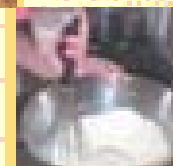




La Prévention en Action

Pour la santé des salariés et des entreprises.

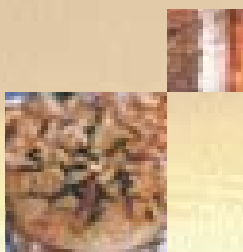
- **ÉVALUER POUR PRÉVENIR,**
Qu'est-ce-que-c'est ? p.3
- **ÉVALUER POUR PRÉVENIR**
Pourquoi ? p.4
Les 5 raisons pour agir
- **ÉVALUER POUR PRÉVENIR**
Comment ? p.6
Les 5 clés pour réussir
- **LES 5 ETAPES**
DE LA DÉMARCHE PRÉVENTION p.9
- **ÉVALUER POUR PRÉVENIR**
Avec qui ? p.19



Les Boulangeries, pâtisseries, confiseries, glaciers



Edito



La prévention des risques professionnels et l'amélioration des conditions de travail participent à la valorisation des métiers et au maintien d'emplois de qualité. Cette démarche active et volontaire facilite l'accès à l'emploi, augmente le bien-être collectif et améliore la performance des entreprises de l'artisanat.

Une politique de prévention dynamique, qui reste pour l'essentiel à construire, doit permettre d'améliorer de façon significative la situation dans l'entreprise.

De janvier à octobre 2004, dans le département des Alpes-Maritimes, des professionnels de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et glaciers ont accepté que soit engagée une démarche d'évaluation dans leur établissement.

Celle-ci a permis de mettre au point ce guide méthodologique, principalement destiné aux plus petits établissements.

Nous tenons à remercier employeurs, salariés, services de prévention et organismes de conseil, tant pour les informations qu'ils ont apportées, que pour leur contribution à la rédaction de ce document.

La vocation de ce guide n'est pas d'établir un " catalogue " de tous les risques possibles, que chaque professionnel reprendrait à son compte et recopierait mécaniquement, en le considérant comme LE document unique que chaque responsable d'entreprise se doit, de par la loi, d'établir. Il se veut, au contraire, un outil pédagogique qui doit permettre, au sein de chaque entreprise, d'engager une réflexion partagée entre employeurs et salariés, apprentis et stagiaires.

Le document unique d'évaluation des risques, et le plan de prévention qui doit en découler, constituent l'aboutissement de cette démarche commune, largement développée dans ce guide.

De fait, ce guide doit permettre aux employeurs, salariés et à leurs représentants s'il y en a dans l'entreprise, de parvenir à une meilleure maîtrise des risques professionnels.

Pour traiter de questions techniques plus précises sur le bruit, les manutentions, ou encore l'aménagement des espaces de travail, le lecteur aura tout intérêt à se reporter aux ouvrages listés en annexe, ou à solliciter le conseil des experts dont les coordonnées figurent en fin de guide.

Soyez assurés de tout notre soutien,

Le directeur départemental du travail,
de l'emploi et de la formation
professionnelle des Alpes-Maritimes
M. Jean-Pierre BOUILHOL

Le Président du Syndicat des Maîtres
boulangers et boulangers-pâtisseries,
M. Christian BRUOT

Le Président de la Chambre syndicale
des pâtisseries, confiseurs et glaciers,
M. Michel LEFEVRE



Évaluer pour prévenir, qu'est-ce que c'est ?

La prévention des risques professionnels consiste à **prendre les mesures nécessaires pour préserver la santé et la sécurité** des travailleurs, dans le cadre du droit du travail et du dialogue social.

Pour agir, il est indispensable de :

Réaliser une évaluation des risques professionnels,
c'est-à-dire établir un diagnostic des risques en entreprises

Puis

Mettre en œuvre des mesures de prévention

Ces mesures résultent de choix et de priorités inscrits dans un plan d'action.

Ces deux phases sont indissociablement liées : l'évaluation n'a aucun intérêt si elle ne conduit pas à la mise en œuvre de mesures de prévention.



Évaluer pour prévenir pourquoi ?

5 raisons pour agir

1 Protéger la santé et la sécurité des travailleurs

Aujourd'hui encore, un grand nombre d'accidents du travail et de maladies professionnelles (AT/MP) surviennent en France durant le travail. Chaque jour, 170 accidents du travail entraînent une incapacité permanente ou un décès, et environ 80 personnes sont reconnues atteintes d'une maladie professionnelle¹. La nécessité d'évaluer les risques ne résulte pas uniquement de ce constat. L'absence d'accident ou de maladie professionnelle ne signifie pas qu'il n'y a pas de risque : zéro AT/MP n'équivaut pas au risque zéro.

