



Santé au travail

Guide d'évaluation des risques professionnels en Boulangerie-Pâtisserie

Evaluer pour mieux protéger



Ce document a été élaboré par le Service Médical Interentreprises du Saumurois à la demande de la Fédération Professionnelle de la Boulangerie-Pâtisserie du Maine et Loire, pour être diffusé à l'ensemble des boulangeries adhérentes au SMIS.

Il a pour vocation d'accompagner les boulangers dans leur démarche d'évaluation des risques professionnels.



Ont participé à ce projet ainsi qu'à l'élaboration de ce guide :

- Dr Armelle ANSALONI, Médecin du Travail ;
- M. Julien BRECHET, Intervenant en Prévention des Risques Professionnels ;
- M. Eric JAYET, Directeur ;
- Mme Marie-Claude PILLIER, Assistante en Santé et Sécurité au Travail ;
- Dr Philippe PODEVIN, Médecin du Travail ;
- Mme Séverine RAVAUD, Assistante en Santé et Sécurité au Travail.

Sommaire

- I. Principes de l'évaluation des risques
- II. Méthode
- III. Forme et Contenu
- IV. Les postes de travail et les risques associés
- V. Solutions de prévention

1. Principes de l'évaluation des risques

La **loi du 31 Décembre 1991** oblige le chef d'entreprise à mettre en place une **démarche globale de prévention** des accidents du travail et des maladies professionnelles basée sur l'application des **9 principes généraux** énoncés dans l'article L 4121-2 du Code du Travail :

- Eviter les risques
- Evaluer les risques qui ne peuvent pas être évités
- Combattre les risques à la source
- Adapter le travail à l'homme
- Tenir compte de l'évolution de la technique
- Remplacer ce qui est dangereux par ce qui ne l'est pas ou moins dangereux
- Planifier la prévention
- Prioriser les mesures de prévention collective par rapport aux protections individuelles
- Donner les instructions appropriées aux travailleurs.

Le **décret du 5 Novembre 2001** impose aux entreprises de réaliser l'évaluation des risques professionnels et de la formaliser dans un **document unique** (support papier ou informatique).

L'EVALUATION N'EST PAS UNE FIN EN SOI

L'évaluation des risques professionnels sert à planifier des actions de prévention dans l'entreprise, en tenant compte des priorités.

LA MAITRISE DE L'EVALUATION APPARTIENT A L'ENTREPRISE

Même si l'employeur s'entoure de conseils extérieurs, les décisions finales et les mesures à prendre pour maîtriser les risques lui appartiennent.

L'EVALUATION DES RISQUES EST UNE DEMARCHE COLLECTIVE

Les salariés sont les premiers concernés par les risques professionnels auxquels ils sont exposés. Il est donc nécessaire de les associer à la démarche d'évaluation afin de prendre en compte la réalité du travail.

L'EVALUATION N'EST PAS UNE DEMARCHE EPHEMERE

C'est une démarche continue dans l'entreprise. Le Document Unique doit faire l'objet d'une mise à jour annuelle, ou à l'occasion d'une modification de production, des locaux...

Le Document Unique est tenu à disposition :

- des délégués du personnel, ou à défaut, des personnes soumises à un risque pour leur sécurité,
- du médecin du travail

Il est également consultable sur demande par :

- l'inspection du travail,
- les agents des services de prévention des organismes de sécurité sociale.

Il est conseillé de le mettre à disposition de tous les salariés, dans un objectif de démarches de prévention partagées.

