

**OBSERVATION TERRAIN****ENQUETE ERGODISTRIB  
DANS LE SECTEUR DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE****Evaluation du Risque de Pathologie d'Hypersollicitation**


<b>Nom, prénom du ou des observateur(s) :</b> <b>Service :</b> <b>Jour, date :</b>	..... ..... .....
--	-------------------------


<b>Magasin :</b> <b>Superficie :</b> <b>Effectif magasin :</b> <b>Rayon :</b> <b>Effectif du rayon :</b> <b>Poste de travail :</b> <b>Nombre de personnes présentes simultanément :</b> <b>Horaires :</b>	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....
--	--


<b>Description des tâches habituellement effectuées :</b>     
---

<b>Tâches observées :</b>  <input type="checkbox"/> Manutention / mise en rayon <input type="checkbox"/> Vente sur stand <input type="checkbox"/> Fabrication (boulangerie, boucherie, traiteur, etc) <input type="checkbox"/> Nettoyage
---


<b>Activités annexes :</b>     
--

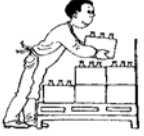
	<b>1. Tronc penché en avant (flexion au delà de 45°)</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ?</b> <input type="checkbox"/> Picking <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, emballage, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Produits posés au sol <input type="checkbox"/> Rayonnage trop bas (noter la hauteur du rayonnage le plus bas) : <input type="checkbox"/> Rayonnage trop profond (noter la profondeur) : <input type="checkbox"/> Difficultés d'accès (encombrement, espace réduit, largeur insuffisante pour l'utilisation d'une aide mécanique, etc) <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	La flexion du tronc vers l'avant accroît la pression sur les disques intervertébraux et entraîne un pincement de l'avant de ceux-ci. Ces deux facteurs favorisent un vieillissement prématuré de l'articulation vertébrale.	
<b>Position idéale</b>	→ Conserver le tronc droit et saisir ou déplacer la charge au-dessus de la hauteur des genoux (plus de 60 cm).	


	<b>2. Rotation du tronc en se penchant ou non</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ?</b> <input type="checkbox"/> Picking <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type de rayon) <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <span style="float: right;"> _ </span> (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Zone de débattement autour du poste insuffisante et/ou encombrée (noter la largeur d'accès) : <input type="checkbox"/> Largeur des allées de circulation insuffisante, encombrée, très passagère, etc <input type="checkbox"/> Encombrement du plan de travail <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	La rotation des épaules et du tronc induit, au niveau du disque intervertébral, des forces de type "cisaillement". La combinaison de la rotation avec la flexion augmente le risque de lésion des disques intervertébraux car elle cumule les effets de "cisaillement" et de compression. Toute posture en rotation/flexion doit par conséquent être détectée et combattue de façon prioritaire.	
<b>Position idéale</b>	→ Effectuer les manutentions de face et disposer de l'espace permettant de pivoter en déplaçant les pieds.	


	<b>3. Inclinaison du tronc sur le côté pour manipuler un objet à une main</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ?</b> <input type="checkbox"/> Picking <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Conditionnement du produit (carton, film, sachet, sac, etc) <input type="checkbox"/> Pas d'aide à la manutention <input type="checkbox"/> Zone de débattement autour du poste insuffisante pour utiliser une aide mécanique (noter la largeur d'accès) : <input type="checkbox"/> Largeur des allées de circulation insuffisante, encombrée, très passagère, pour utiliser une aide mécanique <input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc) <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	La prise de l'objet ou son transport à une main, de même que l'inclinaison latérale du corps, sollicitent la musculature d'un seul côté. Ceci favorise l'apparition plus rapide d'une fatigue musculaire locale. En outre, cette posture provoque un pincement latéral du disque intervertébral.	
<b>Position idéale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Effectuer un effort symétrique, identique des deux côtés, en manutentionnant l'objet à deux mains.</li> <li>→ Fractionner la charge pour la répartir de manière équivalente de chaque côté. Manipuler alternativement la charge d'un côté et de l'autre.</li> </ul>	

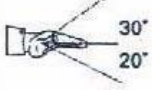
	<b>4. Position du cou (rotation d'un côté ou de l'autre &gt; 20°, flexion vers l'avant &gt; 20° ou extension vers l'arrière &gt; 5°)</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Picking <span style="float: right;"> __ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> __ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> __ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> __ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> __ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> __ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <span style="float: right;"> __ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc (spécifier le type) : <span style="float: right;"> __ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc) <span style="float: right;"> __ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <span style="float: right;"> __ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> __ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> __ </span></li> </ul>		<b>Pourquoi (à quoi est ce dû) ? :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) :</li> <li><input type="checkbox"/> Produits posés au sol</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop bas (noter la hauteur du rayonnage le plus haut) :</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop haut (noter la hauteur du rayonnage le plus haut) :</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop profond (noter profondeur) :</li> <li><input type="checkbox"/> Plan de travail trop haut (vitrine, étal, roll, etc) (noter hauteur) :</li> <li><input type="checkbox"/> Plan de travail trop profond (noter profondeur) :</li> <li><input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc)</li> <li><input type="checkbox"/> Autres :</li> </ul>
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Pour effectuer un mouvement contrôlé d'un membre supérieur, il faut immobiliser la région épaule-cou. Les muscles doivent rester contractés pour que la position demeure stable pendant tout le temps nécessaire à l'exécution de la tâche. La contraction des muscles comprime les vaisseaux sanguins et le sang circule donc moins librement.	
<b>Recommandations</b>	→ Aménagement du poste et modifications des équipements de travail de façon à pouvoir adopter une position du cou dans une zone de mobilité articulaire confortable.	


	<b>5. Bras au-dessus des épaules</b>	Rare 0  -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Picking <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc (spécifier le type) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span></li> </ul>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) :</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop haut (noter la hauteur du rayonnage le plus haut) :</li> <li><input type="checkbox"/> Plan de travail trop haut (vitrine, étal, roll, chargement, etc) (noter hauteur) :</li> <li><input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc)</li> <li><input type="checkbox"/> Autres :</li> </ul>
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Le travail des mains au-dessus du plan des épaules entraîne une extension du tronc vers l'arrière, qui provoque une compression des articulations vertébrales postérieures. Cette position favorise l'apparition de dommages non seulement au niveau du bas du dos, mais aussi au niveau de l'épaule. Elle augmente la dépense énergétique et accélère la fréquence cardiaque. En outre, elle rend les gestes moins précis.	
<b>Position idéale</b>	→ Saisir ou déplacer la charge en dessous du plan des épaules.	