En effet, l'évaluation des risques professionnels suppose qu'un travail d'anticipation soit réalisé au sein de l'entreprise afin de comprendre et d'analyser tous les phénomènes susceptibles de faire naître un risque pour la santé et la sécurité au travail.

La perception par les travailleurs de leurs conditions de travail le montre bien : 76 % d'entre eux considèrent que le mode d'organisation du travail a un effet important sur les risques d'accidents du travail ou de maladies professionnelles². Toute entreprise est concernée, quels que soient sa taille et son secteur d'activité. L'évaluation des risques vise à tenir compte aussi bien des aspects humains, techniques, organisationnels du travail.

2 Répondre aux obligations de prévention

L'employeur doit respecter ses obligations en matière de santé et de sécurité au travail. Les principes généraux de prévention, inscrits dans le code du travail (article L 230-2 et rappelés en annexe I), prévoient notamment que tout employeur est responsable de l'évaluation des risques et des actions de prévention qui en découlent. Il revient à l'employeur de mettre en place les moyens les plus adaptés pour répondre à son obligation de résultat dans ce domaine.



Évaluer pour prévenir pourquoi ?

3 Favoriser le dialogue social

La prévention des risques professionnels et l'évaluation des risques s'appuient sur un dialogue constant et constructif entre l'employeur, les représentants du personnel et les salariés. Ce dialogue est la garantie d'une meilleure compréhension et d'un traitement efficace des risques professionnels.

4 Créer un emploi de qualité

Cet enjeu, de niveau national et européen, a pour composante essentielle un environnement de travail sûr et sain. Dans l'entreprise, il s'agit d'assurer de bonnes conditions de travail par une démarche de prévention ambitieuse. L'image de l'entreprise professionnelle en est valorisée, ce qui peut notamment favoriser le recrutement.

5 Contribuer à la performance de l'entreprise

Chaque année, les accidents du travail, les accidents de trajet et les maladies professionnelles se traduisent par la perte de 42 millions de journées de travail (soit environ 115 000 salariés absents par jour)³. C'est un coût humain et économique très important pour les entreprises :

- Temps et production perdus,
- Dégâts causés aux matériels, équipements et produits,
- Augmentation des primes d'assurance, frais de justice,
- Difficultés de remplacement,
- Baisse du moral et de la motivation des salariés,
- Dégradation du climat social...

L'évaluation des risques professionnels permet, à cet égard, d'identifier les dysfonctionnements susceptibles d'affecter la santé et la sécurité des travailleurs et de nuire à la compétitivité de l'entreprise. Ainsi, de bonnes conditions de santé et de sécurité au travail contribuent à l'amélioration de la situation économique des entreprises.



Évaluer pour prévenir comment ?

Les 5 clés pour réussir

1 L'employeur est le garant de la sécurité et de la santé des travailleurs

Afin de favoriser la prévention des risques professionnels, l'employeur s'engage sur les objectifs, les modalités et les moyens permettant de créer une démarche durable. Pour cela, il associe l'ensemble des acteurs de l'entreprise (salariés, instances représentatives du personnel, médecin du travail, ingénieurs et techniciens de la prévention).

Le chef d'entreprise peut aussi s'adjoindre, si nécessaire, des appuis extérieurs tout en demeurant le seul responsable de l'évaluation des risques et des mesures de prévention qui en découlent.

Le médecin du travail

Le médecin du travail est le conseiller de l'employeur et des salariés. A ce titre, son avis de spécialiste de la santé est particulièrement intéressant sur différents sujets :

- Le choix des Equipements de Protection Individuelle (EPI) pour se protéger des différentes nuisances : bruit, poussières de farine, glissades, chaleur, ...*
- L'information et la sensibilisation des salariés en terme de prévention (risques d'asthme liés à la farine, gestes et postures de travail, ...)*
- L'aménagement des espaces de travail et l'organisation des tâches*

Il peut effectuer ou faire effectuer des mesurages afin d'apprécier les niveaux d'empoussièremment, de bruit, de luminosité, de température, etc.

2 Une démarche globale

Un des objectifs d'une démarche globale d'évaluation des risques est de parvenir à une analyse exhaustive des risques professionnels, passage obligé vers des actions concrètes de prévention.