11. Méthode

- **Faire l'inventaire** des postes de travail de l'entreprise.
- **Identifier** les situations dangereuses et les risques associés pour chaque unité de travail.
 - Il y a danger lorsqu'un matériel, un produit, une méthode de travail est susceptible de causer un dommage immédiat ou différé sur la santé des travailleurs
 - Le risque est la probabilité qu'un dommage survienne du fait de l'exposition au danger.
- **Estimer** pour chaque situation dangereuse :

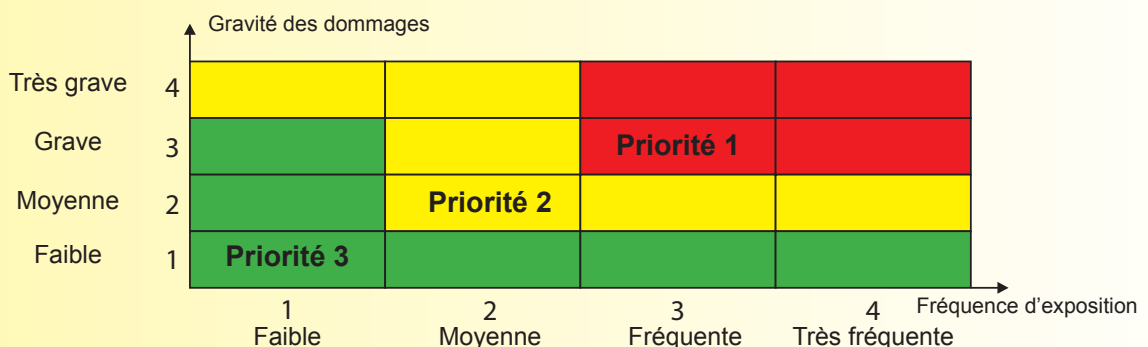
La gravité des dommages :

- | | |
|--------------|--|
| 1 Faible | Accident ou maladie sans arrêt de travail |
| 2 Moyenne | Accident ou maladie avec arrêt de travail |
| 3 Grave | Accident ou maladie avec incapacité permanente partielle |
| 4 Très grave | Accident ou maladie mortel(le) |

La fréquence d'exposition des salariés aux dangers :

- | | |
|------------------|--|
| 1 Faible | Exposition de l'ordre d'une fois par an |
| 2 Moyenne | Exposition de l'ordre d'une fois par mois |
| 3 Fréquente | Exposition de l'ordre d'une fois par semaine |
| 4 Très fréquente | Exposition quotidienne ou permanente |

- **Hiérarchiser les risques** pour déterminer les priorités du plan d'actions.



III. Forme et Contenu

Il n'y a pas d'obligation spécifique sur la forme que doit prendre le Document Unique, il peut être manuscrit ou informatisé.

La seule priorité est de pouvoir le faire évoluer à la fois dans le temps (mise à jour annuelle) mais aussi à l'occasion d'un nouvel aménagement, d'une nouvelle organisation...

- Compte rendu de l'évaluation des risques

Unité de travail : Boulangerie - Pétrin Date : 17 janvier 2009 Rédacteur : François DUPIN Nombre de salariés : 3							
Activité	Situation dangereuse	Dommages éventuels	Risques		Niveau de priorité	Mesures de prévention	
			Gravité	Fréquence		Existantes	A proposer
Pétrissage	- Manutention sacs de 50 kg	Lombalgies	2	3	2	- Diable	- Stockage de la farine en silo
	- Débacquetage					- Chariot	- Sacs de 25kg
	- Dégagement de poussières de farine	Rhinites	3	4	1	- Silo séparé du laboratoire	- Pétrin avec capot plein
		Asthme	3	4	1	- Masques	- Farine enrobée

- Mesure de prévention : Programme d'actions

Risques identifiés	Actions à mettre en place	Personne en charge de l'action	Délai d'exécution	Coût (Estimation)
Dégagement de poussières de farine	Mise en place d'un capot plein sur le pétrin	François DUPIN	Sera fait dans le cours de l'année 2009	Sera évalué à réception des devis des fournisseurs

IV. Postes de travail et principaux risques

Liste des postes de travail :

- Boulanger
- Pâtissier
- Chocolatier
- Vendeuse
- Porteur

Liste des principaux risques :

