanos, salmonellose, yersiniose, leptospirose, etc. - Virus : grippe, rage, etc. - Parasites : cryptosporidiose, toxoplasmose, giardiase, etc. - Prions : maladie de la vache folle (ESB) - Fongus ou moisissures : dermatites, maladies respiratoires, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Informer les travailleurs sur les risques, dont les risques pour les femmes enceintes et la famille - Appliquer les mesures d'hygiène personnelle <ul style="list-style-type: none"> o consulter et informer son médecin de la nature de son travail o maintenir à jour son carnet de vaccination o porter des vêtements de travail propres o se laver les mains avant de boire, manger, fumer ou porter les mains à son visage o ne pas boire ou manger sur les lieux de travail o ne rien conserver dans ses poches (paquet de gomme, cigarette, etc.) o protéger les plaies ouvertes de façon appropriée - Se doucher à la fin du quart de travail et laisser ses vêtements de travail à l'établissement, sinon les laver séparément des autres vêtements. - Méthodes de travail et mesures pour prévenir les blessures de type plaie ouverte, protection contre les projections, etc. <ul style="list-style-type: none"> o manutention des animaux vivants

Groupe de risques 3 (suite) : risques biologiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
			<ul style="list-style-type: none"> ○ insensibilisation des animaux ○ utilisation de couteaux, scies et autres outils ○ port d'équipement de protection individuel (gants, lunettes protectrices, tablier, etc.) - Respect des règles de biosécurité, salubrité - Assainissement régulier des outils et des équipements sous sa responsabilité - Quoi faire en cas d'accident ou d'exposition
3.2	Allergies <ul style="list-style-type: none"> - Agents allergènes (acariens, protéines...) ○ vecteurs : plumes, poils, litières, etc. 	- Voir la section 1.3 du présent tableau	- Voir la section 1.3 du présent tableau

Groupe de risques 4 : risques ergonomiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
4.1	<p>Forces appliquées, manutentions et efforts excessifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - manutentionner des animaux vivants - lever et accrocher des carcasses - prendre / déplacer les pièces de viande - utiliser un mauvais couteau, un couteau mal aiguisé - faire fonctionner manuellement une écouenneuse 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatigue - Troubles musculosquelettiques (TMS) <ul style="list-style-type: none"> o aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») o douleurs chroniques - Entorses lombaires, hernies discales, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir identifier les situations à risque - Savoir utiliser les moyens de manutention les plus appropriés - Soulever les charges lourdes (> 20 kg) à l'aide d'un moyen mécanique approprié - Utiliser le bon couteau - Savoir évaluer l'état du couteau et savoir l'affiler - Savoir reconnaître les symptômes d'un TMS : <ul style="list-style-type: none"> o consulter tôt pour prévenir la chronicité
4.2	<p>Postures contraignantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travail debout prolongé - Travail penché ou en torsion <ul style="list-style-type: none"> o au-dessus de la cage de contention o au-dessus de la table de coupe - Travail à bout de bras <ul style="list-style-type: none"> o sortir les volailles des cages et les accrocher o scier les carcasses accrochées 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatigue - Troubles musculosquelettiques (TMS) <ul style="list-style-type: none"> o aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») o mal de dos (surtout région lombaire) o mal au haut du dos et aux épaules o douleurs chroniques - Maux aux jambes (problèmes circulatoires, varices) 	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir identifier les situations à risque - Utiliser les outils et moyens fournis par l'employeur, tels : <ul style="list-style-type: none"> o tapis antifatigue o ajustement ergonomique du poste de travail - Faire des exercices d'échauffement avant le quart de travail et après les pauses - Varier les postures, adopter des postures confortables, effectuer une rotation des tâches - Prendre des pauses régulières - Porter des chaussures confortables, antidérapantes et adaptées à la profession - Savoir reconnaître les symptômes d'un TMS

