Grille de Synthèse : Nettoyage Rayon Produits Alimentaires Type de matériels de nettoyage présents : Utilisés O/N Jour et date de l'observation : Magasin: Poste étudié: Heure de début : Nom, prénom du (des) observateur(s) : Heure de fin: % de temps de manutention : ... Service: ESPACE DE TRAVAIL EQUIPEMENTS DE TRAVAIL NATURE DU PRODUIT MANUTENTION ORGANISATION COMMENTAIRES Plan de travail trop bas Plan de travail trop haut étagère vitrine étal étagère vitrine étal étagère Produit froid, surgelé CONTRAINTES Difficulté Matériel (four, trancheuse vitrine étal Produit chaud Pas d'aide mauvai état, travail trop profond à la vec matériels moyens au nettoyage produit travail zone prise de nettoyage personnel d'accès Tronc penché en avant Rotation du tronc Tronc incliné sur le côté Cou en rotation $> 20^{\circ}$, en flexion avant > 20°, en extension arrière $> 5^{\circ}$ Bras au-dessus des épaules Bras tendu vers l'avant > 40 cm Epaule, coude > au milieu du tronc, bras sans appui pour activité de précision Rotation rapide de l'avant bras ou coude très fléchi Flexion du poignet > 20° extension > 30° Paume de la main utilisée en marteau Saisie à pleine main d'une charge > 5 kg Prise pouce/index d'une charge > 1 kg Appui statique prolongé des doigts Répétition des mêmes gestes Efforts lourds ou répétés des bras ou des mains Position contraignante (à genoux, accroupie, en équilibre instable, ...) Poids charges > 25 kg H, 12,5 kg F Manutentions difficiles Transport de charges Difficulté de déplacement

ou de transport

machine, ...)

kg roll

Poussée, traction bras > 600 kg transpalette, > 300

Contraintes de temps imposées (organisation,

Tâches urgentes à réaliser