



SOLUTION N° 1

DÉBALLEZ EN SÉCURITÉ AVEC LES OUTILS ADAPTÉS






L'ouverture des colis se fait avec des couteaux adaptés.

POURQUOI UTILISER DES COUTEAUX SPÉCIFIQUES ?

L'utilisation de couteaux (cutters, ciseaux...) non adaptés est à l'origine de nombreuses coupures lors des opérations de déballage. Ces coupures, le plus souvent bénignes, peuvent aussi se traduire par des accidents graves en raison de leur profondeur et de leur localisation. En choisissant des outils adaptés, vous réduisez les risques de coupure et limitez les efforts tout en évitant d'altérer les marchandises.

COMMENT CHOISIR DES COUTEAUX SÉCURISÉS ?

- ▶ Forme de l'ouverture sur le tranchant, présence de gâchette ou de lames rétractables...
Les couteaux ont évolué pour limiter les risques de blessure. À chaque tâche, son outil sûr :

| USAGE | ILLUSTRATION | TYPE DE COUTEAU | USAGE | ILLUSTRATION | TYPE DE COUTEAU |
|--|---|----------------------------------|--|---|--|
| Découpe de lanières de cerclage et de films plastiques |  | Couteau de type bec de perroquet | Découpe de cartons, emballages plastiques, films |  | Couteau à gâchette avec lame rétractable |
| Découpe de ficelles |  | Anneau coupe-ficelle | Découpe de films plastiques |  | Coupe-film |
| | | | Ouverture de lettres |  | Ouvre-lettres de sécurité |

POUR ALLER PLUS LOIN

- Il existe des solutions d'emballage qui permettent d'éviter l'utilisation d'outils (bandes d'arrachage intégrées). Échangez avec vos fournisseurs pour les privilégier.
 - Évitez les couteaux à lame sécable (cutter) en raison des risques de projection.
 - Fournissez des gants anticoupures, en particulier lorsque l'utilisation de lames non protégées est inévitable. Dans ce cas, choisissez une forme de manche permettant une bonne préhension.
- Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur www.inrs.fr/commerce-non-alimentaire



SOLUTION N° 2

SÉCURISEZ LES ACCÈS EN HAUTEUR

Les accès aux rayonnages en hauteur se font avec des plateformes sécurisées.

POURQUOI UTILISER DES PLATEFORMES SÉCURISÉES ?

Dans le commerce non alimentaire, les chutes de hauteur représentent la deuxième cause d'accidents du travail. Elles peuvent notamment intervenir lors des opérations de mise en rayon ou dans les réserves lorsque des moyens d'accès adaptés ne sont pas disponibles. L'utilisation de plateformes sécurisées permet d'éviter ces chutes.

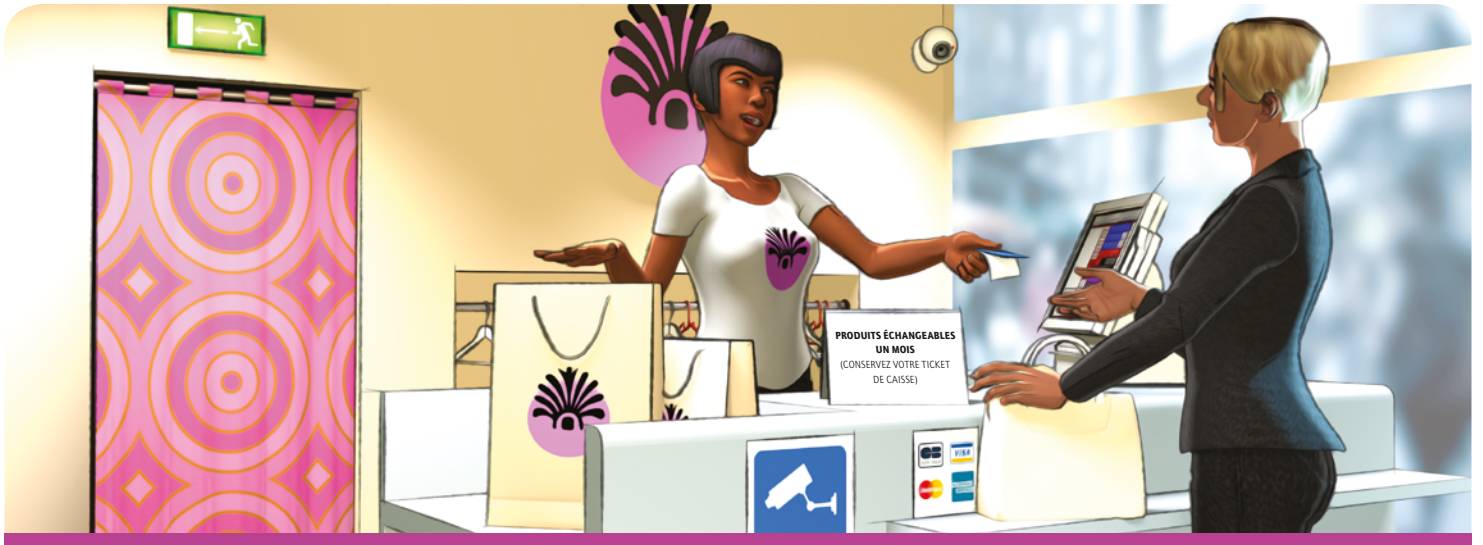
COMMENT CHOISIR UNE PLATEFORME SÉCURISÉE ?