Groupe de risques 4 (suite) : risques ergonomiques

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
4.3	Efforts répétitifs des membres supérieurs et du tronc <ul style="list-style-type: none"> - Travail à la chaîne, gestes répétitifs et cadence rapide, ambiance froide - Scier les carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatigue - Troubles musculosquelettiques (TMS) <ul style="list-style-type: none"> o aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») o syndrome du tunnel carpien o douleurs chroniques 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire des exercices d'échauffement avant le quart de travail et après les pauses - Faire des pauses régulières, une rotation des tâches - Savoir reconnaître les symptômes d'un TMS : <ul style="list-style-type: none"> o consulter tôt pour prévenir la chronicité
4.4	Outils vibrants	<ul style="list-style-type: none"> - Maladie de Raynaud 	<ul style="list-style-type: none"> - Port de gants absorbant les vibrations - Pauses régulières

Groupe de risques 5 : risques liés à la sécurité

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
5.1	<p>Manutention des animaux vivants</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coups de tête, de cornes, ruades, piétinement, bousculade, chute - Coincement ou écrasement contre un mur, une barrière - Attaques - Voir aussi le tableau 3 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaction du corps, efforts excessifs - Blessure traumatique (muscle, tendons) - Fractures - Plaies ouvertes - Blessures multiples - Voir aussi le tableau 3 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des animaux : <ul style="list-style-type: none"> o comportement animal o moyens de contentions o positions d'approche, moyens de fuites - Voir aussi le tableau 3
5.2	<p>Insensibilisation des animaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pistolet perceur - Percuteur pneumatique - Chambre à CO₂ - Étourdissement par électricité - Voir aussi le tableau 3 	<ul style="list-style-type: none"> - Blessures traumatiques, choc sévère, perforation : percuter sa jambe, sa main, son visage, sa poitrine, un autre employé, etc. - Inhalation de CO₂ (voir la section 1.4 du présent tableau) - Choc électrique, électrocution - Brûlure - Blessure causée par l'animal lors de l'insensibilisation ou après (mouvements incontrôlés) - Réaction du corps, efforts excessifs - Décès - Voir aussi le tableau 3 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des équipements et appareils d'insensibilisation : <ul style="list-style-type: none"> o avant, pendant et après l'insensibilisation o vérification des équipements avant et après usage - Port d'équipement de protection approprié. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> o bottes et gants isolés électriquement o casque, protecteur facial, protecteur auditif - Voir aussi le tableau 3

Groupe de risques 5 (suite) : risques liés à la sécurité

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
5.3	<p>Outils manuels non motorisés, tels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - couteaux divers (droits, courbés, rigides, flexibles, etc.) - scie à main - chute avec un outil en main 	<ul style="list-style-type: none"> - Plaie ouverte : <ul style="list-style-type: none"> o coupure, perforation, lacération 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des couteaux, scies et autres outils manuels. <ul style="list-style-type: none"> o utiliser le bon couteau ou le bon outil pour l'opération o s'assurer que l'outil est bien aiguisé o savoir comment affiler l'outil de façon sécuritaire o porter des gants et autres protections appropriées
5.4	<p>Outils manuels motorisés (électriques, pneumatiques), tels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - arrache-peau - écouenneuse - scies : à os, à ruban, circulaire - couteaux circulaires (« wizzard ») - sécateurs / cisailles <p>Machines diverses, telles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - plumeuses, épileuses, brosses de finition - convoyeurs (chaînes, crochets, bandes angles rentrants, etc.) - Mélangeurs, broyeurs, vis sans fin <p>Appareils de levage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fractures - Blessures traumatiques aux muscles, aux tendons (entorse, foulure, etc.) - Blessures aux yeux - Coupure, lacération - Amputation - Perforation, piqûre, irritation - Écorchure, égratignure, ecchymose, contusion - Brûlure, brûlure par friction - Entraînement, écrasement - Blessures multiples - Décès 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement pour l'utilisation sécuritaire des outils motorisés et des machines : <ul style="list-style-type: none"> o Reconnaître les phénomènes dangereux o Connaître et respecter les consignes du fabricant et de l'employeur o Connaître les limites de l'outil ou de la machine - Faire les vérifications requises avant l'usage : <ul style="list-style-type: none"> o S'assurer que les dispositifs de sécurité sont en place et en bon état o S'assurer que les commandes, le câblage électrique, les boyaux, etc., sont en bon état