	<b>6. Bras tendu vers l'avant à plus de 40 cm du corps pour saisir ou déplacer une charge</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ?</b> <input type="checkbox"/> Picking <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Produits posés au sol <input type="checkbox"/> Rayonnage trop bas (noter la hauteur du rayonnage le plus bas) : <input type="checkbox"/> Rayonnage trop profond (noter la profondeur) : <input type="checkbox"/> Plan de travail trop profond (vitrine, étal, chariot, roll, etc) (noter profondeur) : <input type="checkbox"/> Difficultés d'accès (encombrement, espace réduit, largeur insuffisante pour l'utilisation d'une aide mécanique, etc) <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Cette position des bras augmente les forces à développer par les muscles de l'épaule et de la nuque. Elle provoque rapidement une fatigue musculaire qui peut entraîner la chute de l'objet. La saisie de la charge à distance du corps s'accompagne nécessairement d'un allongement du bras de levier et donc de l'augmentation de la compression au niveau discal.	
<b>Position idéale</b>	→ Saisir la charge le plus près possible du corps.	


	<b>7. Epaule et coude au-dessus du milieu du tronc ou bras sans appui pendant les tâches réalisées par les mains</b>	Rare 0  -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Picking <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produit (boulangerie, boucherie...) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/>	<b>Pourquoi (à quoi est ce dû) ? :</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rayonnage trop haut (noter la hauteur du rayonnage le plus haut) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Rayonnage trop profond (noter profondeur) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Plan de travail trop haut (vitrine, étal, roll, etc) (noter hauteur) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Plan de travail trop profond (noter profondeur) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/>	
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Dans une telle position, la contraction des muscles des épaules va comprimer les vaisseaux sanguins. La réduction de l'apport sanguin vers le reste du membre supérieur accélère l'épuisement des muscles au travail et les rend plus vulnérables aux blessures. La posture "bras levés" augmente la fréquence cardiaque et l'imprécision du geste qui un facteur d'accident.	
<b>Recommandations</b>	→ Lors de l'exécution de tâches de précision réalisées par les mains, aménager des pauses ou permettre un appui des avant-bras.	

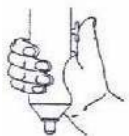
	<b>8. Bras : rotation rapide de l'avant-bras ou coude très fléchi</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Picking <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Montage/démontage des rayonnages <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <span style="float: right;"> _ </span> (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span>		<b>Pourquoi (à quoi est ce dû) ? :</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Zone de débattement autour du poste insuffisante et/ou encombrée : <input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc) <input type="checkbox"/> Pas d'aide mécanique <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>   		
<b>Pour mieux comprendre</b>	De tels mouvements ou de telles position entraînent également une forte compression des vaisseaux sanguins (surcharge statique) d'où un épuisement des ressources disponibles au niveau des muscles.	
<b>Recommandations</b>	→ Aménagement du poste et modifications des équipements de travail de façon à ce que les avant-bras soit dans le prolongement du bras, les coudes non collés au tronc.	


	<b>9. Poignet : flexion &gt; 20°, extension &gt; 30°, inclinaison cubitale et radiale</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent		
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%; vertical-align: top;"> <b>Quand (phase de travail) ? :</b>  <input type="checkbox"/> Picking <span style="float:right"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float:right"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float:right"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float:right"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <span style="float:right"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <span style="float:right"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float:right"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float:right"> _ </span>  <small>(spécifier le type de rayon) :</small>  <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc <span style="float:right"> _ </span>  <small>(spécifier le type) :</small>  <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits <span style="float:right"> _ </span>  <small>(boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc)</small>  <input type="checkbox"/> "Cassage" des cartons <span style="float:right"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Montage /démontage des rayonnages <span style="float:right"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <span style="float:right"> _ </span>  <small>(préciser) :</small>  <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float:right"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float:right"> _ </span> </td> <td style="width:50%; vertical-align: top;"> <b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b>  <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement  <small>(préciser) :</small>  <input type="checkbox"/> Conditionnement du produit (carton, film, sachet, sac, etc)  <input type="checkbox"/> Rayonnage trop haut  <small>(noter la hauteur du rayonnage le plus haut) :</small>  <input type="checkbox"/> Rayonnage trop profond  <small>(noter profondeur) :</small>  <input type="checkbox"/> Plan de travail trop haut (vitrine, étal, roll, etc)  <small>(noter hauteur) :</small>  <input type="checkbox"/> Plan de travail trop profond  <small>(noter profondeur) :</small>  <input type="checkbox"/> Pas d'aide mécanique  <input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc)  <input type="checkbox"/> Autres : </td> </tr> </table>			<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Picking <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float:right"> _ </span> <small>(spécifier le type de rayon) :</small> <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc <span style="float:right"> _ </span> <small>(spécifier le type) :</small> <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits <span style="float:right"> _ </span> <small>(boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc)</small> <input type="checkbox"/> "Cassage" des cartons <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Montage /démontage des rayonnages <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <span style="float:right"> _ </span> <small>(préciser) :</small> <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float:right"> _ </span>	<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement <small>(préciser) :</small> <input type="checkbox"/> Conditionnement du produit (carton, film, sachet, sac, etc) <input type="checkbox"/> Rayonnage trop haut <small>(noter la hauteur du rayonnage le plus haut) :</small> <input type="checkbox"/> Rayonnage trop profond <small>(noter profondeur) :</small> <input type="checkbox"/> Plan de travail trop haut (vitrine, étal, roll, etc) <small>(noter hauteur) :</small> <input type="checkbox"/> Plan de travail trop profond <small>(noter profondeur) :</small> <input type="checkbox"/> Pas d'aide mécanique <input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc) <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Picking <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float:right"> _ </span> <small>(spécifier le type de rayon) :</small> <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc <span style="float:right"> _ </span> <small>(spécifier le type) :</small> <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits <span style="float:right"> _ </span> <small>(boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc)</small> <input type="checkbox"/> "Cassage" des cartons <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Montage /démontage des rayonnages <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <span style="float:right"> _ </span> <small>(préciser) :</small> <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float:right"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float:right"> _ </span>	<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement <small>(préciser) :</small> <input type="checkbox"/> Conditionnement du produit (carton, film, sachet, sac, etc) <input type="checkbox"/> Rayonnage trop haut <small>(noter la hauteur du rayonnage le plus haut) :</small> <input type="checkbox"/> Rayonnage trop profond <small>(noter profondeur) :</small> <input type="checkbox"/> Plan de travail trop haut (vitrine, étal, roll, etc) <small>(noter hauteur) :</small> <input type="checkbox"/> Plan de travail trop profond <small>(noter profondeur) :</small> <input type="checkbox"/> Pas d'aide mécanique <input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc) <input type="checkbox"/> Autres :			
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  				
<b>Pour mieux comprendre</b>	Lorsque la main est en hyperflexion ou en hyperextension, les différents tendons restent tendus. De plus, ces positions extrêmes entraînent également une compression des vaisseaux sanguins.			
<b>Recommandations</b>	→ Organiser le travail de façon à alterner deux ou plusieurs tâches de nature différente (rotation des tâches) en s'assurant que la gestuelle est différente. → Aménagement du poste et modifications des équipements de travail de façon à ce que les mains travaillent en position neutre, dans le prolongement des avant-bras.			