Comprendre pour agir, tel est l'esprit de l'évaluation des risques : analyser les situations de travail en s'appuyant sur les conditions d'exposition des travailleurs aux risques, afin de mieux les maîtriser.

Pour ce faire, il convient de prendre en compte toutes les composantes du travail :

- Personnel,
- Organisation et méthode de travail,
- Environnement de travail,
- Produits, matières et déchets,
- Équipements et matériels.

La prise en compte de l'ensemble de ces composantes nécessite une approche pluridisciplinaire de la prévention des risques professionnels ; il s'agit donc d'associer des compétences, notamment médicales, organisationnelles et techniques.

Dimension technique du travail

Un risque majeur pour les salariés est leur exposition potentielle à un incendie dans les locaux. Ainsi dans une pâtisserie, le pire a été évité

lorsque le tuyau souple d'un brûleur a fondu au contact d'une structure métallique, générant ainsi une fuite de gaz qui s'est enflammée. Pour faire face à ce problème, le tuyau souple a été remplacé par un tuyau avec protection thermique. A contrario, on retrouve dans cette même entité, des tuyaux de gaz inutilisés non correctement bouchonnés et l'absence de coupure "quart de tour" facilement accessible. Ainsi, le risque de fuite de gaz existe toujours, pouvant facilement générer un incendie.

Dimension organisationnelle du travail

La boulangerie/pâtisserie est souvent confrontée au problème d'exiguïté des locaux générant des risques liés à la co-activité. Or dans des structures de petite, voire de moyenne importance, les aménagements lourds ou les agrandissements sont parfois difficiles à réaliser.

Un établissement a résolu le problème en instaurant des règles de priorité s'appuyant sur le code de la route : ainsi, les "fourriers" qui transportent des produits chauds sont-ils prioritaires lors de leurs déplacements par rapport aux autres salariés qui les laissent toujours passer. Cette organisation a nettement limité les chocs, diminuant ainsi le nombre de

Évaluer pour prévenir comment ?

traumatismes ou de brûlures pour ne pas parler des pertes de marchandises ou de matériel.

Dimension personnelle du travail

La formation et l'information sur les risques est un des points clé pour réaliser une prévention efficace. Dans les secteurs de la boulangerie /pâtisserie, l'embauche de jeunes apprentis ou d'intérimaires est courante.

La formation initiale de ces personnels est

fondamentale. En effet, par méconnaissance de la mise en service d'une bouteille de gaz portable, un jeune apprenti a créé une fuite de gaz. Par peur, il a jeté la bouteille qui s'est retrouvée à proximité d'une flamme qui a généré un incendie. Former la personne au remplacement des bouteilles de gaz, établir des consignes de sécurité pour le remplacement des bouteilles et la sensibiliser aux risques d'incendie, auraient pu éviter cet accident.

3 Une démarche dynamique

L'évaluation des risques professionnels doit permettre la mise en œuvre d'une démarche concertée qui s'enrichit progressivement, en s'inscrivant dans le temps. De cette façon, tous les acteurs de l'entreprise acquièrent une plus grande maîtrise de la prévention en s'appropriant la démarche.

À ce titre, leurs expériences, leur savoir-faire et leurs connaissances individuelles et collectives des situations de travail contribuent à l'évaluation des risques et à la recherche des actions de prévention à engager. Naturellement, cette participation est assurée pendant les heures de travail des salariés.

4 La participation des salariés et de leurs représentants

Les salariés sont les premiers concernés par les risques professionnels auxquels ils sont exposés.

Les instances représentatives du personnel participent non seulement à l'analyse des risques, mais contribuent aussi à la préparation et au suivi des actions de prévention. C'est non seulement un droit, mais aussi une nécessité.

La participation des salariés

L'association des salariés à la démarche d'évaluation des risques est très riche sous plusieurs aspects :

- Elle permet dans un premier temps d'estimer leur propre perception des risques et de mesurer le niveau d'information ou de formation à produire
- Elle permet d'avoir une vue concrète sur la réalité du travail avec ses aléas et ainsi analyser plus finement l'effectivité de l'exposition aux risques
- Elle permet enfin de faciliter l'appropriation des mesures de prévention par les salariés.

Lorsque la hiérarchie s'implique seule dans la démarche de prévention, elle exclut du processus d'amélioration les salariés, qui la considèrent alors comme une contrainte.

De plus, faire partager cette démarche aux salariés, permet d'obtenir des solutions techniques et opérationnelles souvent astucieuses.