Groupe de risques 5 (suite) : risques liés à la sécurité

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
			<ul style="list-style-type: none"> - Laisser l'entretien et la réparation aux personnes autorisées <ul style="list-style-type: none"> o ne pas s'improviser réparateur o en cas de doute, signaler le problème - Porter des équipements de protection appropriés - Pas de vêtements amples, bijoux, etc.
5.5	<p>Chutes à un niveau inférieur ou au même niveau</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planchers glissants - Mauvais éclairage / mauvaise visibilité - Travail en hauteur, échelle, escabeau, etc. - Lieux encombrés <p><u>Note</u> : On peut chuter avec un outil en main ou sur une machine, ce qui peut augmenter la gravité des blessures</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fracture, entorse, foulure, écorchure, égratignure, ecchymose, contusion - Blessures multiples - Commotion - Décès 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître les situations à risque - Porter des chaussures antidérapantes - Savoir appliquer une méthode de travail sécuritaire et respecter des consignes pour le travail en hauteur, l'utilisation d'un escabeau ou d'une échelle
5.6	<p>Chute d'objets, heurts</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chutes de carcasses, de crochets, etc. - Matériel empilé, lieux encombrés - Tuyaux bas, obstacles autour des équipements et dans les passages 	<ul style="list-style-type: none"> - Blessures traumatiques aux muscles, aux tendons (entorse, foulure, etc.) - Fractures - Commotion 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître les situations à risque et les signaler - Porter un casque - Ranger le matériel sous sa responsabilité

Groupe de risques 6 : risques psychosociaux ⁽⁴⁾

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
6.1	Rythme et horaire de travail - Travail à la chaîne / cadence rapide - Périodes de pointe	- Stress, perte d'estime de soi - Fatigue, manque de concentration - Augmentation des risques d'accidents	- Faire des pauses régulières, des rotations des tâches - Prendre le temps de se reposer les jours de congé - Faire de l'activité physique - Participer à des activités sociales
6.2	Éclairage artificiel permanent	- Voir la section 2.3 du présent tableau	- Voir la section 2.3 du présent tableau
6.3	Conflits non gérés, violence, harcèlement psychologique, harcèlement sexuel	Victime et témoin : - Stress, problèmes de sommeil, dépression - Faible estime de soi, manque de concentration, colères plus fréquentes	- Définir clairement les rôles de chacun - Comprendre la politique de l'employeur et les mesures appliquées en cas de non-respect - Comprendre les conséquences pour les victimes, les témoins et les agresseurs - Respecter la politique de l'employeur et l'utiliser - Respecter la réglementation applicable
6.4	Odeurs	- Voir la section 2.4 du présent tableau	- Voir la section 2.4 du présent tableau
6.5	Insensibilisation des animaux, préparation des carcasses et transformation primaire - Sensibilité face à l'euthanasie d'un animal ou à la vue de carcasses et des premières opérations	- Nausées - Incapacité psychologique à effectuer l'opération - Augmentation des risques d'accidents	- Informer le travailleur ou la travailleuse par une description détaillée des tâches et lui faire visiter les lieux de travail pour évaluer si la profession ou le poste de travail lui convient

Groupe de risques 6 (suite) : risques psychosociaux ⁽⁴⁾

N°	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
6.6	Pressions sociales exercées sur le secteur par divers mouvements pro-animaux	- Stress - Perte d'estime de soi	- Séances d'information, position de l'industrie - Expliquer les bienfaits de l'industrie

Notes du tableau 1 :