	Page
1. Risques d'allergie à la farine	8
2. Risques liés à la manutention	9
3. Risques de chute	10
4. Risques liés aux outils à main	11
5. Risques liés aux machines	12
6. Risques liés à l'environnement du travail	13
7. Risques liés aux silos à farine	14
8. Risques de Troubles Musculo-Squelettiques	15
9. Risques électrique, incendie, explosion	16
10. Risques liés à l'élimination des déchets	17
11. Risques liés au manque d'hygiène	18
12. Risque routier	19
13. Risques liés au commerce de proximité	20
14. Risques spécifiques à la pâtisserie	21

V. Solutions de prévention

1. Risques d'allergie à la farine

Des maladies peuvent se développer lors du contact régulier, avec la farine et certains additifs utilisés en boulangerie. Les salariés concernés souffrent principalement de rhinite, asthme et eczéma.

SITUATIONS A RISQUE

Silo :

- ✗ Silo de stockage situé dans le laboratoire
- ✗ Transport de la farine depuis le silo

Pétrin :

- ✗ Chute de la farine lors du remplissage du pétrin
- ✗ Emission de poussières lors du pétrissage
- ✗ Vidage et pliage des sacs de farine

Fleurage et division :

- ✗ Division et laminage de la pâte
- ✗ Saupoudrage /fleurage de la pâte

Nettoyage :

- ✗ Utilisation du balai et de la soufflette

SOLUTIONS DE PREVENTION

Silo :

- ✓ Séparer le silo du laboratoire de façon, si possible hermétique
- ✓ Transport de la farine par vis sans fin ou par circuit pneumatique fermé

Pétrin :

En cas d'alimentation par manche :

- ✓ Couler l'eau avant la farine
- ✓ Utiliser une manche longue pour déposer la farine sur l'eau sans la laisser tomber
- ✓ Prévoir un capot plein!
- ✓ Lancer le pétrin à petite vitesse pendant au moins 2 à 3 minutes
- ✓ Ne pas rester près du pétrin lors du déversement

En cas d'alimentation par sac :

- ✓ Choisir un pétrin avec captage de poussières
- ✓ Vider le sac en le coupant plutôt qu'en le déchirant, placer son ouverture au fond du pétrin ou au dessus de l'eau
- ✓ Rouler et plier le sac sans le secouer

Fleurage :

- ✓ Choix de la farine : privilégier une farine enrobée
- ✓ Fleurage au tamis ou à la main à ras des plans à fariner
- ✓ Diviseuse anti-projection
- ✓ Façonneuse et laminoir à farineur automatique
- ✓ Choix de plan de travail à revêtement spécial favorisant le glissement

Nettoyage :

- ✓ Privilégier l'aspirateur industriel avec filtre M ou H et décolmatage automatique
- ✓ Utilisation de la raclette
- ✓ Laver régulièrement les sols

2. Risques liés à la manutention

Les manipulations /manutentions d'objets représentent 45 % des accidents du travail de la profession dont 31 % par manipulation de plaques, moules..., 6 % lors du port des sacs, boîtes ou cartons, 7 % par utilisation inadéquate d'appareil de levage ou manutention.

Les dégâts occasionnés vont de la simple contusion, à la sciatique jusqu'à la hernie discale...

SITUATIONS A RISQUE

- ✗ Réception et transfert marchandises
- ✗ Stockage dans les réserves
- ✗ Manutention des sacs de farine
- ✗ Manutention des produits, chariots et récipients chauds
- ✗ Manutention des bassines, plaques, grilles, cartons...
- ✗ Posture adoptée lors du débacquetage
- ✗ Transport et rangement des planches

