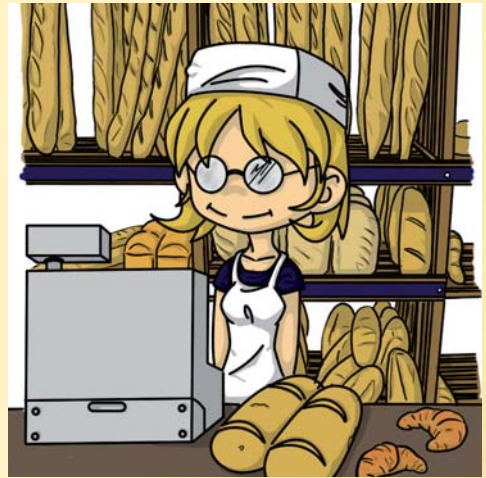




# Information prévention

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. En évoluant, l'asthme peut entraîner une insuffisance respiratoire chronique.

Parmi les allergènes possibles, ne pas oublier : les additifs, les enzymes améliorants de la farine, la levure de boulanger, les colorants et les contaminants de la farine (acariens de stockage dont les moisissures...), les pollens, le soja, le blanc d'œuf et le sésame



PRECAUTIONS À PRENDRE

#### LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Garantir une bonne qualité d'air :
  - en diminuant les émissions de poussières (machines capotées, procédure d'ouverture et de vidange des sacs...)
  - en introduisant de l'air neuf et en captant à la source les poussières de farine
  - en évitant les courants d'air pour ne pas remettre les poussières de farine en suspension dans l'air
  - en nettoyant régulièrement les locaux : en utilisant principalement l'aspirateur à filtre absolu pour le nettoyage des sols et des plans de travail (ou à défaut, une raclette)
- ▶ Ne pas exposer inutilement les salariés (séparation matérielle des activités, par exemple...)
- ▶ Mettre à disposition des armoires vestiaires à deux casiers distincts pour que tenue de ville et tenue de travail restent séparés

PRECAUTIONS À PRENDRE

#### LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Ne pas utiliser la soufflette, balayette ou balai pour nettoyer le sol, les plans de travail ou le matériel
- ▶ Ne pas secouer ou broser les vêtements mais les laver
- ▶ Ne pas mélanger sa tenue de ville et sa tenue de travail

**NB :** Artisans, employeurs, 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). Renseignez vous auprès de votre syndicat professionnel.

## Utilisation des machines

### ▶▶▶ Le saviez-vous ?

Le boulanger utilise de nombreuses machines aux risques divers : brûlures, électrisation, coupures, blessures par effets mécaniques... Les risques d'accident de travail avec arrêt, voire incapacité physique permanente, sont importants



PRECAUTIONS À PRENDRE

#### LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Maintenir le matériel en état de conformité selon les prescriptions techniques du fabricant (capotage, coup de poing d'arrêt d'urgence...)
- ▶ S'assurer de la conformité des installations électriques (vérification annuelle)
- ▶ Etablir des consignes d'utilisation par machines et former les salariés à ces risques
- ▶ S'assurer que les règles de sécurité sont appliquées

PRECAUTIONS À PRENDRE

#### LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Utiliser les machines en respectant les consignes d'utilisation et de sécurité
- ▶ Toujours maintenir les protections des machines en place
- ▶ Débrancher les machines avant toute intervention de nettoyage ou de petits dépannages
- ▶ Signaler tout matériel électrique endommagé

## Manutention manuelle de charges

### ▷▷▷ Le saviez-vous ?

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 (TMS pouvant être reconnus en maladie professionnelle) ou des accidents de travail (glissade, coupure, lumbago, brûlures...)



PRECAUTIONS À PRENDRE

#### LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Rechercher à limiter le poids des sacs à l'achat
- ▶ Aménager un stockage adéquat (à bonne hauteur)
- ▶ Limiter les déplacements et mettre à disposition des chariots d'aide à la manutention et des tables à plateaux réglables
- ▶ Maintenir en bon état les sols (remplacer les carreaux cassés ou manquant, boucher les trous, etc.)
- ▶ Veiller au bon état des roulettes des chariots
- ▶ Informer et 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 conseils sur le port de charges lourdes ou les manutentions
- ▶ Maintenir un bon état de rangement les locaux, pour permettre une circulation fluide et sans danger

## Bruit

### ▷▷▷ Le saviez-vous ?

Le bruit, présent au quotidien dans les boulangeries (bateur « pasto », turbine, pétrin, ...) est générateur d'altération de l'audition, de fatigue, de stress, de baisse de vigilance, pouvant entraîner des accidents de travail



PRECAUTIONS À PRENDRE

#### LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Limiter les nuisances sonores en séparant les zones de travail bruyantes des autres activités de la boulangerie
- ▶ Acheter du matériel CE garantissant une limitation du bruit à la source
- ▶ Faire procéder à la vérification régulière des machines bruyantes
- ▶ Faire procéder, le cas échéant, à des mesurages d'ambiance sonore par le médecin du travail

PRECAUTIONS À PRENDRE

#### LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Eviter d'utiliser simultanément, sauf nécessité, plusieurs appareils et matériels bruyants
- ▶ Maintenir un niveau sonore respectueux de l'environnement (communications, conversations, poste de radio...)