	<b>10. Utilisation de la paume de la main comme un marteau ou un outil (pression)</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Fermeture de récipients (seaux, barquettes) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Préparation étal, vitrine, stand, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> "Cassage" des cartons <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Montage /démontage des rayonnages <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Conditionnement du produit (carton, film, sachet, sac, etc) <input type="checkbox"/> Caractéristiques des rayons, étal, stand, vitrine, etc <input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc) <input type="checkbox"/> Pas d'aide mécanique <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Lorsque la personne applique une forte poussée de la main sur une surface, cela nécessite l'exercice d'une forte pression sur l'ensemble des articulations du membre supérieur. De plus, si la personne vient taper avec sa main, les risques d'apparition de blessures sont augmentés.	
<b>Recommandations</b>	→ Exercer une pression progressive des 2 mains. → Utiliser un outil adapté.	


	<b>11. Saisie à pleine main d'une charge &gt; 5kg</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Picking <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Montage /démontage des rayonnages <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Conditionnement du produit (carton, film, sachet, sac, etc) <input type="checkbox"/> Indivisibilité du poids du produit (thon, meule de fromage, etc) <input type="checkbox"/> Pas d'aide mécanique <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	La saisie, d'une seule main, d'un objet sollicite la musculature d'un seul côté. Le maintien dans la main d'une charge nécessite des efforts importants au niveau des muscles et des tendons de l'ensemble du bras.	
<b>Recommandations</b>	→ Manipuler la charge alternativement d'un côté et de l'autre.	

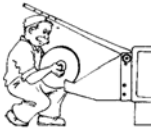
	<b>12. Prise digitale (pouce/index) d'une charge &gt; 1kg</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Picking <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits <span style="float: right;"> _ </span> (boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> "Cassage" des cartons <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Montage /démontage des rayonnages <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <span style="float: right;"> _ </span> (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Conditionnement du produit (carton, film, sachet, sac, etc) <input type="checkbox"/> Pas d'aide mécanique <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	La prise "en pince digitale" (opposition pouce/doigts) d'un objet nécessite une tension des muscles et des tendons des doigts.	
<b>Recommandations</b>	→ Réaliser le geste alternativement d'un coté et de l'autre. → Limiter la durée de réalisation d'un tel geste sans récupération.	


	<b>13. Doigt : force statique prolongée</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Picking <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits <span style="float: right;"> _ </span> (boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> Montage /démontage des rayonnages <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <span style="float: right;"> _ </span> (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Conditionnement du produit (carton, film, sachet, sac, etc) <input type="checkbox"/> Pas d'aide mécanique <input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc) <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Le maintien d'une pression des doigts sur un objet nécessite une forte contraction musculaire. Si ce maintien se prolonge, les ressources disponibles au niveau des muscles vont s'épuiser. Si ces ressources ne sont pas renouvelées, lors d'une contraction musculaire, cela peut favoriser l'apparition de microlésions.	
<b>Recommandations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Réaliser le geste alternativement d'un coté et de l'autre.</li> <li>→ Limiter la durée de réalisation d'un tel geste sans récupération.</li> <li>→ Organiser le travail de façon à alterner deux ou plusieurs tâches de nature gestuelle différente (rotation des tâches).</li> </ul>	


	<b>14. Mouvements identiques répétés (toutes les 15 secondes ou moins)</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>Quand (phase de travail) ? :</b>  <input type="checkbox"/> Picking <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Préparation étal, vitrine, stand, etc (spécifier le type) : <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc) <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b>  <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) :  <input type="checkbox"/> Impératifs horaires (ouverture du magasin)  <input type="checkbox"/> Manque de personnel  <input type="checkbox"/> Peu de polyvalence  <input type="checkbox"/> Fréquence de remplissage (rayon porteur en vente, produits de saison, etc) (préciser) :  <input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc)  <input type="checkbox"/> Autres :         </td> </tr> </table>			<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Picking <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Préparation étal, vitrine, stand, etc (spécifier le type) : <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span>	<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Impératifs horaires (ouverture du magasin) <input type="checkbox"/> Manque de personnel <input type="checkbox"/> Peu de polyvalence <input type="checkbox"/> Fréquence de remplissage (rayon porteur en vente, produits de saison, etc) (préciser) : <input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc) <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Picking <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Préparation étal, vitrine, stand, etc (spécifier le type) : <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span>	<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Impératifs horaires (ouverture du magasin) <input type="checkbox"/> Manque de personnel <input type="checkbox"/> Peu de polyvalence <input type="checkbox"/> Fréquence de remplissage (rayon porteur en vente, produits de saison, etc) (préciser) : <input type="checkbox"/> Caractéristiques du matériel (trancheuse, conditionneuse de barquettes, etc) <input type="checkbox"/> Autres :			
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  				
<b>Pour mieux comprendre</b>	<p>La répétition d'une même tâche implique une réduction des temps de récupération et une accumulation des contraintes mécaniques au niveau des muscles et des tendons. Le risque de lésion s'accroît d'autant plus que le rythme est élevé.</p> <p>L'absence de périodes de pause accroît la fatigue musculaire avec pour conséquence une perte de précision des gestes avec un risque de lâcher prise. En outre, la monotonie de la tâche peut s'accompagner d'une baisse de vigilance et ainsi augmenter le risque d'accident.</p>			
<b>Recommandations</b>	<p>→ Organiser le travail de manière à diminuer la répétitivité et effectuer la même tâche durant moins d'une heure d'affilée.</p> <p>→ Pour ce faire, interrompre les activités répétitives par des moments de repos.</p> <p>→ Organiser le travail de façon à alterner deux ou plusieurs tâches de nature différente (polyvalence de l'activité).</p> <p>→ Elargir le contenu de la tâche.</p>			


	<b>15. Efforts lourds et/ou répétés des bras ou des mains</b>	Rare 0  -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Picking <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <input type="checkbox"/> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc <input type="checkbox"/> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc <input type="checkbox"/> (préciser) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits <input type="checkbox"/> (boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <input type="checkbox"/> (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/>	<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Conditionnement du produit (carton, film, sachet, sac, etc) <input type="checkbox"/> Indivisibilité du poids du produit (thon, meule de fromage, etc) <input type="checkbox"/> Pas d'aide à la manutention <input type="checkbox"/> Zone de débattement autour du poste insuffisante pour utiliser une aide mécanique (noter la largeur d'accès) : <input type="checkbox"/> Largeur des allées de circulation insuffisante, encombrée, très passagère, pour utiliser une aide mécanique <input type="checkbox"/> Autres :	
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Le fait de soulever, supporter, glisser, pousser, tirer une charge peut être une contrainte pour le rachis et/ou les membres supérieurs du fait du poids ou de la répétition.	
<b>Situation idéale</b>	→ Manipuler une charge dont le poids est le plus faible possible, surtout s'il faut la manipuler souvent et/ou dans une position défavorable. → Organiser le travail pour limiter le nombre de manipulations.	