SOLUTIONS DE PREVENTION

- ✓ Réduire au maximum les trajets de manutention
- ✓ Privilégier les sacs ≤ 25 kg
- ✓ Utilisation d'aide à la manutention (chariot, diable...) pour les sacs, cartons..., convoyeur, élévateur de cuve ou tout matériel pouvant être mis à hauteur variable (chariot d'enfournement semi automatique et escamotable, mobilier à hauteur réglable)
- ✓ Disposer des poignées(amovibles) pour le déplacement des chariots métalliques et penser à entretenir les roues
- ✓ Discipliner le rangement en évitant les reprises multiples des produits ou récipients, ranger les conditionnements les plus lourds de façon accessible en évitant la partie basse
- ✓ Utilisation correcte des équipements individuels de sécurité (chaussures de sécurité recommandées)
- ✓ Faciliter la circulation en laissant les accès libres, sans stockage parasite, prévoir des rambardes, lisses hautes et basses contribuant à protéger pieds et mains

3. Risques de chute

Les chutes sont fréquentes dans les boulangeries. Elles représentent :

- 25 % des accidents du travail pour les chutes de plain pied ;
- 9 % des accidents du travail pour les chutes de hauteur.

Ces chutes peuvent occasionner divers types de blessures qui peuvent parfois être très graves (contusion, entorse, luxation, fracture...).

Une simple chute de sa hauteur peut avoir des conséquences importantes.

SITUATIONS A RISQUE

- ✗ Mauvais état des sols (carrelage manquant, aspérité, trou)
- ✗ Marches
- ✗ Sol glissant (eau , farine, beurre, sirop)
- ✗ Sols encombrés (objets mal placés ou mal stockés)
- ✗ Accès difficile aux machines, aux silos
- ✗ Eclairage insuffisant
- ✗ Chambre froide : seuil ou sol givré
- ✗ Escabeaux, échelles non fixées, escaliers, plates-formes non sécurisées...

SOLUTIONS DE PREVENTION

- ✓ Assurer l'entretien des sols : nettoyage et réparation
- ✓ Installer des plans inclinés
- ✓ Revêtement de sol antidérapant
- ✓ Procédure de nettoyage et désinfection assurant un dégraissage maximal
- ✓ Aménager des espaces de rangement
- ✓ Respecter la discipline de rangement décidée
- ✓ Bon éclairage des zones de circulation et de stockage
- ✓ Privilégier les machines à accès intégré et /ou accès sécurisé avec plates formes, main courante, échelles fixées, échelles verticales à crinoline
- ✓ Personnel formé ou informé des procédures sécurisées

4. Risques liés aux outils à main

Les outils à main représentent 3 % des accidents du travail de la profession, occasionnant des coupures, petits écrasements, brûlures...ou encore des troubles musculo-squelettiques.

SITUATIONS A RISQUE

- ✗ Présence de couteaux, cutters, ouvre-boîtes, éplucheurs, scarificateurs
- ✗ Mauvais état des outils
- ✗ Mauvaise utilisation de ces outils
- ✗ Mauvais rangement de ces outils
- ✗ Brûlure sur un outil

SOLUTIONS DE PREVENTION

- ✓ Choisir des outils adaptés à la tâche à effectuer, les plus spécifiques possibles
- ✓ Choisir des outils ergonomiques (exemple: scarificateur à manche)
- ✓ Réformer les outils usés
- ✓ Utiliser des gants anti-coupures
- ✓ Utiliser des range-outils type barre magnétique ou tiroir « à couverts »
- ✓ Utiliser des gants antichaleur

5. Risques liés aux machines

8 % des accidents du travail de la profession. Ce sont des accidents potentiellement très graves, avec écrasement, coupures ou sectionnement, brûlures...

