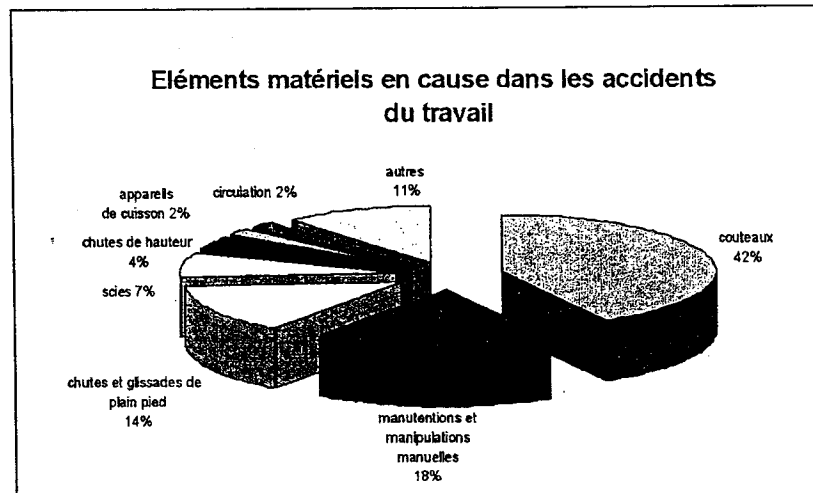


Académie de Lyon		Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : BP BOUCHER			22 106	
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation			U32	
Coefficient : 3	Durée : 2 heures		Feuillet : 9/13	

7ème partie : La sécurité en milieu professionnel (4 points)

Le travail des viandes a toujours présenté des risques pour ceux qui l'exercent.



La boucherie française juillet-août 2003

7-1 A partir du diagramme ci-dessus, compléter le tableau suivant, en relevant les 3 principales causes d'accident du travail et pour chacune, 1 moyen de prévention.

Les causes matérielles de l'accident du travail	Moyens de prévention

7-2 Citer 2 facteurs qui déclenchent ces accidents.

-
-