1. Non exhaustif. Chaque établissement doit réaliser sa propre analyse de risques et apporter les mesures correctives appropriées. Bien que le respect des règles et exigences en biosécurité et en salubrité alimentaire apporte généralement des gains en santé et en sécurité du travail, les établissements doivent s'assurer que cela ne se fait pas au détriment de la santé et de la sécurité des travailleurs.
2. Informer les travailleurs des risques et des conséquences possibles pour la santé et la sécurité du travail.
3. Principaux moyens de prévention concernant la formation des préposés et préposées en boucherie industrielle; à compléter et à inclure dans la formation selon le poste de travail.
4. Plusieurs postes de travail en abattage et en transformation de la viande sont exigeants physiquement et requièrent certaines aptitudes psychologiques. Les offres d'emploi devraient être suffisamment détaillées pour que les futurs travailleurs puissent bien comprendre les exigences de l'emploi. Par ailleurs, l'industrie pourrait aider ses travailleurs à adopter un mode de vie sain et équilibré, et offrir des services d'aide psychologique.

TABLEAU 2 ASSOCIATION DES SOURCES DE RISQUES AUX TÂCHES ET OPÉRATIONS DE LA PROFESSION DE PRÉPOSÉ OU PRÉPOSÉE EN BOUCHERIE INDUSTRIELLE

TÂCHE 1 PRÉPARER LES ANIMAUX

	Opérations	1 chimiques	2 physiques	3 biologiques	4 ergonomiques	5 sécurité	6 psycho- sociaux
1.1	Se préparer au travail.	++		+		++	
1.2	Effectuer l'abattage des animaux.	++	+++	+++	+++	+++	+++
1.3	Traiter la peau.	+	+++	+++	+++	+++	+++
1.4	Effectuer le rangement.	+	++	+		++	

Niveaux de risques probables : (+) risque faible, (++) risque moyen, (+++) risque élevé. L'absence d'une cote ne signifie pas que les risques sont nuls. Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition la plus élevée probable selon les sous-opérations présentées dans l'analyse de profession.

TÂCHE 2 PRÉPARER LES CARCASSES

	Opérations	1 chimiques	2 physiques	3 biologiques	4 ergonomiques	5 sécurité	6 psycho- sociaux
2.1	Se préparer au travail.	++		+		++	
2.2	Éviscérer les carcasses.		+++	+++	+++	+++	+++
2.3	Vérifier les carcasses.		+++	++	++	++	++
2.4	Parer les carcasses pour la réfrigération.		+++	++	+++	+++	+
2.5	Effectuer le rangement.	+	++	+		++	

Niveaux de risques probables : (+) risque faible, (++) risque moyen, (+++) risque élevé. L'absence d'une cote ne signifie pas que les risques sont nuls. Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition la plus élevée probable selon les sous-opérations présentées dans l'analyse de profession.

TABEAU 2 (SUITE) ASSOCIATION DES SOURCES DE RISQUES AUX TÂCHES ET OPÉRATIONS DE LA PROFESSION DE PRÉPOSÉ OU PRÉPOSÉE EN BOUCHERIE INDUSTRIELLE

TÂCHE 3 EFFECTUER LA TRANSFORMATION PRIMAIRE DE PIÈCES DE VIANDE

	Opérations	1 chimiques	2 physiques	3 biologiques	4 ergonomiques	5 sécurité	6 psycho- sociaux
3.1	Se préparer au travail.	++		+		++	
3.2	Préparer les coupes.	+	++	++	+++	+++	++
3.3	Effectuer les coupes.		++	+	+++	+++	++
3.4	Parer les pièces.		++	+	+++	+++	+
3.5	Vérifier les pièces.		++	+	+	++	+
3.6	Effectuer le rangement.	+	++	+		++	

Niveaux de risques probables : (+) risque faible, (++) risque moyen, (+++) risque élevé. L'absence d'une cote ne signifie pas que les risques sont nuls. Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition la plus élevée probable selon les sous-opérations présentées dans l'analyse de profession.