SITUATIONS A RISQUE

- ✗ Dispositif de sécurité absent ou neutralisé
- ✗ Maintenance insuffisante
- ✗ Bourrages par nettoyage incorrect
- ✗ Procédures constructeur non respectées
- ✗ Machines non conformes
- ✗ Mauvaise manipulation

- ✗ Mauvaise procédure d'utilisation

SOLUTIONS DE PREVENTION

- ✓ Faire vérifier les machines par des organismes spécialisés : vérification de la conformité et du respect des règles d'hygiène et sécurité CE et HSA
- ✓ Faire procéder à l'entretien des machines par du personnel autorisé
- ✓ Vérifier en priorité le bon fonctionnement et la bonne utilisation des dispositifs de sécurité (contacteurs, arrêt d'urgence)
- ✓ Nettoyer les machines selon des procédures
- ✓ Former et informer le personnel des procédures et précautions à prendre
- ✓ Afficher au poste de travail, les consignes d'utilisation
- ✓ Fournir des équipements de protections individuelles adaptés (gants de défourement...)
- ✓ Placer des grilles de protection ou barreaudage pour empêcher l'accès aux zones dangereuses avec les mains
- ✓ Protéger les élévateurs de cuve par des enceintes grillagées
- ✓ Utiliser des barres d'appui sensibles aux poignets des opérateurs
- ✓ Placer des cellules photoélectriques formant un rideau immatériel pour empêcher l'accès à une machine dangereuse en fonctionnement
- ✓ Déporter les commandes machines pour éloigner l'opérateur du danger
- ✓ Utiliser des commandes bi-manuelles

6. Risques liés à l'environnement du travail

L'environnement de travail (éclairage des locaux, température, niveau sonore...) peut avoir des conséquences sur le personnel, entraîner de la fatigue, diminuer leur niveau de vigilance et favoriser ainsi un accident ou une tension au travail.

SITUATIONS A RISQUE

- ✗ Horaires décalés, travail de nuit

- ✗ Bruit excessif (>80 dB sur 8 heures)

- ✗ Eclairage insuffisant
- ✗ Local aveugle

- ✗ Ambiance thermique chaude

- ✗ Séjour prolongé en chambre froide

- ✗ Air confiné

SOLUTIONS DE PREVENTION

- ✓ S'informer sur la réglementation applicable aux salariés de – de 18 ans.

- ✓ Le cas échéant, faire des demandes de dérogation auprès de l'inspection du travail après avis du médecin de santé au travail

- ✓ Choisir les process les moins bruyants possibles

- ✓ Séparer si possible du local principal de travail, les machines les plus bruyantes (lave-vaisselle, groupe...)

- ✓ Faire entrer au maximum la lumière du jour

- ✓ Coupler à l'ouverture des portes du four, un extracteur d'air

- ✓ Ne pas séjourner de façon prolongée en chambre froide et toujours prévenir lorsqu'on s'y rend (travailleur isolé en milieu hostile...)

- ✓ Prévoir une ventilation des locaux avec apport suffisant en air neuf

7. Risques liés aux silos à farine

Les silos à farine sont susceptibles de provoquer des accidents dramatiques : incendie, explosion, chutes potentiellement mortelles.

SITUATIONS A RISQUE

- ✗ Incendie ou explosion par concentration excessive de poussières de farine en présence d'une source d'inflammation
- ✗ Absence de mise à la terre du silo
- ✗ Absence de dispositif d'alerte du niveau de remplissage du silo et de son niveau d'empoussièrement
- ✗ Chute à l'extérieur du silo
- ✗ Enlèvement à l'intérieur du silo

SOLUTIONS DE PREVENTION

- ✓ S'assurer de la ventilation du silo (événements...)
- ✓ Installation électrique conforme (directive ATEX) avec mise à la terre systématique du silo et du camion de livraison
- ✓ Disposer d'une centrale d'aspiration avec filtres efficaces
- ✓ Vérifier l'étanchéité des équipements
- ✓ Echelles à crinoline avec obturateur et garde-corps accessibles à un personnel habilité
- ✓ Réduire toute intervention humaine à l'intérieur du silo grâce à des moyens mécaniques ou pneumatiques
- ✓ Ne jamais intervenir seul
- ✓ Préférer recourir à un organisme extérieur spécialisé pour les interventions en silo

8. Risques de Troubles Musculo-Squelettiques

Les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) représentent 60 % des maladies professionnelles en boulangerie, sous la forme de pathologies tendineuses, ligamentaires ou nerveuses (canal carpien, épicondylite, etc.). Il s'agit donc d'enjeu humain et financier majeur pour la profession.