	<b>16. Utilisation d'un outil vibrant</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, poissonnerie, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Montage, démontage de rayonnages <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Caractéristiques des rayonnages <input type="checkbox"/> Pas d'aide mécanique <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Les vibrations agissent sur les tendons, les muscles, les articulations et les nerfs. Les utilisateurs d'outils vibrants peuvent souffrir d'un engourdissement des doigts.	
<b>Recommandations</b>	→ Organiser le travail de façon à ne pas utiliser d'outil vibrant de manière prolongée.	


	<p><b>17. Position contraignante (à genoux, accroupi, en équilibre instable)</b></p>	<p>Rare 0   2   4   6   8   10 Souvent</p>		
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="137 340 756 981"> <p><b>Quand (phase de travail) ? :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc (spécifier le type) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span></li> </ul> </td> <td data-bbox="756 340 1455 981"> <p><b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) :</li> <li><input type="checkbox"/> Produits posés au sol</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop bas (noter la hauteur du rayonnage le plus bas) :</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop haut (noter la hauteur du rayonnage le plus haut) :</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop profond (noter la profondeur) :</li> <li><input type="checkbox"/> Difficultés d'accès (encombrement, profondeur, espace réduit, largeur insuffisante pour l'utilisation d'une aide mécanique, etc)</li> <li><input type="checkbox"/> Autres :</li> </ul> </td> </tr> </table>			<p><b>Quand (phase de travail) ? :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc (spécifier le type) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span></li> </ul>	<p><b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) :</li> <li><input type="checkbox"/> Produits posés au sol</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop bas (noter la hauteur du rayonnage le plus bas) :</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop haut (noter la hauteur du rayonnage le plus haut) :</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop profond (noter la profondeur) :</li> <li><input type="checkbox"/> Difficultés d'accès (encombrement, profondeur, espace réduit, largeur insuffisante pour l'utilisation d'une aide mécanique, etc)</li> <li><input type="checkbox"/> Autres :</li> </ul>
<p><b>Quand (phase de travail) ? :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll machines (four, trancheuse, etc) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc (spécifier le type) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span></li> <li><input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span></li> </ul>	<p><b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) :</li> <li><input type="checkbox"/> Produits posés au sol</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop bas (noter la hauteur du rayonnage le plus bas) :</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop haut (noter la hauteur du rayonnage le plus haut) :</li> <li><input type="checkbox"/> Rayonnage trop profond (noter la profondeur) :</li> <li><input type="checkbox"/> Difficultés d'accès (encombrement, profondeur, espace réduit, largeur insuffisante pour l'utilisation d'une aide mécanique, etc)</li> <li><input type="checkbox"/> Autres :</li> </ul>			
<p><b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b></p>				
<p><b>Pour mieux comprendre</b></p>	<p>S'accroupir ou s'agenouiller impose des contraintes articulaires plus importantes, notamment au niveau des genoux. L'abaissement du centre de gravité du corps entraîne aussi une grande dépense d'énergie. Toute instabilité du corps ou des points d'appui accroît le risque de perdre l'équilibre ou de laisser tomber l'objet. Cette instabilité provoque un risque accru de lésions musculosquelettiques et un surcroît d'activité musculaire en vue de maintenir son équilibre.</p>			
<p><b>Position idéale</b></p>	<p>→ Adopter la position debout; prendre la charge à une hauteur comprise entre les coudes et la mi-cuisse; utiliser des points d'appui stables.</p>			


	<b>18. Poids supérieur à : 25 kg pour un homme, 12,5 kg pour une femme (port de charges répétitif, plus d'une fois toute les 5 mn : norme NF X 35-109)</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Picking <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boulangerie, boucherie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> Autres :		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Conditionnement du produit (carton, film, sachet, sac, etc) <input type="checkbox"/> Indivisibilité du poids du produit (thon, meule de fromage, etc) <input type="checkbox"/> Pas d'aide à la manutention <input type="checkbox"/> Zone de débattement autour du poste insuffisante pour utiliser une aide mécanique (noter la largeur d'accès) : <input type="checkbox"/> Largeur des allées de circulation insuffisante, encombrée, très passagère, pour utiliser une aide mécanique <input type="checkbox"/> Autres :
- Masse unitaire moyenne manipulée : - Poids de la charge la plus légère manipulée (préciser type de charge) : - Poids de la charge la plus lourde manipulée (préciser type de charge) : - Estimation du tonnage /jour :		
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Un poids excessif augmente le risque de lésions, principalement au niveau de la colonne vertébrale, et le risque d'accidents par chute de l'objet.	
<b>Situation idéale</b>	→ Manipuler une charge dont le poids est inférieur aux limites indiquées ; réduire le poids de la charge, surtout s'il faut la soulever souvent et/ou dans une position défavorable.	


	<b>19. Manutentions difficiles du fait des caractéristiques de l'objet</b>	Rare 0  -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <input type="checkbox"/> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc <input type="checkbox"/> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits <input type="checkbox"/> (boucherie, boulangerie, traiteur) <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc <input type="checkbox"/> (préciser) : <input type="checkbox"/> Evacuation des contenants <input type="checkbox"/> (découpe, "cassage" carton) <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <input type="checkbox"/> (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/>	<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Indivisibilité du poids du produit (thon, meule de fromage, etc) <input type="checkbox"/> Difficultés de prise (absence de prises, humide, glissant, mou, bords coupants, surface rugueuse, conditionnement ouvert, dimension de la charge, etc) : (préciser) : <input type="checkbox"/> Produit chaud (préciser) : <input type="checkbox"/> Produit froid, surgelé (préciser) : <input type="checkbox"/> Produit salissant (préciser) : <input type="checkbox"/> Pas d'aide à la manutention <input type="checkbox"/> Autres :	
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	<p>Pour éviter d'abîmer un objet fragile, le travailleur doit exercer un contrôle moteur beaucoup plus fin. Par ailleurs, un objet instable, difficile à saisir ou dont le centre de gravité est excentré peut basculer ou échapper des mains lors de la manipulation. En cas de glissade de l'objet ou de rupture de l'emballage, il y a un risque d'accélération très brutale, réflexe, du mouvement du corps pour "rattraper" l'objet et éviter sa chute ou sa casse. Le système musculo-squelettique est alors soumis à des forces excessives, ce qui peut entraîner des lésions musculo-tendineuses et discales. La chute de l'objet peut également provoquer des lésions par écrasement ou contusion.</p> <p>Une mauvaise évaluation du poids réel de la charge peut conduire à déployer des forces non adaptées au poids de l'objet et entraîner, par réaction, des mouvements inadéquats.</p>	
<b>Situation idéale</b>	<p>→ Adapter le mode de transport/levage pour supprimer le risque de casser l'objet. Veiller à la solidité de l'emballage. Stabiliser la charge avant la manutention.</p> <p>→ Agencer les objets à manutentionner de façon à positionner correctement le centre de gravité de l'ensemble de la charge.</p> <p>→ Disposer de conditionnements ou d'équipements de protection facilitant la manipulation de ces objets.</p> <p>→ Exiger du fournisseur le marquage du poids sur l'objet. Prendre connaissance du poids réel de l'objet.</p> <p>→ Evaluer la force à exercer, avant toute action.</p>	


