

L'affichage pour les salariés et documents à détenir

Le code du travail met à la charge de l'employeur des obligations en matière d'affichage, afin de favoriser l'information des salariés dans les locaux de l'entreprise.

Ces affichages portent sur plusieurs thèmes.

Nous vous proposons un récapitulatif, des principaux affichages obligatoires dans nos entreprises de boucherie-charcuterie traiteurs de moins de 20 salariés.

1. Le registre du personnel

2. Un exemplaire à jour de **la convention collective** (IDCC 992) tenu à la disposition du personnel sur le lieu de travail. Un avis est affiché à ce sujet qui précise l'endroit et les modalités leur permettant de la consulter.

3. **Le règlement intérieur** lorsque celui-ci existe (il n'est pas obligatoire pour les entreprises de moins de 20 salariés, mais rien ne s'oppose à l'élaboration de ce document dans nos TPE.

4. **Les consignes de sécurité d'incendie** et les instructions d'évacuation permettant d'assurer l'évacuation rapide des personnes occupées ou réunies dans les locaux et informer les travailleurs de l'entreprise. La consigne de sécurité incendie doit mentionner :

- le matériel d'extinction et de secours qui se trouve dans le local ou à ses abords,
- les personnes chargées de mettre ce matériel en action ;
- pour chaque local, les personnes chargées de diriger l'évacuation des travailleurs et éventuellement du public ;
- les mesures spécifiques liées, le cas échéant, à la présence de personnes handicapées ;
- les moyens d'alerte ;
- les personnes chargées d'aviser les sapeurs-pompiers dès le début d'un incendie
- l'adresse et le numéro d'appel téléphonique du service de secours de premier appel, en caractères apparents ;
- le devoir, pour toute personne apercevant un début d'incendie, de donner l'alarme et de mettre en œuvre les moyens de premier secours, sans attendre l'arrivée des travailleurs spécialement désignés.

5. **Les dispositions relatives à l'égalité professionnelle entre hommes et femmes**, articles L1142-1 à L1142-6, L1143-1 à L1143-3, L1144-1 à L1144-3 et L1146-1 à L1146-3 du Code du travail,

6. **Lutte contre le harcèlement moral et sexuel** dans l'entreprise. (Articles L1152-1 à L1152-6 et L1153-1 à L1153-6 du Code du Travail), à ce jour, la loi sur le harcèlement sexuel a été abrogé, un nouveau texte est en cours d'écriture.



Confédération Française de la
Boucherie, Charcuterie, Traiteurs



Ecole nationale supérieure
des métiers de la viande



Société d'éditions et de publications
économiques et techniques de
l'alimentation



Association de recherche,
développement et assistance
technologique pour les métiers
de la viande

7. **Lutte contre la discrimination**, la loi impose d'afficher le texte des articles 225-1 à 225-4 du Code pénal dans les lieux de travail ainsi que dans les locaux ou à la porte des locaux où se font les embauches.

8. **L'interdiction de fumer** dans les lieux affectés à un usage collectif (Articles R3511-1 et suivant le Code de Santé Publique).

9. **Interdiction de vapoter :**



Confédération Française de la
Boucherie, Boucherie-Charcuterie,
Traiteurs

10. **Les horaires de travail**. Il indique les jours et heures de commencement et de fin de période de travail et **les modulations d'horaire**, il indique les changements d'horaires occasionnels ou permanentes (articles L3171-1 et D 3171-1 et suivants du code du travail).



Ecole nationale supérieure
des métiers de la viande

11. **Les coordonnées de l'inspecteur du Travail** (Article D.4711.1 du code du travail).

12. **Les coordonnées de la médecine du Travail**, (Article D.4711.1 du code du travail).



Société d'éditions et de publications
économiques et techniques de
l'alimentation

13. **Les services de secours d'urgence**, il indique les numéros d'appel des services de secours d'urgences (pompiers et SAMU).

14. **Les ordres de départ en congés annuels** des salariés (article D.3141-6 du code du travail).



Association de recherche,
développement et assistance
technologique pour les métiers
de la viande

15. **Le document unique d'évaluation des risques**. Ce document s'inscrit dans la démarche de prévention des risques professionnels et regroupe les résultats de l'évaluation des risques de votre entreprise. Un avis indiquant les modalités d'accès de ce document est affiché à une place convenable et aisément accessible dans les lieux de travail (article R.4121-4 du code du travail)

16. **Trousse de premiers secours**

Le non-respect de ces obligations est puni de l'amende prévue pour les contraventions de 4^e classe, soit 750 € au plus (article R.1323.1 du code du travail). Le tableau vendu par la SEPETA coûte 42 € TTC et il récapitule l'ensemble de ces mentions obligatoires.

Accessibilité des personnes handicapées

Respect de la réglementation :

L'entreprise est accessible et elle s'est déclarée comme telle auprès de l'Administration

Ou les démarches sont en cours via un dossier d'Ad'AP (agenda d'accessibilité programmée) déposé auprès de l'Administration

Un registre public d'accessibilité bientôt obligatoire



Confédération Française de la
Boucherie, Boucherie-Charcuterie,
Traiteurs

Un décret impose la mise en place d'un registre public d'accessibilité dans les établissements recevant du public (ERP), donc dans nos boucheries, et ce, au plus tard le 30 septembre 2017.

Accessible aux clients et salariés qui demanderaient à le consulter, et constitué d'un recueil de documents déjà existants, ce registre doit contenir :



Ecole nationale supérieure
des métiers de la viande

❖ Les documents de niveau d'accessibilité de l'établissement (l'attestation d'accessibilité, ou le calendrier de l'agenda d'accessibilité - Ad'AP, ou les dérogations accordées par la Préfecture...);

❖ Le document d'aide à l'accueil des personnes handicapées, à destination du personnel en contact avec le public, élaboré par le ministre en charge de la construction (téléchargeable sur internet);



Société d'éditions et de publications
économiques et techniques de
l'alimentation

❖ Les modalités de maintenance des équipements d'accessibilité (comme les rampes amovibles automatiques) pour les établissements qui en disposent.

❖ Entreprise autorisée aux chiens d'aveugles.

Contrôles périodiques :

Hotte : Ce contrôle est bien obligatoire une fois par an que ce soit pour la sécurité des aliments ou la prévention des risques.

Electricité :

Gaz :

Extincteur :

Gaz froid :

Balance : livre d'entretien



Association de recherche,
développement et assistance
technologique pour les métiers
de la viande