



MILIEU ATEX (ATMOSPHÈRE EXPLOSIVE)

« En présence d'une source d'inflammation, une concentration importante de farine dans l'air ou dans un espace confiné peut provoquer un incendie ou une explosion. » Source INRS

- 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
- Faire procéder par un organisme agréé la vérification de l'installation électrique
- Stocker les produits d'entretien dans un local adapté
- Réparer rapidement les matériels défectueux (électrique gaz, four...)
- Former les salariés à la manipulation des extincteurs
- Ne pas encombrer les issues de secours ni l'accès aux moyens d'extinction

CHUTES DE PLAIN PIED

- Procéder au nettoyage régulier de l'espace de travail
- Veiller à maintenir les locaux en ordre
- Maintenir les sols en bon état (remplacer les carreaux cassés ou manquants, boucher les trous)
- Mettre à disposition des chaussures antidérapantes

RPS (RISQUES PSYCHO-SOCIAUX)

Situations de travail qui peuvent entraîner des troubles sur la santé (stress, troubles du sommeil, anxiété...) et impacter la qualité de travail

- Communiquer régulièrement avec les salariés
- Respecter la durée du travail quotidienne, la pause hebdomadaire et les congés légaux
- Limiter 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, notamment les consignes de prévention
- Gérer les pics d'activité grâce au renfort et/ou au redéploiement des tâches

POUR EN SAVOIR PLUS

- Dossier "Boulangers—Pâtisseries" sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr
- Documentations sur les sites internet de :
 - CARSAT Centre-Ouest : www.carsat-centreouest.fr
 - ANACT: www.anact.fr
 - Officiel prevention : www.officiel-prevention.com
- Syndicat des maîtres boulangers-pâtisseries
- Réaliser et mettre à jour le "Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels" (DUERP) de l'entreprise. L'APST37 peut vous accompagner dans cette démarche et met à votre disposition son outil informatique

Contactez votre service de Santé au Travail pour toute demande d'informations.



2, avenue du Professeur Alexandre MINKOWSKI
37170 Chambray les Tours
www.apst37.fr



Boulangerie pâtisserie Prévention des risques professionnels

EMPLOYEURS

PRÉVENTION SANTÉ TRAVAIL

www.apst37.fr

CE QUE DIT LA RÉGLEMENTATION

Article L.4121-1 du Code du Travail

« L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé **physique** et **mentale** des travailleurs. Ces mesures comprennent :

- Des actions de prévention des risques professionnels
- Des actions d'information et de formation
- La mise en place d'une organisation et de moyens adaptés

L'employeur veille à l'adaptation de ces mesures pour tenir compte du changement des circonstances

Article L.4644-1 du Code du Travail

« L'employeur désigne un ou plusieurs salariés compétents pour s'occuper des activités de protection et de prévention des risques professionnels de l'entreprise »

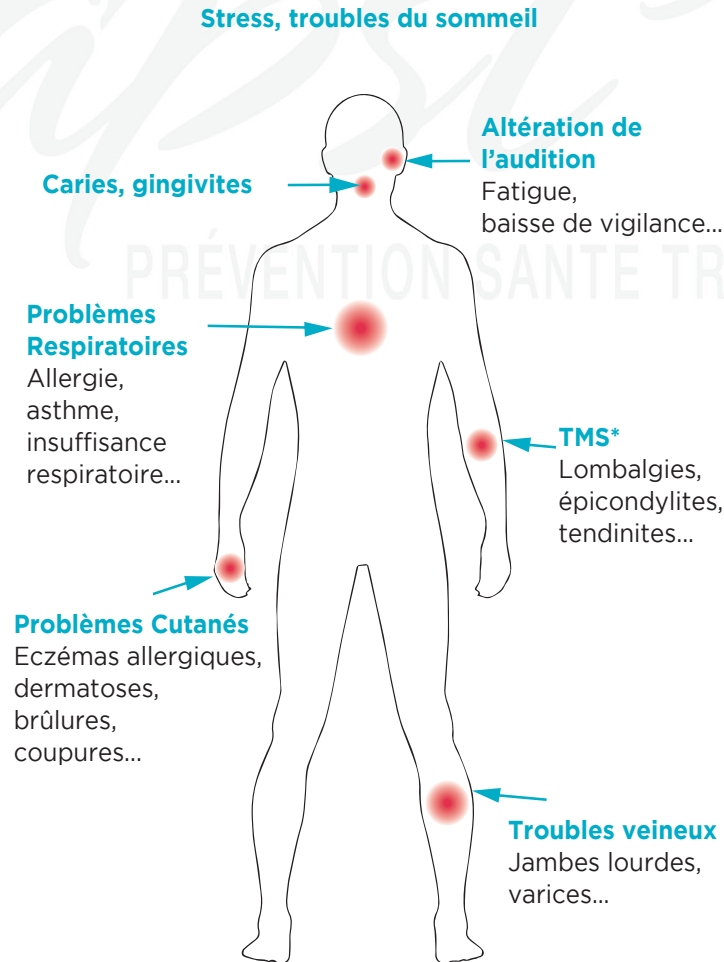
METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE DE PRÉVENTION, POURQUOI ?

Maîtriser les risques professionnels dans l'entreprise permet :

- D'améliorer les conditions de travail
- D'éviter le Turn-Over et réduire l'absentéisme
- D'influer sur l'activité
- D'éviter l'impact direct ou indirect d'un accident ou d'une maladie professionnelle
- D'améliorer l'image de l'entreprise pour les salariés et la clientèle...

QUELLES ATTEINTES POUR LA SANTÉ ?

Les métiers de la boulangerie / pâtisserie exposent les salariés à des situations de travail pouvant entraîner l'apparition de troubles tels que :



* Troubles Musculo Squelettiques

PISTES D'ACTION

LORS DE L'UTILISATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

- Garantir une bonne qualité d'air ambiant (machines capotées, procédure d'ouverture et de vidange des sacs)
- Introduire de l'air neuf et capter les sources de poussières
- Éviter les courants d'air pour ne pas remettre les poussières en suspension
- Mettre à disposition et rendre obligatoire l'utilisation d'un aspirateur professionnel
- Mettre à disposition et rendre obligatoire le port des masques FFP2, FFP3

Afin d'éviter la contamination des vêtements de ville par les vêtements de travail, fournir aux salariés des armoires vestiaires à double compartiment.

LORS DE LA MANIPULATION DES OUTILS

- Maintenir le matériel en état de conformité
- Établir des consignes d'utilisation pour les machines et s'assurer que toutes les règles de sécurité sont appliquées
- Privilégier l'achat de matériel le moins bruyant possible
- Séparer les zones bruyantes des autres activités de la boulangerie
- Rendre obligatoire le port de chaussures antidérapantes

AFIN DE FACILITER L'ACTIVITÉ

- Préférer des sacs de 15 kg lors de l'achat
- Aménager un stockage dans un local ventilé
- Mettre à disposition des chariots d'aide à la manutention et des tables à plateau réglable
- Informer et former le personnel aux risques liés à la manutention