- ▶ Choisissez une plateforme sécurisée EMER (équipements de mise en rayon) conforme au fascicule de documentation de l'AFNOR FD E 85-301. Cet équipement, disposant de garde-corps, offre un accès en hauteur sans risque ni effort, y compris dans un espace réduit.
- ▶ Choisissez des équipements légers et pliables qui peuvent être facilement rangés à proximité immédiate des lieux d'utilisation.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Limitez les hauteurs de rayonnage pour privilégier le travail de plain-pied.
- Ne stockez pas en hauteur des objets lourds ou encombrants (voir la fiche solution n° 4 *Organisez le rangement de vos produits*, ED 6267).

Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur www.inrs.fr/commerce-non-alimentaire



SOLUTION N° 3

LIMITEZ LES RISQUES D'AGRESSION

Le point de vente est organisé et équipé pour dissuader les actes malveillants et protéger les salariés.

POURQUOI ANTICIPER LE RISQUE D'AGRESSION ?

Le risque de violences est le premier risque professionnel cité spontanément par les commerçants. De l'agression verbale au braquage, les conséquences sont souvent lourdes : atteintes à la santé physique et psychologique, dégradation des conditions de travail, sentiment d'insécurité...

COMMENT AMÉNAGER LE POINT DE VENTE POUR LIMITER LES RISQUES ?

- ▶ Assurez une bonne visibilité de l'intérieur du point de vente en installant des éclairages et des miroirs pour éviter les angles morts.
- ▶ Exposez les produits de valeur dans des vitrines sécurisées.
- ▶ Équipez le point de vente de caisses enregistreuses sécurisées pour les paiements en liquide.
- ▶ Disposez la caisse de façon à compliquer les tentatives de vol (éloignement des issues) et à permettre aux salariés de pouvoir se soustraire d'une éventuelle agression.
- ▶ Installez un système de vidéoprotection en concertation avec les salariés et dans le respect des dispositions réglementaires (autorisation préfectorale, affichage obligatoire).

COMMENT ORGANISER LE TRAVAIL POUR LIMITER LES RISQUES ?

- ▶ Communiquez clairement envers les clients : offre commerciale précise, conditions d'échange ou de remboursement...
- ▶ Limitez le fond de caisse : encouragez le paiement par carte bleue et prélevez régulièrement les fonds.
- ▶ Prévoyez la présence d'au moins deux personnes lors des ouvertures et fermetures du point de vente.
- ▶ Organisez les transferts d'argent vers la banque en variant l'horaire, l'itinéraire, la personne, le contenant...
- ▶ Informez/formez les salariés sur la conduite à tenir face aux clients agressifs.

POUR ALLER PLUS LOIN

- En cas d'agression, l'accompagnement et le soutien des victimes par l'employeur sont essentiels. Une attention particulière doit être portée à la reprise du travail. L'entreprise doit apporter des réponses concrètes aux agressions dont sont victimes les salariés : dépôt de plainte, déclaration d'accident du travail, mise en place de mesures de prévention...
- Pour plus de conseils sur la protection de votre commerce, vous pouvez consulter le site : cesplussur.fr
Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur www.inrs.fr/commerce-non-alimentaire



SOLUTION N° 4

ORGANISEZ LE RANGEMENT DE VOS PRODUITS

Les produits sont rangés à la bonne hauteur.

POURQUOI ORGANISER LES RANGEMENTS ?

La mise en rayon des produits en hauteur, en partie basse ou en profondeur peut occasionner des efforts physiques ainsi que des contraintes posturales à l'origine de troubles musculosquelettiques (TMS). Face à ces difficultés, les salariés recourent parfois à des équipements complémentaires à l'origine de chutes (escabeau...).

En rangeant vos produits en fonction de leur poids et de leur utilisation, vous limitez les contraintes posturales et supprimez les chutes de hauteur. De plus, cela permet de gagner en efficacité et en confort de travail.