TÂCHE 4 EFFECTUER LA TRANSFORMATION SECONDAIRE DE PIÈCES DE VIANDE

	Opérations	1 chimiques	2 physiques	3 biologiques	4 ergonomiques	5 sécurité	6 psycho- sociaux
4.1	Se préparer au travail.	++		+		++	
4.2	Désosser les pièces.		++	++	+++	+++	++
4.3	Parer les pièces.		++	+	+++	+++	+
4.4	Effectuer les coupes secondaires.		++	+	+++	+++	+
4.5	Vérifier les produits.		++	+	+	++	+
4.6	Effectuer le rangement.	+	++	+		++	

Niveaux de risques probables : (+) risque faible, (++) risque moyen, (+++) risque élevé. L'absence d'une cote ne signifie pas que les risques sont nuls.

Les niveaux de risques sont notés en fonction de l'exposition la plus élevée probable selon les sous-opérations présentées dans l'analyse de profession.

TABEAU 3 DANGERS ET PRINCIPAUX MOYENS DE PRÉVENTION LORS DE L'INSENSIBILISATION DES ANIMAUX (WOODS, 2007; BMPA, 2006 ET IAPA, 1981) (1,2)


Identification des dangers			Moyens de prévention	ÉPI
Dangers	Genre d'accident	Causes d'accident		
<p>Avant l'insensibilisation</p> <p>Animaux conscients</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coups de tête, de cornes. - Ruades, piétinement. - Bousculade, chute. - Coincement ou écrasement contre un mur, une barrière. - Coincement par l'animal ou l'équipement lors de la contention. - Troubles musculosquelettiques. - Bruit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Animal agressif ou apeuré. - Aucune ou mauvaise contention. - Pas de moyens de fuite. - Mauvaise conception de l'équipement de contention. - Cris d'animaux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des animaux. - Utilisation de moyens de contention efficaces et sécuritaires. - Disponibilité d'un moyen de fuite / passage d'homme. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bottes de sécurité. - Casque de sécurité. - Protection auditive.
<p>Insensibilisation</p> <p>Pistolets percuteurs ou percuteurs pneumatiques</p>  <p>Pistolets percuteurs (NPB, 2006)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Heurt de sa jambe, sa main, son visage, sa poitrine, etc. - Heurt d'un autre employé. - Heurt par un percuteur « volant ». - Projection de matières biologiques (sang, peau, os). - Heurt par l'animal. - Troubles musculosquelettiques. - Bruit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvaise contention de l'animal. - Mauvaise position après la percussion. - Percussion ratée, animal blessé et apeuré. - Pistolet tenu à l'envers. - Chute avec pistolet amorcé. - Absence de cran de sûreté sur le percuteur. - Cran de sûreté non utilisé. - Chute du percuteur, qui est alors projeté par son déclenchement. - Percuteur lancé à quelqu'un. - Marche avec un percuteur chargé. - Percuteur chargé laissé sans surveillance. - Oubli de décharger le percuteur avant l'entretien. - Défaut du percuteur. - Type de percuteur : plus d'accidents avec les percuteurs de type « cylindrique » qu'avec ceux de type « pistolet ». Les percuteurs de type cylindrique peuvent être tenus à l'envers. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation des percuteurs par le personnel autorisé uniquement. - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des percuteurs. - Utilisation de moyens de contention efficaces et sécuritaires. - Utilisation d'un percuteur de type pistolet au lieu d'un percuteur cylindrique. - Percuteur muni d'un cran de sûreté. - Programme d'entretien des percuteurs incluant une inspection régulière par le fabricant. - Entreposage sécuritaire et cadenassé des pistolets percuteurs et des munitions entre les usages. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bottes de sécurité. - Casque de sécurité. - Gants protecteurs. - Protection auditive. - Visière.