Évaluer pour prévenir comment ?

5 La prise en compte du travail réel

La pertinence de l'évaluation des risques repose, en grande partie, sur la prise en compte des situations concrètes de travail qui se différencient des procédures prescrites et des objectifs assignés par l'entreprise.

En effet, le salarié est amené à mettre en œuvre des modes opératoires ou des stratégies pour faire face aux aléas ou dysfonctionnements qui surviennent pendant le travail. Selon le cas, le salarié peut donc être conduit soit à prendre un risque, soit à l'éviter. De ce fait, l'analyse des risques a pour objet d'étudier les contraintes subies par les salariés et les marges de manœuvre

Lors de l'observation du travail réel, il faut savoir distinguer :

1. Les situations à risques complètement intégrées au fonctionnement "normal" de l'entreprise comme par exemple :

- Encombrement des tables de travail par accumulation de tâches indépendantes (faire du caramel dans une casserole chaude à proximité de la préparation d'une meringue ou autre)
- Chaleur permanente liée à l'activité de cuisson du pain
- Entreposage d'outils tranchants au milieu des autres sur la table
- Utilisation d'un brûleur à gaz sur une meringue sans protection particulière
- Travail dans le bruit de fond permanent des ventilateurs des groupes froid placés dans le local, associé aux hottes d'extraction d'air, etc.
- Transport de grandes casseroles d'huile ou d'eau bouillante dans des locaux étroits ou sur sol glissant, etc.
- Travail sur sol rendu glissant par la présence d'eau, de farine ou de miettes de pain

2. Les situations exceptionnelles pour lesquelles on retrouve :

- Les commandes importantes, urgentes ou supplémentaires, impliquant un surcroît de travail
- La présence de personnes supplémentaires dans des lieux habituellement non fréquentés par elles (méconnaissance des risques particuliers).

Un défaut de vigilance peut entraîner des situations à risques.

Dans une boulangerie, l'ouverture et la vidange des sacs de farine doivent s'effectuer par le bas pour éviter au maximum l'émission de poussières. Le nettoyage des machines et du sol doit être réalisé à l'aide d'aspirateurs spécifiques pour éviter la mise en suspension des poussières fines dans l'air.

Pour autant, après une nuit de travail, certains gestes simples finissent par être oubliés. L'ouverture des sacs par le haut laisse s'échapper les poussières les plus fines (et les plus dangereuses) et le balai sera utilisé pour éviter la sortie de

l'aspirateur. Ces opérations génèrent inutilement de la poussière en remettant en suspension dans l'air les particules les plus fines.

Ces opérations ont lieu tous les jours et l'impact de l'exposition aux poussières pour les salariés n'est pas évalué.

Analyser le travail réel, c'est en particulier comprendre pourquoi dans certaines conditions (de fatigue, de contraintes externes, d'absence d'un collègue, de commande urgente ou importante), une même tâche peut être réalisée différemment.

Par exemple :

La pelle à pain, mesurant environ 2 mètres, est placée et utilisée à la perpendiculaire de la zone de circulation.

Des règles implicites adoptées par le personnel travaillant habituellement sur les lieux, donne la priorité au boulanger dans les tâches de sortie ou de mise en place des pains dans le four.

Ce jour-là, une vendeuse se rend au laboratoire traiteur chercher une commande qui tarde à arriver au comptoir, car le client est pressé. Elle descend en passant dans la seule zone de circulation qui permet d'y accéder. Le four à pain se trouve sur son passage mais elle ne connaît pas les règles implicites de priorité du boulanger. Elle s'expose notamment à un risque de collision ou de chute.

Les savoir-faire de prudence

Illustration dans une Boulangerie

En fonction du degré d'humidité extérieure, le boulanger expérimenté va être en capacité d'évaluer judicieusement les mélanges farine/eau/levure nécessaires à la fabrication, ce qui facilitera le travail manuel du pain. Aussi, la seule perception de la couleur des pains, leur levée et l'apparence de la croûte extérieure seront suffisantes pour apprécier leur cuisson sans être obligé de les toucher au risque de se brûler.