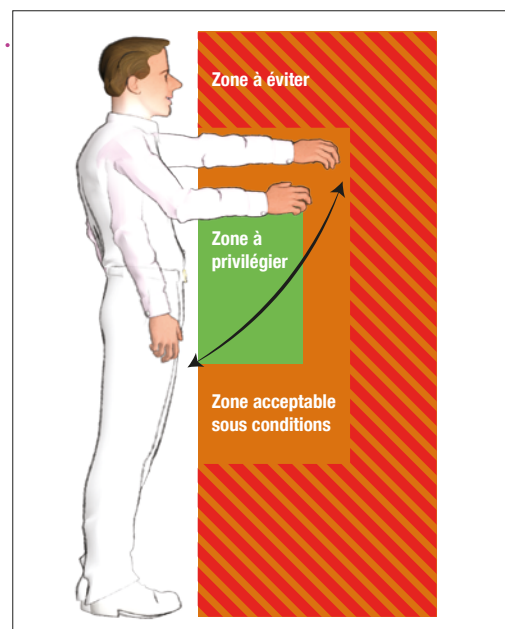
COMMENT ORGANISER LES RANGEMENTS ?

La manipulation d'objets doit pouvoir s'effectuer dans les zones d'atteinte des bras sans mouvement visible du haut du corps quelle que soit la position de travail (assis, assis-debout, debout). Ainsi, veillez à organiser, avec vos salariés, le rangement des produits et des matériels en fonction de leur poids et de leur utilisation.

Zone à privilégier: En particulier pour les charges lourdes et/ou volumineuses et/ou les plus fréquemment utilisées.

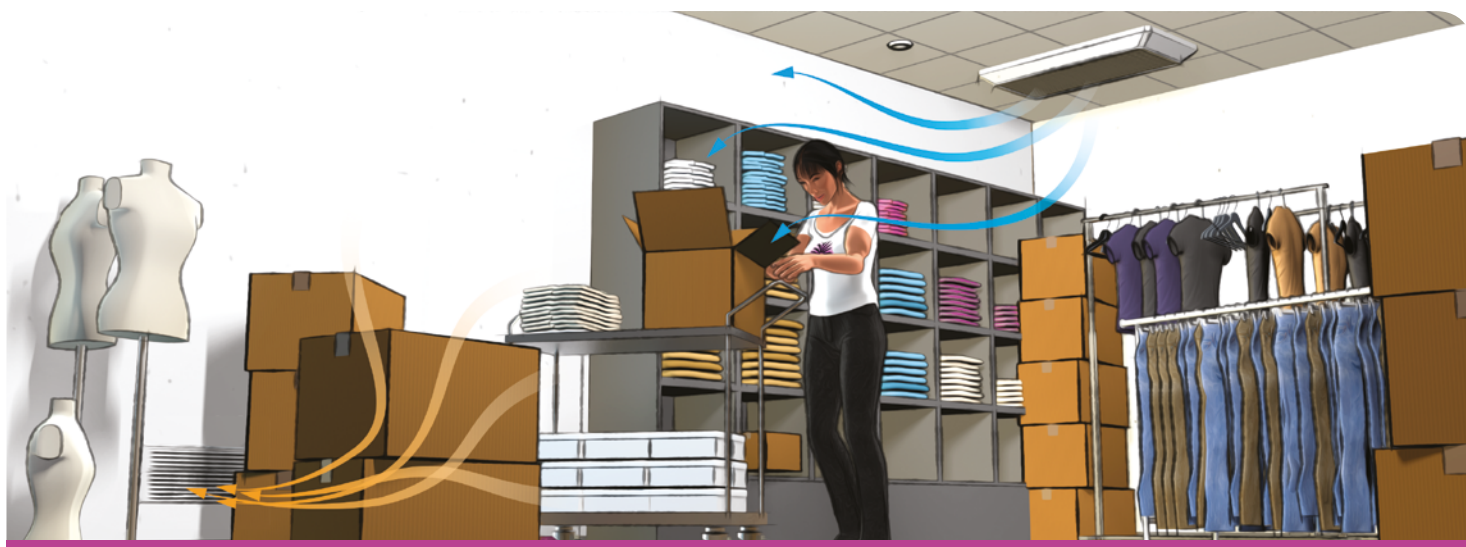
Zone acceptable sous conditions: Limitez les contraintes liées au volume, au poids et à la fréquence de manipulation des marchandises.

Zone à éviter: Cette zone peut être utilisée de manière exceptionnelle pour des produits légers, peu encombrants et rarement manipulés.