	<b>20. Manutentions difficiles du fait des caractéristiques de l'environnement</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent		
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%; vertical-align: top;"> <b>Quand (phase de travail) ? :</b>  <input type="checkbox"/> Tri des marchandises  <input type="checkbox"/> Palettisation  <input type="checkbox"/> Dépalettisation  <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc  <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc  <input type="checkbox"/> Mise en rayon            (spécifier le type de rayon) :  <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc            (spécifier le type) :  <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits            (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc)  <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc            (préciser) :  <input type="checkbox"/> Evacuation des contenants            (découpe, "cassage" carton)  <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc            (préciser) :  <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu)  <input type="checkbox"/> Autres :         </td> <td style="width:50%; vertical-align: top;"> <b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b>  <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement            (préciser) :  <input type="checkbox"/> Encombrement dans la zone d'activité, difficultés d'accès (espace réduit, gêne matérielle, nécessité d'enjamber, etc)            (préciser largeur disponible) :  <input type="checkbox"/> Encombrement sous le plan de travail  <input type="checkbox"/> Zone de débattement autour du poste insuffisante pour utiliser une aide mécanique            (noter la largeur d'accès) :  <input type="checkbox"/> Largeur des allées de circulation insuffisante, encombrée, très passagère, pour utiliser une aide mécanique            (préciser) :  <input type="checkbox"/> Rayonnage (magasin, stock) inadapté (trop bas, trop haut, trop profond)            (préciser) :  <input type="checkbox"/> Vitrine, étal, etc. inadapté (trop bas, trop haut, trop profond)            (préciser) :  <input type="checkbox"/> Etat du sol détérioré, glissant            (préciser) :  <input type="checkbox"/> Autres :         </td> </tr> </table>			<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> Evacuation des contenants (découpe, "cassage" carton) <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <input type="checkbox"/> Autres :	<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Encombrement dans la zone d'activité, difficultés d'accès (espace réduit, gêne matérielle, nécessité d'enjamber, etc) (préciser largeur disponible) : <input type="checkbox"/> Encombrement sous le plan de travail <input type="checkbox"/> Zone de débattement autour du poste insuffisante pour utiliser une aide mécanique (noter la largeur d'accès) : <input type="checkbox"/> Largeur des allées de circulation insuffisante, encombrée, très passagère, pour utiliser une aide mécanique (préciser) : <input type="checkbox"/> Rayonnage (magasin, stock) inadapté (trop bas, trop haut, trop profond) (préciser) : <input type="checkbox"/> Vitrine, étal, etc. inadapté (trop bas, trop haut, trop profond) (préciser) : <input type="checkbox"/> Etat du sol détérioré, glissant (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> Evacuation des contenants (découpe, "cassage" carton) <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <input type="checkbox"/> Autres :	<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Encombrement dans la zone d'activité, difficultés d'accès (espace réduit, gêne matérielle, nécessité d'enjamber, etc) (préciser largeur disponible) : <input type="checkbox"/> Encombrement sous le plan de travail <input type="checkbox"/> Zone de débattement autour du poste insuffisante pour utiliser une aide mécanique (noter la largeur d'accès) : <input type="checkbox"/> Largeur des allées de circulation insuffisante, encombrée, très passagère, pour utiliser une aide mécanique (préciser) : <input type="checkbox"/> Rayonnage (magasin, stock) inadapté (trop bas, trop haut, trop profond) (préciser) : <input type="checkbox"/> Vitrine, étal, etc. inadapté (trop bas, trop haut, trop profond) (préciser) : <input type="checkbox"/> Etat du sol détérioré, glissant (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres :			
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  				
<b>Pour mieux comprendre</b>	Le manque d'espace impose des positions défavorables et contraignantes. Les conséquences peuvent être des lésions au niveau de la colonne lombaire, une fatigue plus importante, une moindre précision des gestes. On court aussi plus de risques de heurter et de blesser la tête ou les membres supérieurs.			
<b>Situation idéale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Aménager l'espace nécessaire en hauteur et en largeur pour adopter une posture de travail adéquate.</li> <li>→ Respecter les dimensions recommandées, 80 cm minimum en largeur (sans charge ni chariot), pour les lieux de passage (couloirs, portes, etc).</li> <li>→ Respecter une hauteur de rayonnage, 40 cm minimum pour le rayonnage le plus bas, 160 cm maximum pour le rayonnage le plus haut.</li> </ul>			


	<b>21. Transport manuel de charges, sur plus de 2 m de façon répétée ou sur plus de 10 m de façon occasionnelle</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Déchargement camion <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Picking <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Stock distant du magasin <input type="checkbox"/> Encombrement des allées rendant impossible l'utilisation d'aide à la manutention <input type="checkbox"/> Inaccessibilité rayon avec aide mécanique <input type="checkbox"/> Pas d'aide à la manutention <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Plus la distance est grande, plus la fatigue musculaire locale et la fréquence cardiaque augmentent. Le risque de laisser tomber la charge est également plus grand.	
<b>Situation idéale</b>	→ Transporter la charge sur une distance ne dépassant pas 2 m. → Lorsque la distance de transport est comprise entre 2 et 10 m, réduire le poids de la charge et le tonnage journalier. → Lorsque la distance de transport excède 10 m, modifier la situation de travail (par exemple, mettre à disposition une aide mécanique).	


	<b>22. Difficultés de déplacement ou de transport (sol avec des ressauts, des trous, des inégalités ou des différences de niveau)</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <input type="checkbox"/> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal <input type="checkbox"/> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc <input type="checkbox"/> (préciser) : <input type="checkbox"/> Evacuation des contenants (découpe, "cassage" carton) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <input type="checkbox"/> (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Stock distant du magasin <input type="checkbox"/> Stock en étages <input type="checkbox"/> Bureaux en étages <input type="checkbox"/> Largeur des allées de circulation insuffisante, encombrée, très passagère <input type="checkbox"/> Utilisation de petits matériels (marche-pieds, tabourets, escabeaux, etc) <input type="checkbox"/> Sol détérioré ou avec dénivelés (seuils de porte, marches, ressauts, pentes, etc) (préciser) : <input type="checkbox"/> Hauteur des quais <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Le mauvais état du sol rend difficile le contrôle de la trajectoire. Il impose des efforts musculaires parasites et peut compromettre la stabilité du chargement. Le franchissement de dénivellations abruptes, comme des bordures, nécessite d'exercer des forces plus importantes au niveau des épaules et de la région dorsale. Toute différence de niveau au cours d'un transport de charge constitue une cause possible de chute ou de perte d'équilibre et augmente la dépense énergétique.	
<b>Recommandations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Entretien régulièrement les surfaces de circulation afin de les maintenir planes, propres et adhérentes.</li> <li>→ Effectuer les déplacements et transports de charge au même niveau. Limiter à 4 degrés la déclivité de toute pente ou plan incliné.</li> <li>→ Lorsque ce n'est pas possible, veiller à assurer une adhérence maximale et des points d'appui adéquats (rampe, garde-corps) ou utiliser un dispositif "mains libres" pour le transport de la charge.</li> </ul>	