## Ambiance thermique et risques de brûlures

### ▶▶▶ Le saviez-vous ?

*De par ses activités de cuisson et du fait d'une ventilation souvent insuffisante, la boulangerie est particulièrement exposée aux températures élevées et aux risques de brûlures*



PRECAUTIONS À PRENDRE

#### LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Installer et maintenir en bon état de marche un système de ventilation générale par extraction et apport d'air neuf
- ▶ Faire vérifier annuellement les installations de ventilation
- ▶ Favoriser des matériels de cuisson disposant d'une ventilation intégrée ou à la source
- ▶ Protéger toutes les surfaces chaudes des équipements de travail
- ▶ Mettre à disposition des gants adaptés
- ▶ Mettre à disposition des salariés un point d'eau
- ▶ Informer et former les salariés aux risques de brûlures et aux risques liés aux ambiances thermiques difficiles

PRECAUTIONS À PRENDRE

#### LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Disposer les chariots de produits chauds dans les emplacements éloignés des circulations
- ▶ S'hydrater, boire très régulièrement et abondamment, en augmentant encore la quantité d'eau en période chaude

## Risques routiers (trajet-mission)

### ▶▶▶ Le saviez-vous ?

*Horaires de nuit ou décalés, fortes amplitudes de travail peuvent induire fatigue importante, baisse de vigilance, etc. Dans ces conditions, conduire un véhicule pour les déplacements domicile/travail ou pour effectuer des livraisons peut présenter des risques*

PRECAUTIONS À PRENDRE

#### LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Conduire prudemment, respecter le code de la route
- ▶ Ne pas téléphoner en conduisant, même avec une oreillette

PRECAUTIONS À PRENDRE

#### LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Entretien régulièrement les véhicules professionnels
- ▶ Organiser les communications avec les salariés en excluant les appels pendant les temps de conduite
- ▶ Sensibiliser les salariés aux risques liés à la conduite, pour les livreurs. En fonction des besoins, prévoir des formations à la conduite pour ces salariés (Se renseigner auprès de la CRAM)
- ▶ Respecter les horaires de travail conformes à la réglementation pour chacun

# Organisation

## Le saviez-vous ?

*L'organisation du travail (isolé, de nuit, durée du travail, circulation dans les locaux, emplacement des postes de travail...) combinée à certains dangers inhérents à votre profession est un facteur de risque important*

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

### LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Pour le travail de nuit, veiller à une bonne qualité du sommeil de jour

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

### LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Pour une circulation fluide, et afin de limiter une gêne entre les postes de travail, des règles implicites ou explicites de priorité doivent exister (défournement du pain, risque d'accident pour une personne passant derrière le boulanger manipulant la pelle)
- ▶ Respecter la durée du travail quotidienne, la fermeture hebdomadaire et les repos légaux
- ▶ Limiter autant que possible les heures de nuit et le travail isolé
- ▶ Mettre en place une procédure d'alerte et de secours pour les salariés isolés et les former à cette procédure
- ▶ Transmettre les savoir-faire à tout nouvel arrivant dans la boulangerie (apprenti, salarié), notamment les savoir-faire de prudence
- ▶ Gérer les pics d'activité, grâce au renfort et/ou au redéploiement des tâches



# Incendie-explosion

## Le saviez-vous ?

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

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

### LES RECOMMANDATIONS EMPLOYEURS

- ▶ Stocker les matières inflammables (produits d'entretien) dans un local adéquat et à l'abri des sources d'inflammation
- ▶ Disposer les moyens d'extinction du feu 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 sont disposées convenablement et que leur accès n'est pas entravé
- ▶ Analyser les risques d'explosion éventuels (risque ATEX) liés aux poussières de farine et/ou à l'utilisation du gaz
- ▶ Faire vérifier tous les ans son installation électrique, de préférence par un organisme agréé et veiller à son maintien en conformité



PRÉCAUTIONS À PRENDRE

### LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

- ▶ Ne pas encombrer les issues de secours ni l'accès aux moyens d'extinction (extincteurs, lances, etc.)
- ▶ Signaler toute défectuosité du matériel (électrique, à gaz, four...)



Ce document a été réalisé par :

**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 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

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

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

**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

en collaboration avec les organisations syndicales de salariés des Alpes-Maritimes

**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. : 0821 10 13 13

**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.

*Tosca 06*

Travail Opérationnel de Suivi, de Conseil et  
d'Accompagnement dans les Alpes-Maritimes

**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 - N°5

Réalisation : *Tosca 06*



**Le site des acteurs régionaux de la prévention : [www.sante-securite-paca.org](http://www.sante-securite-paca.org)**