



Information prévention

agir pour votre santé au travail

Vous êtes
boulangier,
pâtissier ?



Protégez-vous...
des risques professionnels



Exposition aux poussières de farines

▷▷▷ Le saviez-vous ?

L'exposition aux poussières de farine est la première cause d'asthme professionnel en France. Les deux sources principales d'empoussièrement sont les opérations manuelles effectuées au cours du nettoyage et de la fabrication du pain (fleurage, vidage du sac...) et les machines de boulangerie en production et lors de leurs nettoyage (pétrin, diviseuse).

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Garantir une bonne qualité d'air :
 - en diminuant les émissions de poussières (machines capotées, procédure d'ouverture et de vidage des sacs...)
 - en introduisant de l'air neuf et en captant à la source les poussières de farine
 - en nettoyant régulièrement les locaux (aspiration)
 - en procédant à des mesurages
- ▶ Ne pas exposer inutilement les salariés qui ne devraient pas l'être (séparation physique des activités, protection des salariés lors des opérations de nettoyage...)
- ▶ Vous pouvez bénéficier de subvention afin d'acquérir du matériel destiné à réduire les poussières de farine (diviseuse anti-projection de farine ou aspirateur à filtre absolu).



PRÉCAUTIONS À PRENDRE

LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Vider son sac de farine sans le secouer,
- ▶ Etaler la farine à la main sans la projeter, Ne pas utiliser la soufflette pour nettoyer le plan de travail ou sa tenue
- ▶ Port des masques lors des opérations le nécessitant

Utilisation des machines

▷▷▷ Le saviez-vous ?

Le boulanger utilise de nombreuses machines aux risques mécaniques divers : entraînement, brûlures, électrisation, coupures... Les risques d'AT avec IPP sont importants.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Maintenir le matériel en état de conformité
- ▶ Les machines doivent être implantées dans un espace de travail convenable
- ▶ Etablir des consignes d'utilisation par machines et former les salariés à ces risques



PRÉCAUTIONS À PRENDRE

LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation des machines
- ▶ Toujours maintenir les protections de sécurité en place
- ▶ Toujours débrancher les machines avant toute intervention de dépannage ou de nettoyage

LIMITER LES MAUVAISES POSTURES ET LES

Des opérations qui exposent :

Manutention manuelle de charges

▷▷▷ Le saviez-vous ?

Travailler en boulangerie est un métier physique où la manipulation de charges lourdes (sacs de farine, chariots à roulettes, ustensiles de cuisine...) et les postures pénibles (station debout prolongée...) peuvent générer des troubles musculo-squelettiques (risques de maladies prof.) ou des AT (chute d'objet, glissade...)



PRECAUTIONS À PRENDRE

LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Rechercher à limiter le poids des sacs à l'achat
- ▶ Aménager un stockage adéquat (hauteur, espace...)
- ▶ Limiter les déplacements et mettre à disposition des chariots d'aide à la manutention
- ▶ Former le personnel aux risques liés à la manutention

PRECAUTIONS À PRENDRE

LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Utiliser le matériel d'aide à la manutention mis à votre disposition (diable, monte-charge)
- ▶ Respecter les consignes sur le port de charges lourdes
- ▶ Maintenir un bon état de rangement des locaux, pour permettre une circulation fluide de tous les salariés

Bruit

▷▷▷ Le saviez-vous ?

Le bruit, présent au quotidien dans les boulangeries (batteur, « pasto », turbine, pétrin...), est générateur de fatigue, stress, perte auditive, mais aussi générateur d'AT par perte de vigilance



PRECAUTIONS À PRENDRE

LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Limiter les nuisances en séparant les zones de travail bruyantes des autres activités de la boulangerie
- ▶ Acheter du matériel CE impliquant une limitation du bruit à la source
- ▶ Faire procéder à des mesurages et sensibiliser le personnel au port des EPI lorsque cela est nécessaire

PRECAUTIONS À PRENDRE

LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Respecter les consignes de port des EPI

Ambiance thermique et risques de brûlures

►►► Le saviez-vous ?

De part ses activités de cuisson, et le manque chronique d'aération, la boulangerie est particulièrement exposée aux ambiances thermiques difficiles et aux risques de brûlures



LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Installer un système de ventilation par extraction et apport d'air neuf
- ▶ Limiter les déplacements des produits chauds
- ▶ Protéger toutes les surfaces chaudes des équipements de travail
- ▶ Mettre à disposition des salariés gratuitement de l'eau en permanence (bouteilles, fontaine d'eau).

LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ stationner les chariots de produits chauds dans les emplacements, éloignés des circulations
- ▶ s'hydrater régulièrement, boire en grande quantité

Trajet-mission

►►► Le saviez-vous ?

Horaires de nuit, décalés, fortes amplitudes de travail peuvent induire fatigue importante, perte de vigilance, etc. Conduire un véhicule pour se rendre au travail ou pour effectuer une livraison peut présenter des risques.

LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Sensibilisation des salariés aux risques liés à la conduite. Respect des horaires de travail pour chacun.

LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Conduite prudente, respect du code de la route. Repos. Téléphoner au volant est interdit.

Organisation

►►► Le saviez-vous ?

L'organisation de votre activité (travail de nuit, durée du travail, circulation dans les locaux) combinée à certains dangers inhérents à votre profession est un facteur de risque important, qu'il ne faut pas négliger.

PRECAUTIONS À PRENDRE

LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- Pour une circulation fluide, et afin de limiter une gêne entre les postes de travail, des règles implicites de priorité peuvent être mises en place (défournement du pain, risque collision entre la pelle et une personne passant derrière).
- Respecter la durée du travail et la fermeture hebdomadaire, un repos est nécessaire après une journée de travail productive.
- Transmettre son savoir faire de prudence à tout nouvel arrivant dans la boulangerie (apprenti, salarié).



Incendie-explosion

PRECAUTIONS À PRENDRE

LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- Stocker les matières inflammables dans un local adéquat et à l'abri des sources d'inflammation
- Disposer les moyens d'extinction au sein des locaux et former les salariés à la manipulation des extincteurs
- Faire vérifier périodiquement les extincteurs
- S'assurer que les issues de secours soient disposées convenablement
- Analyser les risques d'explosion liés aux poussières de farine, ou à l'utilisation du gaz (démarche ATEX obligatoire en annexe du document unique)
- Faire vérifier tous les ans son installation électrique par un organisme agréé

►►► Le saviez-vous ?

Utilisation de gaz, installations électriques anciennes, empoussièremment des locaux : le risque d'incendie et d'explosion est particulièrement présent en boulangerie



PRECAUTIONS À PRENDRE

LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- Ne pas encombrer les issues de secours et les moyens d'extinction
- Respecter les mesures de limitation d'empoussièremment des locaux



Ce document a été réalisé par :

La Direction départementale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle des Alpes-Maritimes (DDTFEP 06)

Centre administratif départemental • Route de Grenoble • BP 3311 • 06206 Nice cedex 3
Tél. : 04 93 72 76 00

Le Syndicat des maîtres boulangers-pâtisseries des Alpes-Maritimes

La Maison de la Boulangerie • 13, avenue Mirabeau • 06000 Nice • Tél. : 04 93 13 67 00

La Direction régionale du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle PACA (DRTEFP Paca)

180, avenue du Prado • 13285 Marseille cedex 08 • Tél. : 04 91 15 12 12

En collaboration avec

Les médecins du travail du service de santé au travail des Alpes-Maritimes • AMETRA 06

455 Promenade des Anglais • Immeuble « Communica » • BP 61354 • 06203 Nice cedex 3
Tél. : 04 92 00 38 40

Les institutions de prévention en Région PACA :

Caisse Régionale d'Assurance Maladie du Sud-Est (CRAM-SE)

35, rue George • 13386 Marseille cedex 20
Tél. : 04 91 85 85 00

ACT Méditerranée

Europarc Pichaury • BAT. C1 • 1330, rue Guillibert de la Lauzière • 13856 Aix-en-Provence cedex 3
Tél. : 04 42 90 30 20

Votre contact :

Les services de santé au travail de votre département développent une approche pluridisciplinaire de la prévention des risques professionnels. En associant des compétences médicales, techniques et organisationnelles, ils contribuent, dans chaque entreprise, à l'évaluation des risques et à la réalisation des actions de prévention.

Le **médecin du travail**, conseiller de l'employeur, des salariés et de leurs représentants, consacre un tiers de son temps à l'analyse du milieu de travail, élabore la fiche d'entreprise qui consigne les risques professionnels, les moyens préconisés pour les prévenir et les effectifs des personnels exposés.

Directeur de la publication :

Gérard CASCINO •
Directeur Régional du Travail, de l'Emploi et de
la Formation Professionnelle
180, avenue du Prado 13285 MARSEILLE cedex 8

Dépôt légal : septembre 2007

Réalisation : Tosca 06

