



### Site

[Accueil](#)  
[Actualités du site](#)  
[Actualités santé sécurité](#)  
[Agenda](#)  
[Plan du site](#)  
[Mentions légales](#)

### Association

[Espace adhérents](#)  
[Présentation de l'association](#)  
[Contact](#)  
[Adhérer](#)

### Fiches

[Fiches de métiers](#)  
[Fiches de SMR](#)  
[Fiches de risques](#)  
[Fiches de postes](#)  
[Fiches d'entreprises](#)  
[Fiches médico-administratives](#)

### Notes d'information

[Fiches conseils](#)  
[Dépliants d'information](#)  
[Rappels code du travail](#)

### Législation

[Actualités juridiques](#)  
[Documentation juridique](#)

### Documentation

[Bibliographie - Documents](#)  
[Evaluation des risques](#)  
[Liens utiles](#)

### Forum

[Forum](#)

# Poissonnier

FICHE METIER BOSSONS FUTE N°157

ROME : [D1105](#) CITP-08 : 7511 INSEE : [215d](#)

## 1. INTITULES SYNONYMES OU APPARENTES

- ▶ Vendeur de produits de la mer, traiteur-poissonnier, employé libre-service en poissonnerie.

## 2. DEFINITION

- ▶ Le poissonnier achète, transforme et vend des produits frais de la pêche (poisson de mer, de rivière, coquillages et crustacés) et de l'aquaculture.

## 3. FORMATION - QUALIFICATION

- ▶ L'emploi est accessible sans qualification ou avec une formation de niveau V.
- ▶ Pour exercer une activité à son compte une formation en comptabilité/gestion est souvent indispensable. Cette formation peut être dispensée par les chambres consulaires.

## 4. ACTIVITE PRINCIPALE

### 4.1. LIEUX D'ACTIVITE

- ▶ L'activité s'exerce principalement en boutiques spécialisées, super ou hypermarchés, ou sur les marchés.

### 4.2. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

L'activité consiste à :

- ▶ Ouvrir et fermer du magasin
- ▶ Réceptionner les marchandises
- ▶ Contrôler l'état de fraîcheur des marchandises
- ▶ Mettre en place l'étal : glace pour assurer la conservation, présentation des produits
- ▶ Stocker les réserves en chambres froides
- ▶ Nettoyer les bacs isothermes de transport et ranger
- ▶ Préparer et transformer le poisson : nettoyage, écaillage, étêtage, éviscération, tranchage, filetage, affinage
- ▶ Ficeler les pinces des gros crustacés
- ▶ Préparer les plateaux de fruits de mer
- ▶ Afficher les prix,
- ▶ Accueillir les clients, vendre, conseiller, peser, emballer, encaisser
- ▶ Ranger les produits invendus et stocker en chambres froides
- ▶ Nettoyer et désinfecter l'étal, les instruments, le plan de travail
- ▶ Lessiver les sols

### 4.3. MACHINES ET OUTILS UTILISES

- ▶ Couteaux, ciseaux, grattoirs
- ▶ Machine à glace
- ▶ Bacs isothermes
- ▶

- Diablos, transpalettes
- ▶ Jet d'eau
- ▶ Emballeur
- ▶ Balance
- ▶ Caisse enregistreuse
- ▶ Pelles
- ▶ Balais, raclettes

#### **4.4. PRODUITS ET MATERIAUX UTILISES**

- ▶ Eau de Javel, détergents, glace pillée,
- ▶ Sacs plastiques.

#### **4.5. PUBLIC ET RELATIONS SOCIALES**

- ▶ Contact permanent avec des clients qui pourraient être indécis, exigeants,
- ▶ Contact avec les fournisseurs

#### **4.6. EXIGENCES PARTICULIERES**

- ▶ Etre aimable avec la clientèle
- ▶ Avoir une bonne résistance physique pour supporter le travail debout, le piétinement, les contraintes posturales, le port de charges, les gestes répétitifs
- ▶ Avoir une bonne dextérité manuelle
- ▶ Supporter le travail au froid et à l'humidité
- ▶ Supporter les amplitudes horaires et éventuellement le travail le WE

#### **4.7. TRAVAILLEURS HANDICAPES**

- ▶ Sous réserve d'en avoir les capacités professionnelles l'emploi peut être accessible à des travailleurs présentant certains types de handicaps moyennant des adaptations : certaines maladies chroniques et cancers, de petits troubles moteurs
- ▶ Emploi peu compatible avec la cécité, la surdimutité, les troubles ostéo-articulaires, les maladies liées au froid

### **5. ACTIVITES POUVANT ETRE ASSOCIEES**

- ▶ Approvisionnement à la criée, en dépôt ou marché de gros
- ▶ Pêcheur
- ▶ Traiteur, cuisson des crustacés
- ▶ Gérance du magasin
- ▶ Déplacement avec véhicule de vente itinérant (marchand ambulant)
- ▶ Formation des apprentis.