SITUATIONS A RISQUE

- ✗ Répétitivité des gestes et postures
- ✗ Importance des efforts physiques
- ✗ Hauteur inadaptée et/ou non réglable des plans de travail
- ✗ Facteurs favorisant les TMS, tels le froid, les vibrations, les gants inappropriés
- ✗ Mauvaises habitudes gestuelles

SOLUTIONS DE PREVENTION

- ✓ Automatiser ou doter d'aides à la manutention, les tâches les plus pénibles
- ✓ Réduire au maximum la pénibilité physique du travail
- ✓ Lames orientables des scarificateurs permettant de conserver une position naturelle de la main
- ✓ Plan de travail à hauteur réglable
- ✓ Eviter toute présence prolongée sur un poste pénible et ou répétitif
- ✓ Ne pas hésiter à faire appel à des compétences extérieures (Service de Santé au Travail, CRAM...) pour rechercher des solutions pratiques à partir d'un diagnostic préalable

9. Risques électrique, incendie, explosion

Ces risques sont inhérents à toute activité de boulangerie, et peuvent occasionner des accidents graves voire mortels.

SITUATIONS A RISQUE

- ✗ Installations électriques non conformes ou mal entretenues
- ✗ Dispositifs incendie inadaptés ou non entretenus
- ✗ Personnel ignorant les consignes électriques ou incendie
- ✗ Personnel non formé à l'extinction des feux
- ✗ Cheminées non entretenues
- ✗ Fourneaux allumés en présence de courants d'air ou mal placés dans la pièce avec bouteilles de gaz à proximité

SOLUTIONS DE PREVENTION

- ✓ Vérification électrique obligatoire par entreprise habilitée
- ✓ Equipement incendie fourni et vérifié par entreprise habilitée
- ✓ Formation et information du personnel sur les procédures d'évacuation, le mode d'emploi des extincteurs...
- ✓ Afficher les consignes de sécurité incendie avec numéros d'appel de secours
- ✓ Armoire pharmaceutique vérifiée périodiquement avec affichage des numéros d'appel pompier /SAMU par téléphone fixe ou portable
- ✓ Respect strict de l'interdiction de fumer
- ✓ Nettoyage des cheminées et fours par un professionnel
- ✓ Mise en conformité des installations de cuisson

10. Risques liés à l'élimination des déchets

Les risques sont environnementaux, mais il convient de rappeler quelques règles de bon sens.

Chaque déchet dispose d'un numéro dans le Catalogue Européen des Déchets (CED) accessible en Chambre des Métiers.

SITUATIONS A RISQUE

✗ Mélanger les déchets dangereux et non dangereux contribue à rendre dangereux la totalité des déchets produits

SOLUTIONS DE PREVENTION

- ✓ Isoler les déchets à risque et les éliminer correctement
- ✓ Pour les déchets chimiques détergents ou matériels souillés : reprise par le fournisseur lors de la livraison suivante ou par prestataire spécialisé en déchetterie*
- ✓ Pour les néons, matériels électriques ou électroniques : reprise dans les points de collecte des éco-organismes ou par le réseau du distributeur ou en déchetterie*
- ✓ Pour les appareils frigorifiques : enlèvement en porte à porte ou par prestataire spécialisé ou en déchetterie*
- ✓ Pour les fluides frigorigènes : reprise par un frigoriste agréé
- ✓ Pour les huiles alimentaires et les graisses considérées comme déchets non dangereux : interdiction de rejet dans le réseau et reprise par prestataire spécialisé ou en déchetterie*

*si la déchetterie accepte les déchets professionnels

11. Risques liés au manque d'hygiène

C'est un risque sanitaire lié au non respect des règles d'hygiène élémentaires. C'est aussi un risque de contamination des individus.