	<b>23. Effort de traction ou de poussée avec les bras (poids du chargement &gt; 600 kg pour un transpalette et &gt; 300 kg pour un roll)</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Déchargement camion <input type="checkbox"/> Déplacement stock, réserve, frigo/magasin <input type="checkbox"/> Déplacement magasin/container à déchets, compacteuse, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> Déplacement d'un rayon à un autre (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en rayon (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres :		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Matériels non adaptés (préciser) : <input type="checkbox"/> Matériels insuffisants (préciser) : <input type="checkbox"/> Sol détérioré ou avec dénivelés (seuils de porte, marches, ressauts, pentes, etc) (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Une charge excessive impose des efforts musculaires très importants lors des accélérations, décélérations et changements de direction. Les risques sont l'apparition d'une fatigue musculaire ou de lésions au niveau de la colonne (efforts de torsion).	
<b>Recommandations</b>	→ Limiter le chargement aux valeurs recommandées ci-dessus. Si ce n'est pas possible, motoriser le déplacement des conditionnements. Se conformer aux charges maximales autorisées par le constructeur.	

	<b>24. Engins en mauvais état ou mal adaptés à l'usage</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <input type="checkbox"/> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal <input type="checkbox"/> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc <input type="checkbox"/> (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/>		<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Matériels non entretenus (roues ou roulements détériorés ou cassés, etc) (préciser) : <input type="checkbox"/> Matériels non adaptés (poignées mal placées ou inexistantes, etc) (préciser) : <input type="checkbox"/> Matériels insuffisants (préciser) : <input type="checkbox"/> Matériels employés hors de leur usage normal (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Le mauvais état de l'engin augmente la résistance à la poussée ou à la traction et entraîne donc le déploiement d'une fatigue musculaire plus importante. Lorsque les points de prise sont trop hauts ou trop bas ou qu'ils sont à une hauteur fixe non réglable, la traction ou la poussée peut entraîner une posture inadéquate. S'aider du poids du corps devient alors plus difficile.	
<b>Recommandations</b>	→ Contrôler régulièrement l'état de marche de l'engin de manutention. Remplacer, le plus rapidement possible, toute pièce défectueuse. → Disposer d'une prise aisée, symétrique pour les deux mains et à une hauteur réglable.	


	<b>25. Contraintes de temps imposées par l'organisation du travail, le processus de production ou la machine</b>	Rare 0  -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent				
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:50%; text-align: left;">Quand (phase de travail) ? :</th> <th style="width:50%; text-align: left;">Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float: right;"> _ </span>            (spécifier le type de rayon) :  <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal <span style="float: right;"> _ </span>            (spécifier le type) :  <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits <span style="float: right;"> _ </span>            (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc)  <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc <span style="float: right;"> _ </span>            (préciser) :  <input type="checkbox"/> Evacuation des contenants <span style="float: right;"> _ </span>            (découpe, "cassage" carton)  <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <span style="float: right;"> _ </span>            (préciser) :  <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span>  <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span> </td> <td style="vertical-align: top;"> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) :  <input type="checkbox"/> Impératifs horaires (ouverture, fermeture du magasin)  <input type="checkbox"/> Surcharge de travail (journée anniversaire, soldes, etc)  <input type="checkbox"/> Manque de personnel  <input type="checkbox"/> Fréquence de remplissage (rayon porteur en vente, produits de saison, etc) (préciser) :  <input type="checkbox"/> Arrivée non planifiée de livraisons  <input type="checkbox"/> Traitement de plusieurs tâches en parallèle (préciser) :  <input type="checkbox"/> Aléas (préciser) :  <input type="checkbox"/> Autres :         </td> </tr> </tbody> </table>			Quand (phase de travail) ? :	Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?	<input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits <span style="float: right;"> _ </span> (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc <span style="float: right;"> _ </span> (préciser) : <input type="checkbox"/> Evacuation des contenants <span style="float: right;"> _ </span> (découpe, "cassage" carton) <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <span style="float: right;"> _ </span> (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span>	<input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Impératifs horaires (ouverture, fermeture du magasin) <input type="checkbox"/> Surcharge de travail (journée anniversaire, soldes, etc) <input type="checkbox"/> Manque de personnel <input type="checkbox"/> Fréquence de remplissage (rayon porteur en vente, produits de saison, etc) (préciser) : <input type="checkbox"/> Arrivée non planifiée de livraisons <input type="checkbox"/> Traitement de plusieurs tâches en parallèle (préciser) : <input type="checkbox"/> Aléas (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres :
Quand (phase de travail) ? :	Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?					
<input type="checkbox"/> Tri des marchandises <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Palettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal <span style="float: right;"> _ </span> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits <span style="float: right;"> _ </span> (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc <span style="float: right;"> _ </span> (préciser) : <input type="checkbox"/> Evacuation des contenants <span style="float: right;"> _ </span> (découpe, "cassage" carton) <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc <span style="float: right;"> _ </span> (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <span style="float: right;"> _ </span> <input type="checkbox"/> Autres : <span style="float: right;"> _ </span>	<input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Impératifs horaires (ouverture, fermeture du magasin) <input type="checkbox"/> Surcharge de travail (journée anniversaire, soldes, etc) <input type="checkbox"/> Manque de personnel <input type="checkbox"/> Fréquence de remplissage (rayon porteur en vente, produits de saison, etc) (préciser) : <input type="checkbox"/> Arrivée non planifiée de livraisons <input type="checkbox"/> Traitement de plusieurs tâches en parallèle (préciser) : <input type="checkbox"/> Aléas (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres :					
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>						
<b>Pour mieux comprendre</b>	Lorsque l'opérateur dispose de très peu d'autonomie vis-à-vis de la cadence de production, il ne peut ni faire varier son propre rythme de travail ni prendre des pauses en fonction de ses besoins. Cette situation de stress est susceptible d'aggraver considérablement les effets négatifs d'autres facteurs (postures, encombrement, etc).					
<b>Recommandations</b>	→ Pouvoir déterminer son rythme de travail en fonction des besoins momentanés de récupération physiologique. Cet objectif peut être rencontré par l'aménagement de stocks tampons au sein d'un processus continu et l'attribution d'un ensemble de tâches à un groupe de travailleurs.					