### **6. DANGERS**

#### **6.1. ACCIDENTS DU TRAVAIL**

- ▶ Chute sur sol glissant
- ▶ Plaies
- ▶ Coupures par couteau, grattoir ou coquillage
- ▶ Brûlure par la glace, par la cuisson
- ▶ Piqûres (arêtes, oursins, antennes de crevettes)
- ▶ Lumbagos

#### **6.2. AMBIANCES ET CONTRAINTES PHYSIQUES**

- ▶

- Travail en extérieur pour les marchés, en courants d'air
- ▶ Travail au froid positif
- ▶ Travail à l'humidité
- ▶ Risque électrique lié à l'utilisation de machines en atmosphère humide
- ▶ Odeurs
- ▶ Travail debout, permanent
- ▶ **Manutention manuelle**, avec transpalette ou diable
- ▶ Gestes répétés pour écaillage, filetage, etc...
- ▶ Contraintes posturales

### 6.3. AGENTS CHIMIQUES

- ▶ Manipulation de produits irritants et/ou allergisants pour nettoyage, entretien des locaux et du matériel
- ▶ Colorant de surface

### 6.4. AGENTS BIOLOGIQUES

- ▶ Liées à la manipulation de denrées alimentaires

### 6.5. CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES ET RELATIONNELLES

- ▶ Adaptabilité permanente liée à la demande des clients, à la variation du rythme de travail au cours de la journée
- ▶ Manque de respect du client
- ▶ Pression de la hiérarchie
- ▶ Horaires décalés de jour (avec ou sans coupure), travail de nuit ou tôt le matin
- ▶ Travail le week-end et jours fériés
- ▶ Conduite de camionnette
- ▶ Contraintes vestimentaires, port de bottes
- ▶ **Agression** physique ou verbale des clients

## 7. RISQUES POUR LA SANTE

### 7.1. MALADIES PROFESSIONNELLES

- ▶ **Tableau n°19** RG : Spirochétoses (à l'exception des tréponématoses)
- ▶ **Tableau n°57** RG : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
- ▶ **Tableau n°65** RG : Lésions eczématiformes de mécanisme allergique
- ▶ **Tableau n°66 bis** RG : Pneumopathies d'hypersensibilité
- ▶ **Tableau n°78** RG : Affections provoquées par le chlorure de sodium dans les mines de sel et leurs dépendances
- ▶ **Tableau n°88** RG : Rouget du porc (Erysipéloïde de Baker-Rosenbach)
- ▶ **Tableau n°98** RG : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes

### 7.2. AUTRES MALADIES LIÉES À L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

- ▶ Lombalgies, dorsalgies, cervicalgies
- ▶ Insuffisance veineuse des membres inférieurs
- ▶ Dermites d'irritation
- ▶ Dyshidrose
- ▶ Mycose des pieds
- ▶ Infection ORL (courants d'air)
- ▶ Douleurs diverses
- ▶ Urticaire au froid
- ▶ Trouble vasomoteurs, maladie de Raynaud

- ▶ Agression physique et souvent verbale des clients

## 8. SURVEILLANCE MEDICALE

- ▶ Les salariés travaillant de **nuît** sont soumis à une surveillance médicale renforcée.

### 8.1. VISITE MEDICALE

- ▶ Visite d'embauche, préalable à l'affectation en cas de travail de nuit
- ▶ Puis visites tous les deux ans, ou tous les six mois en cas de travail de nuit
- ▶ Surveillance cutanée, circulatoire, ostéo-articulaire, respiratoire, à la recherche d'une pathologie professionnelle

### 8.2. EXAMENS COMPLEMENTAIRES

- ▶ Selon la clinique

### 8.3. VACCINATIONS

- ▶ Rappel DTPolio tous les 10 ans conseillé

### 8.4. SUIVI POST PROFESSIONNEL

- ▶ Néant

### 8.5. DOSSIER MEDICAL

- ▶ Pas de durée réglementaire de conservation du dossier médical mais la prescription en matière de responsabilité médicale est de dix ans à compter de la date de consolidation d'un dommage éventuel.