SITUATIONS A RISQUE

Manque d'hygiène dans l'entreprise

- ✗ Absence de vestiaire
- ✗ Absence de sanitaire
- ✗ Absence de point d'eau à proximité du poste de travail

Manque d'hygiène personnelle

- ✗ Vêtements de travail non portés ou non lavés régulièrement
- ✗ Les salariés fument dans les zones de travail
- ✗ Les salariés ne se lavent pas les mains lors du passage au WC

SOLUTIONS DE PREVENTION

Manque d'hygiène dans l'entreprise

- ✓ Mise à disposition de vestiaires et sanitaires
- ✓ Mise à disposition d'un point d'eau
 - Avec savon détergent
 - Avec affichage des règles d'hygiène

Manque d'hygiène personnelle

- ✓ Mettre à disposition des vêtements de travail entretenus régulièrement
- ✓ Rappeler l'interdiction de fumer sur les lieux de travail
- ✓ Rappeler la nécessité de se laver les mains avant et après le passage aux WC

12. Risque routier

Il s'agit d'accidents de trajet ou accidents de circulation dans le cadre d'une mission (exemple : portage du pain) pour le compte de l'employeur.

SITUATIONS A RISQUE

- ✗ Trajet au lever et au coucher du jour
- ✗ Véhicules 2 roues pour les apprentis

- ✗ Mauvais état du véhicule

- ✗ Transport de denrées alimentaires

- ✗ Arrêts fréquents

- ✗ Respect des horaires

- ✗ Manque de vigilance du fait des trajets habituels des porteuses en milieu rural
- ✗ Absence de clignotant lors des changements de direction et des arrêts
- ✗ Porteuses en stationnement sur le bas côté de la chaussée

- ✗ Prise intempestive de médicaments

- ✗ Consommation excessive d'alcool

SOLUTIONS DE PREVENTION

- ✓ Vérification validité permis de conduire ou autorisation de conduite des 2 roues (BSR)

- ✓ Port du gilet réfléchissant pour les cyclotouristes

- ✓ Entretien régulier du véhicule par un professionnel agréé

- ✓ Aménagement du véhicule sécurisé (grille de séparation entre la cabine et l'espace de stockage, installations par un professionnel agréé...)

- ✓ Mise en place de l'affichage **ARRET FREQUENT** sur le véhicule

- ✓ Information et organisation des déplacements à prévoir

- ✓ Respect du Code de la Route

- ✓ Formation à la Sécurité Routière

- ✓ Prévoir un vêtement haute visibilité

- ✓ Vérifier l'absence de logo sur boîte de médicament



13. Risques liés au commerce de proximité

Cela concerne le personnel en activité sur les points de vente.

SITUATIONS A RISQUE

- ✗ Machines dangereuses
 - Machines à trancher
 - Massicot
- ✗ Sol encombré (panières)
- ✗ Sol glissant (farine, détergent, eau ...)
- ✗ Sol avec dénivellation (marches)
- ✗ Station debout prolongée
- ✗ Postures contraignantes (position penchée en avant ou bras en l'air)
- ✗ Manutention (charges lourdes)
- ✗ Mauvais éclairage
- ✗ Charge mentale (affluence importante sur certains horaires, prise de commandes...)
- ✗ Travail isolé (agression)
- ✗ Horaires fractionnés

SOLUTIONS DE PREVENTION

- ✓ Mise en conformité des machines et vérifications périodiques
- ✓ Réserver des espaces de circulation
- ✓ Sol sec et propre
- ✓ Signalisation des marches et des plans inclinés
- ✓ Adapter la hauteur de l'étalage
- ✓ Prévoir des panières à roulettes
- ✓ Prévoir un éclairage adapté (300 lux en surface de vente)
- ✓ Adapter les plannings
- ✓ Installer un système de vidéosurveillance
- ✓ Limiter le fractionnement du temps de travail

14. Risques spécifiques à la pâtisserie

● Présentation du métier

Le pâtissier réalise une succession d'opérations aboutissant à la fabrication d'une grande variété de viennoiseries et de pâtisseries.

