



>> Fiche pratique
Prévention des risques professionnels

Utilisation des hachoirs à viande

L'utilisation des hachoirs à viande peut être à l'origine d'accidents du travail très graves entraînant des amputations des doigts et des mains.

Cette fiche recense les mesures de prévention à mettre en place dans votre entreprise pour réduire ces risques.

Vérification des hachoirs en service

L'employeur est tenu de mettre à disposition de ses salariés des matériels conformes à la réglementation et en bon état de marche, pour cela :

- Identifier les hachoirs en service dans l'établissement : fabricant, modèle, n° de série, année de fabrication, plaque CE,
- Répertorier et conserver, pour chaque hachoir, les documents suivants : la déclaration CE de conformité et la notice d'instructions,
- Vérifier les hachoirs afin de déceler toute modification, dégradation ou mauvais usage* susceptibles de rendre accessibles les éléments mobiles : vis et couteaux,
** par mauvais usage il faut entendre : une utilisation non prévue ou prohibée par la notice d'instructions du constructeur (ex. : neutralisation d'un interrupteur de sécurité ou retrait d'une grille de protection).*
- Réaliser les travaux nécessaires pour remettre en état les hachoirs et leurs moyens de protections,
- Réaliser des vérifications périodiques, selon les instructions du fabricant, de manière à garantir le maintien en état et le niveau de sécurité des hachoirs,
- Transcrire les résultats de ces vérifications dans un registre de sécurité prévu à cet effet.



Un employé boucher-charcutier utilisait un hachoir dont la grille de protection avait été retirée. Il poussait la viande avec ses doigts à l'intérieur de la goulotte d'alimentation lorsque sa main a été entraînée par la vis. La victime a été amputée de la main droite et d'une partie de l'avant-bras.

Instructions de travail

- Analyser et évaluer les risques liés à l'utilisation des hachoirs en associant toutes les personnes concernées : salariés, personnel d'encadrement, personnel de maintenance,
- Rédiger, pour chaque modèle de hachoir, une fiche de poste à partir de la notice d'instructions du constructeur et de l'analyse de risques,
- La fiche de poste doit mentionner les mesures visant à prévenir les risques, spécialement les instructions à respecter par les utilisateurs lors des opérations de production, nettoyage, débouillage, dépannage,
- La fiche de poste doit notamment préciser :
 - L'obligation de vérifier avant chaque utilisation les dispositifs de sécurité (plateau d'alimentation, grille de protection, interrupteur de sécurité),
 - L'obligation de signaler tout dysfonctionnement ou anomalie constaté,
 - L'obligation d'utiliser le poussoir,
 - L'obligation d'arrêter le hachoir et de le débrancher avant de le démonter pour nettoyage ou dépannage,
 - Les équipements de protection individuelle à porter pour réaliser certaines tâches : manipulation, nettoyage, remplacement des couteaux,
- Afficher la fiche de poste à proximité de chaque hachoir.



Un apprenti de 17 ans utilisait un hachoir dont le plateau d'alimentation avait été déposé. Il poussait la viande à la main à l'intérieur de la goulotte d'alimentation lorsque ses doigts ont été happés par la vis. La victime a été amputée de 4 doigts de sa main droite.

Formation des utilisateurs de hachoirs

- Assurer la formation des personnes utilisant les hachoirs par une personne compétente, à l'aide de la fiche de poste et de la notice d'instructions,
- La formation doit notamment comprendre une démonstration pratique des gestes sûrs à mettre en œuvre pour utiliser le hachoir,
- Afficher à proximité du hachoir la liste des personnes formées et autorisées à l'utiliser.

Acquisition d'un hachoir à viande

- Consulter les fournisseurs sur la base d'un cahier des charges précisant notamment :
 - La capacité de production du hachoir en kg/h, permettant de couvrir les pointes de production liées à la saisonnalité de certains produits (ex. saucisses pour barbecues),
 - Les garanties de maintenabilité (délai de fourniture des pièces de rechange, délai d'intervention en cas de dépannage),
 - La fourniture de la déclaration CE de conformité et de la notice d'instructions en français,
La déclaration CE doit faire référence à la norme NF EN 12331 « Hachoirs — Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »,
 - La formation des utilisateurs,
 - La fourniture d'un poussoir de rechange.
- Pour mémoire : le hachoir doit être marqué CE et accompagné d'une déclaration CE de conformité et d'une notice d'instructions.



Hachoir d'occasion

L'entreprise ne peut pas acquérir ou céder ou vendre un hachoir d'occasion qui n'est pas conforme à la réglementation et qui n'a pas été maintenu en état.

Le vendeur d'un hachoir d'occasion, doit fournir à l'acheteur la déclaration CE de conformité et la notice d'instructions.



Pour aller plus loin

- [Fiche pratique de sécurité INRS ED 54](#) Les machines neuves « CE »
- [Brochure INRS ED 6231](#) Réussir l'acquisition d'une machine ou d'un équipement de travail
- [Fiche pratique de sécurité INRS ED 113](#) Les machines d'occasion
- [Fiche pratique de sécurité INRS ED 126](#) Constituer des fiches de poste

Nota : toutes les documentations INRS sont consultables/téléchargeables gratuitement sur le site www.inrs.fr



prevention@carsat-bfc.fr



www.carsat-bfc.fr >> espace Entreprise