	<b>26. Tâches urgentes à réaliser</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent		
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%; vertical-align: top;"> <b>Quand (phase de travail) ? :</b>  <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Mise en rayon <input type="checkbox"/>            (spécifier le type de rayon) :  <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal <input type="checkbox"/>            (spécifier le type) :  <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc <input type="checkbox"/>            (préciser) :  <input type="checkbox"/> Evacuation des contenants (découpe, "cassage" carton) <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) :  <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/> </td> <td style="width:50%; vertical-align: top;"> <b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b>  <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) :  <input type="checkbox"/> Impératifs horaires (ouverture, fermeture du magasin)  <input type="checkbox"/> Surcharge de travail (journée anniversaire, soldes, etc)  <input type="checkbox"/> Manque de personnel  <input type="checkbox"/> Fréquence de remplissage (rayon porteur en vente, produits de saison, etc) (préciser) :  <input type="checkbox"/> Arrivée non planifiée de livraisons  <input type="checkbox"/> Traitement de plusieurs tâches en parallèle (préciser) :  <input type="checkbox"/> Aléas (préciser) :  <input type="checkbox"/> Autres :         </td> </tr> </table>			<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <input type="checkbox"/> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal <input type="checkbox"/> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc <input type="checkbox"/> (préciser) : <input type="checkbox"/> Evacuation des contenants (découpe, "cassage" carton) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/>	<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Impératifs horaires (ouverture, fermeture du magasin) <input type="checkbox"/> Surcharge de travail (journée anniversaire, soldes, etc) <input type="checkbox"/> Manque de personnel <input type="checkbox"/> Fréquence de remplissage (rayon porteur en vente, produits de saison, etc) (préciser) : <input type="checkbox"/> Arrivée non planifiée de livraisons <input type="checkbox"/> Traitement de plusieurs tâches en parallèle (préciser) : <input type="checkbox"/> Aléas (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres :
<b>Quand (phase de travail) ? :</b> <input type="checkbox"/> Tri des marchandises <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Palettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Dépalettisation <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Chargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déchargement chariot, roll, etc <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déplacement stock/magasin <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Déballage/emballage <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Mise en rayon <input type="checkbox"/> (spécifier le type de rayon) : <input type="checkbox"/> Mise en vitrine, étal <input type="checkbox"/> (spécifier le type) : <input type="checkbox"/> Fabrication, transformation de produits (boucherie, boulangerie, traiteur, crèmerie, etc) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Réapprovisionnement rayon, vitrine, étal, etc <input type="checkbox"/> (préciser) : <input type="checkbox"/> Evacuation des contenants (découpe, "cassage" carton) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nettoyage stand, matériel cuisson, etc (préciser) : <input type="checkbox"/> Nettoyage après incident (produit répandu) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Autres : <input type="checkbox"/>	<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> <input type="checkbox"/> Mode d'approvisionnement (préciser) : <input type="checkbox"/> Impératifs horaires (ouverture, fermeture du magasin) <input type="checkbox"/> Surcharge de travail (journée anniversaire, soldes, etc) <input type="checkbox"/> Manque de personnel <input type="checkbox"/> Fréquence de remplissage (rayon porteur en vente, produits de saison, etc) (préciser) : <input type="checkbox"/> Arrivée non planifiée de livraisons <input type="checkbox"/> Traitement de plusieurs tâches en parallèle (préciser) : <input type="checkbox"/> Aléas (préciser) : <input type="checkbox"/> Autres :			
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>  				
<b>Pour mieux comprendre</b>	L'urgence d'une tâche amène souvent l'opérateur à privilégier le temps d'exécution, au dépens du respect de ses limites physiologiques personnelles et des règles de manutention en sécurité. De ce point de vue, l'urgence favorise la survenue d'accidents. Les situations d'urgence sont souvent accompagnées d'accélération vives des charges. Plus un mouvement est rapide et brutal, plus la force exercée est importante et risque de dépasser la capacité de résistance mécanique des tissus (tendons, muscles, structures discales, etc).			
<b>Situation idéale</b>	→ Adapter l'organisation et les procédures techniques pour limiter la fréquence des situations d'urgence. Répartir les tâches de manière à rendre possible une assistance en cas d'urgence.			




	<b>27. Existence de primes (productivité, chiffre d'affaire, etc)</b>	Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<b>Critères d'attribution ?</b> (à préciser)		
<b>Commentaires</b> (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Les incitants à la productivité, tels que les primes au rendement, peuvent conduire le salarié à accroître la cadence de travail, à négliger certains signes de fatigue et à utiliser des modes de manutention défavorables.	
<b>Recommandations</b>	→ Négocier une organisation du travail qui accorde la priorité à la santé et à la sécurité, tout en respectant les intérêts des travailleurs et les contraintes de productivité.	

28. Contraintes liées à l'environnement physique (éclairage, bruit, température, vibration, etc)		Rare 0 -----2-----4-----6-----8----- 10 Souvent
<p><b>Quand (phase de travail) ?</b> (à préciser suivant le poste de travail)</p>	<p><b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b></p> <p><b>Ambiance lumineuse :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Lumière artificielle constante (magasin et réserves)</li> <li><input type="checkbox"/> Eclairage insuffisant</li> <li><input type="checkbox"/> Eclairage excessif</li> <li><input type="checkbox"/> Eblouissement</li> <li><input type="checkbox"/> Reflet (surfaces de travail, vitrines, sols, etc)</li> </ul> <p>(préciser) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Passage zone lumineuse/zone sombre</li> <li><input type="checkbox"/> Autres :</li> </ul> <p><b>Ambiance sonore :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Présence de bruits (haut-parleur, annonces, animation, musique, clients, climatisation, installations frigorifiques, machines, etc)</li> <li><input type="checkbox"/> Autres :</li> </ul> <p><b>Ambiance thermique :</b></p> <p><b>Froide :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Travail au froid positif</li> <li><input type="checkbox"/> Travail au froid négatif</li> <li><input type="checkbox"/> Séjours brefs dans les chambres froides</li> <li><input type="checkbox"/> Accès armoires, congélateurs, comptoirs, tombeaux, vitrines frigorifiques, etc</li> <li><input type="checkbox"/> Autres :</li> </ul> <p><b>Chaud :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Travail à proximité des fours ou rôtissoires</li> <li><input type="checkbox"/> Autres :</li> </ul> <p><b>Température inconfortable :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Courants d'air</li> <li><input type="checkbox"/> Climatisation inadaptée</li> <li><input type="checkbox"/> Humidité</li> <li><input type="checkbox"/> Variations de température (magasin/frigo, etc)</li> <li><input type="checkbox"/> Exposition aux intempéries</li> <li><input type="checkbox"/> Autres :</li> </ul> <p><b>Vibrations :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aides à la manutention (préciser) :</li> <li><input type="checkbox"/> Fabrication, transformation (boucherie, boulangerie, crèmerie, etc)</li> <li><input type="checkbox"/> Autres :</li> </ul>	   
<p><b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b></p>		
<p><b>Pour mieux comprendre</b></p>	<p>Le travail en environnement froid altère la précision des gestes, tandis que le travail en ambiance chaude favorise une fatigue générale excessive. Un éclairage inadapté ou insuffisant accroît le risque de chutes, de heurts, etc. Des conditions de travail insalubres ou très inconfortables peuvent entraîner l'individu à précipiter son activité pour échapper au plus vite à cet environnement.</p>	
<p><b>Situation idéale</b></p>	<p>→ Réaliser la tâche dans des conditions de confort climatique, ajustées en fonction de l'intensité de la manutention. → Réaliser la manutention dans des conditions optimales d'éclairage. Réduire le plus possible les autres sources de nuisance.</p>	