POUR ALLER PLUS LOIN

- Tenez compte de ces spécifications techniques lorsque vous réaménagez vos réserves et rayonnages.
 - Consultez la fiche n° 2 pour sécuriser le travail en hauteur (ED 6265).
 - Faites former un salarié à la prévention des risques liés à l'activité physique (formations Prap).
- Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur www.inrs.fr/commerce-non-alimentaire



SOLUTION N° 5

ASSUREZ UNE BONNE VENTILATION DES RÉSERVES

Les lieux de stockage de marchandises sont correctement ventilés pour éviter la présence de vapeurs ou de particules polluantes dans l'air.

POURQUOI VENTILER LES LIEUX DE STOCKAGE ?

Des agents chimiques (composés organiques volatils – COV, poussières...) peuvent être libérés sous forme de gaz ou de particules par les marchandises, pendant leur stockage ou leur déballage. Ces émissions ont des origines diverses : matière dont sont composés les articles, dégradation (sous l'effet de la chaleur, des rayons solaires...), traitement insecticide ou antimoisissure...

Ce phénomène concerne particulièrement les marchandises neuves qui ont été traitées pour leur conservation avant leur importation. Il peut aussi toucher des marchandises entreposées pendant longtemps dans de mauvaises conditions. Les produits émis peuvent être dangereux pour la santé.

Une ventilation efficace des espaces de stockage permet de chasser ces polluants et donc de prévenir l'exposition des salariés à des risques chimiques.

COMMENT VENTILER EFFICACEMENT ?

- ▶ L'objectif est d'assurer le renouvellement de l'air du local et d'évacuer les polluants. Il faudra donc une extraction de l'air pollué et un apport d'air neuf. L'air extrait sera rejeté à distance des prises d'air neuf, afin de ne pas réintroduire de polluants dans le local.
- ▶ Pour installer, vérifier et entretenir votre système de ventilation, faites appel à un professionnel en lui expliquant précisément votre besoin.

POUR ALLER PLUS LOIN

Attention : Les élévations de températures favorisent le relargage de composés organiques volatils (COV). Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur www.inrs.fr/commerce-non-alimentaire



SOLUTION N° 6

MANIPULEZ VOS PRODUITS EN UTILISANT DES ÉQUIPEMENTS D'AIDE À LA MANUTENTION

Les produits sont manipulés avec des aides techniques quand cela est possible.

POURQUOI RÉDUIRE LES MANUTENTIONS MANUELLES ?

La manutention manuelle de charges peut provoquer des troubles musculosquelettiques (TMS) et autres traumatismes résultant d'un accident, tels que des coupures ou fractures. Le risque augmente si la charge est lourde, encombrante ou difficile à saisir. Afin de limiter les contraintes posturales et les efforts physiques liés à la manutention manuelle, une solution consiste à utiliser des aides techniques. De plus, cela permet de gagner en efficacité et en confort de travail.

COMMENT RÉDUIRE LES MANUTENTIONS MANUELLES ?

Il existe de nombreux équipements d'aide à la manutention utilisables pour transporter les produits de la zone de réception à la zone de stockage puis jusqu'à l'espace de vente : portant mobile, chariot de manutention, table de mise en rayon, transpalette manuel (dans l'idéal choisissez un transpalette avec assistance au démarrage), roll conteneur (dans l'idéal choisissez un roll conteneur à niveau constant).

COMMENT CHOISIR UNE AIDE TECHNIQUE ?

Prenez en compte les conditions de manutentions propres à votre point de vente (environnement de travail, nature et conditionnement des produits...):

- portez une attention particulière à la capacité de roulement de l'appareil (diamètre et qualité des roues, adaptation à la nature des sols), afin de réduire les efforts de tirer/pousser et d'assurer une maniabilité optimale;
- veillez à respecter la charge maximale prévue par le constructeur et assurez-vous de la bonne stabilité du chargement avant utilisation de l'équipement;
- assurez-vous que les espaces de circulation (largeur des voies, état du sol, inclinaison, seuils...) soient compatibles avec l'utilisation des équipements;
- choisissez des équipements faciles à utiliser (présence de poignées adaptées, présence de freins...);
- adaptez le nombre d'équipements au volume de votre activité et à sa variabilité;
- organisez la maintenance périodique et le maintien en état de fonctionnement de ces aides techniques;
- formez les salariés à l'utilisation des équipements d'aide à la manutention et informez-les sur les risques associés.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Privilégiez la réduction du poids et du volume unitaires des charges.
- Dialoguez avec vos fournisseurs afin d'éviter les manipulations superflues (choix des conditionnements et des supports de livraison).
- Faites former un salarié à la prévention des risques liés à l'activité physique (formations Prap).

Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur www.inrs.fr/commerce-non-alimentaire