## 9. NUISANCES POUR L'ENVIRONNEMENT EXTERIEUR

- ▶ Pollution par les résidus alimentaires entraînant l'apparition de nuisibles (rongeurs, blattes, fourmis, moisissures...) en cas de manquement aux règles d'hygiène
- ▶ Risque d'intoxication alimentaire de la clientèle en cas de préparation ou de vente de produits mal conservés ou mal préparés ne respectant pas les règles d'hygiène et la chaîne du froid

## 10. ACTIONS PREVENTIVES

### 10.1. INDICATEURS D'AMBIANCE ET METROLOGIE

### 10.2. PREVENTION COLLECTIVE

- ▶ Revêtement de sol antidérapant, facilitant l'écoulement et l'évacuation des eaux
- ▶ Zones de circulation et de rangement définies
- ▶ Chariots de manutention en bon état
- ▶ Choix de la fonctionnalité des outils et rangement adapté
- ▶ Entretien du matériel et affûtage régulier des couteaux

### 10.3. PREVENTION INDIVIDUELLE

- ▶ Blouse
- ▶ Tablier
- ▶ Charlotte
- ▶ Gants
- ▶ Bottes de sécurité et antidérapantes
- ▶ Vêtements de protection contre le froid

## 10.4. FORMATION - INFORMATION - SENSIBILISATION

- ▶ Formation à la sécurité
- ▶ Formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique)
- ▶ Hygiène corporelle
- ▶ Sensibilisation à la gestion des comportements inadaptés des clients (agression physique ou verbale, geste ou propos déplacés)

## 11. REGLEMENTATION

### 11.1. TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES

- ▶ [Circulaire DRT n°2002-09 du 5 mai 2002](#) relative au travail de nuit
- ▶ [Décret n°2002-792 du 3 mai 2002](#) pris pour l'application des articles L.213-2, L.213-3, L.213-4 et L.213-5 du code du travail : concerne le travail de nuit, y compris les modalités de la surveillance médicale spéciale.
- ▶ Circulaire DEPSE/SDTE/C 95-7011-DRT n°95-6 du 8 mars 1995 relative à la surveillance médicale des salariés procédant à la manipulation des denrées animales et d'origine animale.
- ▶ [Arrêté du 15 juin 1993](#) pris en application de l'article R.231-69 du code du Travail déterminant les recommandations que les médecins du travail doivent observer en matière d'évaluation des risques et d'organisation des postes de travail comportant le recours à la manutention manuelle de charges
- ▶ Arrêté du 29 janvier 1993 portant application de l'article R.231-68 du code du Travail relatif aux éléments de référence et aux autres facteurs de risque à prendre en compte pour l'évaluation préalable des risques à prendre en compte pour l'évaluation préalable des risques et l'organisation des postes de travail lors des manutentions manuelles de charges comportant des risques, notamment dorso-lombaires
- ▶ [Arrêté du 11 juillet 1977](#) fixant la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale. *Travaux de préparation, de conditionnement, de conservation et de distribution de denrées alimentaires*

### 11.2. RECOMMANDATIONS

#### RECOMMANDATIONS DE LA [CNAMTS](#)

- ▶ R 92 Installations frigorifiques fonctionnant à l'ammoniac
- ▶ R 185 Protection de la main dans l'emploi de certains outils et appareils destinés à la préparation de produits alimentaires
- ▶ R 367 Moyens de manutention à poussée et/ou à traction manuelle

### 11.3. NORMES

#### NORMES FRANCAISES ET EUROPEENNES ([AFNOR](#))

- ▶ NF V 08-037. Mai 2003. Microbiologie des aliments - Surfaces d'environnement agro-alimentaire - Prélèvement d'échantillons destinés à l'analyse microbiologique;
- ▶ NF EN 1082-1. Janvier 1997 Vêtements de protection - Gants et protège-bras contre les coupures et les coups de couteaux à main - Partie 1 : gants en cote de mailles et protège-bras.
- ▶ NF EN ISO 7730. Décembre 1995. Ambiances thermiques modérées - Détermination des indices PMV et PDD et spécifications des conditions de confort thermique.
- ▶ [X35-109](#). Avril 1989. Ergonomie - Limites acceptables de port manuel de charges par une personne

### 11.4. CONVENTIONS COLLECTIVES

- ▶ [Convention collective nationale de la poissonnerie](#). Brochure n°3243 du J.O.

## 12. BIBLIOGRAPHIE

- ▶ ROME Les fiches métiers. D1105 Poissonnerie. (Pôle emploi) (2009)
- ▶ Classification Internationale Type des professions (CITP-08) : 7511 Bouchers, poissonniers et assimilés. ([O.I.T.](#)) (2008)
- ▶ Classification INSEE des professions (PCS 2003) : 215d Autres artisans de l'alimentation, de 0 à 9 salariés . ([INSEE](#)) (2003)
- ▶ Agroalimentaire : les risques chimiques du nettoyage. Travail et sécurité, n°592, janvier 2000. ([INRS](#))

**AUTEURS** : Dominique Brugère, Mariannick de Saint-Maurice, Saïd Labraga et Chantal Saluden (médecins du travail) (AHIMT) (44)

**DATE DE CREATION** : Octobre 2004

**DERNIERE MISE A JOUR** : Mars 2006

### Commentaires

[Réagir à cette fiche](#)