29. Risques accidentels		Rare  -----  Souvent
<input type="checkbox"/> Heurt <input type="checkbox"/> Chute de plain-pied <input type="checkbox"/> Chute de hauteur <input type="checkbox"/> Chute d'objets <input type="checkbox"/> Ecrasement <input type="checkbox"/> Sectionnement <input type="checkbox"/> Entraînement <input type="checkbox"/> Coupure <input type="checkbox"/> Piqûre <input type="checkbox"/> Brûlure <input type="checkbox"/> Projection <input type="checkbox"/> Electricité <input type="checkbox"/> Incendie <input type="checkbox"/> Explosion <input type="checkbox"/> Autres :	<b>Quand (phase de travail) ?</b> (préciser dans quelles circonstances)	<b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> (préciser)
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>		
<b>Pour mieux comprendre</b>	Certaines situations ou certains outils peuvent comporter un risque de blessures, même en bon état et correctement utilisés. Ce risque est majoré si le matériel est défectueux ou l'utilisateur mal informé ou mal équipé.	
<b>Recommandations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Assurer les principales vérifications périodiques techniques obligatoires en matière d'installations de ventilation, extincteurs, ascenseurs et monte-charge, bruit, éclairage, électricité, incendie, machines, outils, etc.</li> <li>→ Assurer une maintenance suivie du matériel.</li> <li>→ Assurer une formation à la sécurité du personnel.</li> <li>→ Fournir des EPI adaptés à la tâche et en nombre suffisants. S'assurer qu'ils sont effectivement portés et stockés correctement.</li> </ul>	

30. Risques chimiques		Rare  -----  Souvent		
 <input type="checkbox"/> Produits d'entretiens <input type="checkbox"/> Produits pour retrait des étiquettes <input type="checkbox"/> Produits spécifiques de nettoyage (laboratoire, préparation, etc) <input type="checkbox"/> Autres :	Nom du produit	Utilisation	Symboles de danger	Phrases de risque
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>				
<b>Pour mieux comprendre</b>	Des produits employés pour certains travaux d'entretiens, de nettoyage ou de réparations sont souvent agressifs pour la peau, les yeux, les poumons ou peuvent comporter un risque toxique par contact cutané, projection, inhalation ou ingestion.			
<b>Recommandations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Toujours rechercher le produit le moins agressif ou le moins toxique.</li> <li>→ Ne jamais transvaser un produit dans un contenant qui ressemble à un flacon alimentaire.</li> <li>→ Assurer une sensibilisation aux dangers des produits chimiques et à la lecture des étiquettes et des Fiches de Données de Sécurité.</li> <li>→ Assurer une formation à l'utilisation des produits chimiques.</li> <li>→ Fournir des EPI adaptés à la tâche et en nombre suffisants. S'assurer qu'ils sont effectivement portés et stockés correctement.</li> </ul>			

31. Risques Biologiques		Rare  -----  Souvent
<p>- Exposition à des agents susceptibles de provoquer des pathologies :</p> <input type="checkbox"/> infectieuses <input type="checkbox"/> immuno-allergiques <input type="checkbox"/> toxiques	<p><b>Quand (phase de travail) ?</b> (préciser dans quelles circonstances)</p>	<p><b>Pourquoi (à quoi est-ce dû) ?</b> (préciser)</p>
<p><b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b></p>		
<p><b>Pour mieux comprendre</b></p>	<p>Certaines denrées alimentaires peuvent être porteuses de germes ou de substances toxiques ou allergisantes. Elles peuvent être contaminantes par simple contact cutané, projection, piqûre (esquille d'os, par exemple) ou par inhalation (moisissures, par exemple).</p>	
<p><b>Recommandations</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Assurer une sensibilisation au risque biologique.</li> <li>→ Etre à jour des vaccinations obligatoires.</li> <li>→ Etre rigoureux quant aux règles d'hygiène et de propreté.</li> <li>→ Fournir des EPI adaptés à la tâche et en nombre suffisants. S'assurer qu'ils sont effectivement portés et stockés correctement.</li> </ul>	

32. Outils, aides à la manutention, matériels spécifiques				
	Disponible	Non Disponible	Etat	Nombre
<p><b>Outils à main :</b></p> <p><input type="checkbox"/> Cutter (préciser type) :</p> <p><input type="checkbox"/> Couteau</p> <p><input type="checkbox"/> Pince</p> <p><input type="checkbox"/> Autres (spécifique îlot, laboratoire, etc) :</p> 				
<p><b>Aides à la manutention :</b></p> <p><input type="checkbox"/> Transpalette manuel</p> <p><input type="checkbox"/> Transpalette électrique</p> <p><input type="checkbox"/> Gerbeur</p> <p><input type="checkbox"/> Chariot automoteur</p> <p><input type="checkbox"/> Monte-charge</p> <p><input type="checkbox"/> Chariots (chariot plateau, chariot avec mini échelle, etc)</p> <p><input type="checkbox"/> Roll-conteneurs</p> <p><input type="checkbox"/> Diable</p> <p><input type="checkbox"/> Caddie</p> <p><input type="checkbox"/> Plateau roulant</p> <p><input type="checkbox"/> Table élévatrice</p> <p><input type="checkbox"/> Autres (spécifique îlot, laboratoire, etc) :</p> 				
<p><b>Moyens d'accès :</b></p> <p><input type="checkbox"/> Tabouret</p> <p><input type="checkbox"/> Marche-pieds</p> <p><input type="checkbox"/> Escabeaux (simples, roulants, avec plate-forme, avec garde corps et main courante, etc)</p> <p><input type="checkbox"/> Autres (spécifique îlot, laboratoire, etc) :</p> 				
<p><b>Matériels spécifiques</b> (boucherie, boulangerie, charcuterie, crèmerie, poissonnerie, traiteur, etc) :</p> <p><input type="checkbox"/> Coupe côtelettes</p> <p><input type="checkbox"/> Tranche jambon</p> <p><input type="checkbox"/> Scie à ruban</p> <p><input type="checkbox"/> Hachoir</p> <p><input type="checkbox"/> Four</p> <p><input type="checkbox"/> Pétrin</p> <p><input type="checkbox"/> Façonneuse</p> <p><input type="checkbox"/> Mise en barquette</p> <p><input type="checkbox"/> Autres :</p>				
<p><b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b></p>				

33. Equipements de travail			
	Présents	Portés	Etat
<input type="checkbox"/> Chaussures de sécurité (préciser type) : <input type="checkbox"/> Bottes <input type="checkbox"/> Autre type de chaussures (préciser) : <input type="checkbox"/> Vêtements de travail (tablier, blouse, etc) : <input type="checkbox"/> Gants (type) : <input type="checkbox"/> Couvre-chef (préciser) : <input type="checkbox"/> Masque <input type="checkbox"/> Autres :  <input type="checkbox"/> EPI spécifiques à la profession (boucher, poissonnier, etc) (préciser) :			
<b>Commentaires (que faire de concret pour améliorer la situation ?) :</b>			