

# 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*



### 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

### 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 brosser 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*



! Absence de protecteur = danger !

### 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

### 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



## 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

## 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 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

PRÉCAUTIONS À PRENDRE

### LES RECOMMANDATIONS SALARIÉS

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



# 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 accrédité 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...)



Cette fiche de sensibilisation aux risques professionnels a été réalisée grâce au travail collectif des organismes suivants :

■ **DIRECCTE PACA**

**Unité territoriale des Alpes-Maritimes**

Immeuble Porte de l'Arénas  
Entrée B - 3<sup>ème</sup> étage  
455 Promenade des anglais  
CS 43311 • 06206 Nice Cedex 3  
Tél. 04 93 72 76 00 / Fax 04 93 83 66 90

**Unité centrale**

23/25 rue Borde - CS 10009  
13285 Marseille cedex 8  
Tél. 04 86 67 32 00 / Fax 04 86 67 32 01

■ **Service de Santé au Travail AMETRA 06**

2-4 Rue Jules Belleudy • 06200 Nice  
Tél. 04 92 00 24 70 / Fax 04 93 55 11 46

■ **Le Syndicat des maîtres**

**boulangers-pâtisseries des Alpes-Maritimes**

La Maison de la Boulangerie  
13, avenue Mirabeau • 06000 Nice  
Tél. 08 99 36 41 86 / Fax 08 99 36 42 03

■ **Carsat Sud-Est**

35 rue George  
13386 Marseille Cedex 20

■ **ACT Méditerranée**

(Association Régionale pour l'Amélioration  
des Conditions de Travail - Réseau de l'ANACT)

Europarc de Pichaury - BT C1  
1330, rue Guillibert de la Lauzière  
13856 Aix-en-Provence Cedex 3

■ **Les organisations syndicales de salariés  
des Alpes Maritimes**

**Sites nationaux**

[www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)

[www.anact.fr](http://www.anact.fr)

[www.travail-emploi.gouv.fr](http://www.travail-emploi.gouv.fr)

**Sites régionaux**

[www.actmediterranee.fr](http://www.actmediterranee.fr)

[www.sante-securite-paca.org](http://www.sante-securite-paca.org)

[www.carsat-sudest.fr](http://www.carsat-sudest.fr)

**Directeur de la publication :**

Patrice RUSSAC - DIRECCTE PACA  
23/25 rue Borde - CS 10009 • 13285 Marseille cedex 8  
Tél : 04 86 67 32 00 / Fax : 04 86 67 32 01

**Date de parution :** Janvier 2016 - N°6

**Dépôt légal :** septembre 2007