TABLEAU 3 (SUITE) DANGERS ET PRINCIPAUX MOYENS DE PRÉVENTION LORS DE L'INSENSIBILISATION DES ANIMAUX (WOODS, 2007; BMPA, 2006 ET IAPA, 1981) ^(1,2)

Identification des dangers			Moyens de prévention	ÉPI
Dangers	Genre d'accident	Causes d'accident		
<p>Insensibilisation</p> <p>Appareil d'électrocution du cerveau de l'animal (ex. : pinces à étourdir)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Choc électrique. - Brûlure. - Électrocution. - Blessure causée par l'animal (mouvements incontrôlés). - Troubles musculosquelettiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvaise utilisation de l'appareil. - Équipement mal entretenu. - Mauvaise contention de l'animal. - Posture contraignante, mauvaise manipulation de l'animal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation par le personnel autorisé uniquement. - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des appareils d'électrocution. - Utilisation d'équipements approuvés CSA avec mise à la terre ou isolation adéquate. - Port de bottes et de gants isolés électriquement. - Lieu de travail le plus sec possible. - Utilisation de moyens de contention efficaces et sécuritaires. - Programme d'entretien incluant une inspection régulière par le fabricant. - Présence de personnel capable de reconnaître une victime d'électrocution et de fournir les premiers soins. - Entreposage sécuritaire et cadenassé de l'équipement entre les usages. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bottes de sécurité isolées. - Gants isolés - Casque de sécurité.
<p>Insensibilisation</p> <p>Gaz carbonique (CO₂)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inhalation de CO₂. - Troubles musculosquelettiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fuite de CO₂. - Local mal ventilé. - Mauvaise posture, mauvaise manipulation de l'animal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire du CO₂. - Ventilation adéquate des locaux. - Chambre à gaz plus basse que la position de l'opérateur. - Valve d'arrêt facile d'accès et clairement identifiée. - Détecteurs de CO₂ approuvés et facilement disponibles. - Procédure d'évacuation d'urgence. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bottes de sécurité. - Casque de sécurité.
<p>Après l'insensibilisation</p> <p>Animaux inconscients</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coups. - Mouvements incontrôlés. - Troubles musculosquelettiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Insensibilisation ratée. - Reprise de conscience prématurée. - Mauvaise posture, mauvaise manipulation de l'animal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation et entraînement en manutention sécuritaire des animaux inconscients. - Formation pour reconnaître les signes d'un animal bien ou mal insensibilisé. - Deuxième appareil d'insensibilisation en attente. - Bon système de contention. - Délai minimal d'abattage après l'insensibilisation. - Même travailleur qui insensibilise et abat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bottes de sécurité. - Casque de sécurité. - Protection du bas de l'abdomen.

Notes du tableau 3 :

1. Dans le cas de l'insensibilisation des grands animaux (p. ex. : porcs, bovins).

2. Lorsque des méthodes de rechange existent (p. ex. : perceur), l'usage d'une arme à feu n'est pas préconisé pour l'insensibilisation des animaux dans les abattoirs industriels.

BIBLIOGRAPHIE (non exhaustive)

BMPA (2011). *Health and Safety Guidance Notes for the Meat Industry*, British Meat Processors Association, 1st July 2011, Revision 1. [www.bmpa.uk.com].

BMPA (2006). *Health and Safety Guidance Notes for the Meat Industry*, British Meat Processors Association.

BOSSONS FUTE (2011). *Fiche n° 42 - Abatteur et découpeur de volailles*, Association Bossons FUTE (Fichier Unifié des situations de Travail et des Expositions professionnelles), France. [www.bossons-fute.fr] (Consulté en septembre 2011).

BOSSONS FUTE (2011). *Fiche n° 199 - Boucher désosseur*, Association Bossons FUTE (Fichier Unifié des situations de Travail et des Expositions professionnelles), France. [www.bossons-fute.fr] (Consulté en septembre 2011).

BOSSONS FUTE (2011). *Fiche n° 217 - Boucher en charcuterie industrielle*, Association Bossons FUTE (Fichier Unifié des situations de Travail et des Expositions professionnelles), France. [www.bossons-fute.fr] (Consulté en septembre 2011).

CSMOTA (2004). *Analyse des difficultés de recrutement et de rétention de la main-d'œuvre dans le secteur de l'abattage et de la transformation des viandes et de la volaille*, Groupe AGÉCO, agroalimentaire et économie, Rapport final, Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA), septembre 2004.