Les différentes phases :

- préparation : choix des recettes, pesage farine et ingrédients
- formation : étalage au laminoir, formage des viennoiseries, fonçage des fonds de tartes avant de les dresser sur des plaques ou couches
- phase de repos : température ambiante ou mise au froid (+5 à +10°C)
- présentation : cuisson des pâtes, préparation des mousses, dressage de la pâtisserie
- nettoyage et entretien des équipements et des locaux
- contrôle des stocks pour les nouvelles fabrications

● Machines et produits utilisés

- Chambre froide à -25°C (surgelés)
- Chambre froide à +5°C, +10°C
- Pétrin mécanique, tables de travail
- Batteur, balance, mélangeur
- Four
- Matériel de nettoyage et de manutention
- Cutter
- Produits alimentaires, farines, additifs, colorants

● Pathologies spécifiques

- Rhino-sinusites
- Caries dentaires
- Plaies infectées
- Péri onyxis, onyxis (MP n° 77 RG et 15 RA)
- Mycoses cutanées
- ...

SITUATIONS A RISQUE

Risques physiques :

- ✗ Alternance chaud - froid
- ✗ Local climatisé (18 à 20°C) pour les préparations
- ✗ Chaleur humide des fours
- ✗ Poussières de farines
- ✗ Bruit
- ✗ Lumière artificielle permanente

- ✗ Risque de brûlure

Risques biomécaniques :

- ✗ Gestes répétitifs
- ✗ Contraintes posturales
- ✗ Charges lourdes (sacs)
- ✗ Sols glissants
- ✗ Coupures, plaies, écrasement

Risques biologiques :

- ✗ Allergie à la farine

- ✗ Caries du pâtissier

- ✗ Mycose des doigts
- ✗ Manipulation de denrées alimentaires

Charge mentale :

- ✗ Pluralité des tâches à surveiller simultanément
- ✗ Travail de nuit, week-end

Risques sanitaires :

- Transmission de pathologies infectieuses
- ✗ Par utilisation de produits contaminés (œufs, lait)
 - ✗ Par salariés malades ou défaut d'hygiène

SOLUTIONS DE PREVENTION

Risques physiques :

- ✓ Tenue vestimentaire adaptée
- ✓ Mise à disposition de boissons

- ✓ Lumière restituée « lumière du jour » aux alentours de 400-600 Lux
- ✓ Gants antichaleur

Risques biomécaniques :

- ✓ Aide à la manutention
- ✓ Sols antidérapants
- ✓ Cutters sécurisés

Risques biologiques :

- ✓ Hygiène des mains (brossage régulier à l'eau chaude savonneuse)
- ✓ Informer le personnel, inciter au brossage régulier, consultation régulière chez un dentiste
- ✓ Nettoyage et aspiration
- ✓ Nettoyage robot, table inox à l'humide

Charge mentale :

- ✓ Répartition claire et bien prescrite des tâches

Risques sanitaires :

- ✓ Respect chaîne du froid
- ✓ Hygiène rigoureuse des locaux (nettoyage quotidien des sols et plans de travail à l'humide avec produits nettoyants adaptés)
- ✓ Stockage farine à température et hygrométrie optimisées pour éviter micro-organismes
- ✓ Hygiène rigoureuse des salariés, cutanée et dentaire
- ✓ Lutte contre les rongeurs
- ✓ Vaccination DTP (Diphtérie - Tétanos - Poliomyélite)

SMIS

50 rue du Pressoir
BP 10072
49402 SAUMUR Cedex

Tél. : 02 41 50 28 40
Fax : 02 41 50 62 96

www.sante-travail.net