CSMOTA (2009). *Diagnostic sectoriel de la main-d'œuvre dans les entreprises d'abattage et de transformation des viandes et de la volaille*, Rapport final, Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA). ISBN : 978-2-923383-16-3.

EMPLOI-QUÉBEC (2004). *Boucherie industrielle – Abattage (porc, veau, bœuf)*, Programme d'apprentissage en milieu de travail, Carnet d'apprentissage, novembre 2001. Mise à jour de juillet 2004, EQ-5003-02 (07-2004)

EMPLOI-QUÉBEC (2004). *Boucherie industrielle – Découpe (porc, veau, bœuf)*, Programme d'apprentissage en milieu de travail, Carnet d'apprentissage, novembre 2001. Mise à jour de juillet 2004, EQ-5004-02 (07-2004).

FAO (2006). *Bonnes pratiques pour l'industrie de la viande. Section 7 : Manipulations avant l'abattage, méthodes d'étourdissement et d'abattage*, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture. FAO Production et Santé Animales. ISBN 978-92-5-205146-5.

IAPA (1990). *Beef Dressing Safety and Health Guide*. The Industrial Accident Prevention Association, Ontario Meat Packers Safety Council and the Food Products Accident Prevention Association. [Centre de documentation de la CSST - Cote BR 000045 1990]

IAPA (1981). *Hog Dressing Safety and Health Guide*. The Industrial Accident Prevention Association, Ontario Meat Packers Safety Council and the Food Products Accident Prevention Association. [Centre de documentation de la CSST - Cote BR 000046 1981]

INRS (2001). *Aide-mémoire : Filière viande de boucherie. Prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles*, Institut national de recherche et de sécurité (INRS), France, Publication ED 850. [<http://www.inrs.fr/accueil/secteurs/agroalimentaire/viande.html>].

INRS (2011). *La démarche du couteau qui coupe*, [Enregistrement vidéo], Institut national de recherche et de sécurité (INRS), France. [<http://www.inrs.fr/accueil/secteurs/agroalimentaire/viande.html>].

NPB (2006). *Captive Bolt Considerations when Humanely Euthanizing Pigs*, Factsheet, Pork Information Gateway, National Pork Board (NPB), Des Moines, IA, USA.

OSHA (1988). *Safety and Health Guide for the Meatpacking Industry*, Occupational Safety & Health Administration (OSHA), United States Department of Labor. [<http://www.osha.gov/Publications/OSHA3108/osha3108.html>]

OSHA (2011). *Poultry Processing Industry e-Tool*, Occupational Safety & Health Administration (OSHA), United States Department of Labor. [<http://www.osha.gov/SLTC/etools/poultry/index.html>] (Consulté en octobre 2011).

WOODS, J. (2007). *Keeping your workers safe during euthanasia*, J. Woods Livestock Services, Proceedings of the National Pork Board 2007 Workers Safety Roundtable, [www.pork.org/WorkerSafety].

ANNEXE 2

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

ANNEXE 3

Un outil en soutien au programme d'apprentissage en milieu de travail

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) est heureux de vous présenter le *Lexique visuel de la boucherie industrielle*. Cet ouvrage de référence traite des différentes coupes de viandes d'agneau, de bœuf, de porc, de veau et de volaille, de la structure de la viande, de l'affilage des couteaux, du repérage des anomalies et de la prévention des risques liés à l'exécution des tâches. Le *Lexique visuel de la boucherie industrielle* a été élaboré à titre d'outil complémentaire pour la formation des préposés et préposées en boucherie industrielle. Les photos, les illustrations et les informations qu'il contient faciliteront l'orientation des apprentis et des apprenties.



Pour vous procurer un exemplaire de ce document, contactez le CSMOTA au info@csmota.qc.ca ou visiter le www.csmota.qc.ca dans la section Formation/Outils de formation/Procédés de fabrication.