Les 5 étapes de la démarche prévention

Étape 1

Préparer la démarche de prévention

- Élaborer une stratégie
- Recenser les analyses
- Préciser les modalités
- Planifier la démarche

Étape 5

Évaluer la démarche de prévention

- Assurer le suivi : valider, corriger
- Dresser un bilan périodique

Étape 2

Évaluer les risques

- Phase 1 : Définir les unités de travail
- Phase 2 : Réaliser un inventaire des risques
- Phase 3 : Estimer les risques
- Phase 4 : Rédiger le document unique

Étape 4

Mettre en œuvre les actions

- Désigner une personne chargée du suivi
- Disposer d'outil de pilotage

Étape 3

Élaborer un programme d'actions

- Opérer des choix
- Mettre au point une stratégie



ÉTAPE 1 - Préparer la démarche de prévention

C'est l'étape fondamentale qui conditionne le succès de la démarche. Pour cela, il est nécessaire de :

- **Élaborer une stratégie** en santé et sécurité au travail intégrée à l'activité de l'entreprise en fixant des objectifs et en définissant une organisation adaptée.
- **Recenser les analyses effectuées**, les données produites et les mesures prises en matière de prévention des risques professionnels.

Parmi les données disponibles dans l'entreprise, il est possible de se baser sur :

- Les accidents du travail ou les déclarations de maladies professionnelles (notamment l'asthme du boulanger), ou encore les relevés de "presqu'accidents" ou de situations dangereuses sur les postes de travail.
- Les risques identifiés par le médecin du travail ainsi que sa fiche d'entreprise
- Les risques identifiés et la liste des postes présentant des risques particuliers
- Les fiches de données de sécurité
- Les observations faites par les organismes institutionnels de prévention (CRAM, supplément technique de l'INBP, ...)
- Les rapports de vérifications d'organismes agréés (APAVE, Bureau Veritas, SOCOTEC, ...)
- Les notices d'instruction remises par les fabricants de machines
- Les plans de mise en conformité des machines
- Etc.

- **Préciser les modalités de participation des acteurs internes** à l'entreprise (délégué du personnel, groupe de travail, personnes ressources...) et de recours à des compétences externes à l'entreprise (voir point 4 "évaluer pour prévenir: avec qui?").

- **Planifier la démarche** (calendrier, ressources, modalités de définition des unités de travail, méthodes d'analyse des risques...).



ÉTAPE 2 - Évaluer les risques



Évaluer, c'est comprendre et estimer les risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, dans tous les aspects liés au travail. Cela implique que l'entreprise dresse, pour chaque unité de travail un inventaire des risques identifiés. Ensuite les résultats de cette analyse, conformément au code du travail, doivent être transcrits dans un document unique.

L'étape d'évaluation des risques se décompose ainsi en 4 phases :

Phase 1 :	Définir les unités de travail	12
Phase 2 :	Réaliser un inventaire des risques	13
Phase 3 :	Estimer les risques	16
Phase 4 :	Rédiger le document unique	16



Phase 1

Définir les unités de travail

L'identification des unités de travail constitue la clef de voûte pour mener à bien l'analyse des risques.

Elle nécessite une concertation entre le chef d'entreprise, les travailleurs et leurs représentants. L'activité réelle du travailleur ou d'un collectif de travail sert d'ancrage pour opérer ce découpage. Afin de tenir compte des situations très diverses d'organisation du travail, il revient à chaque entreprise de procéder à un tel découpage selon son organisation, son activité, ses ressources et ses moyens techniques.

Pour ce faire la méthode "quoi ? qui ? où ? quand ? comment ?" peut-être utilisée afin de recouvrir toutes les situations de travail :

- Quelle est l'activité réelle des travailleurs ?
- Qui l'exerce ?
- Où et quand est-elle exercée ?
- Comment (avec quels moyens) ?

De ce questionnement, peuvent résulter des regroupements de situations de travail présentant des caractéristiques voisines, sans pour autant occulter les particularités de certaines expositions individuelles.

Dans la majorité des boulangeries et/ou pâtisseries, trois unités de travail principales sont majoritairement retenues :

- Espace de vente
- Labo boulangerie
- Labo pâtisserie

Une quatrième unité de travail pourrait être la zone de livraison même si celle-ci ne se rencontre que rarement dans les faits.

Néanmoins, et selon l'importance de la structure, des sous-unités peuvent être définies. En effet, les unités suivantes ont été recensées :

- Chocolaterie
- Fabrication de Glaces
- Labo montage gâteaux finis
- Labo pâtes et fours (cuisson)
- Labo traiteur (découpe de pain et de jambon, friteuse, ...)
- Réserve, stockage
- Etc...

D'autre part, certains établissements associant à leurs activités un service de

traiteur, la livraison des plats devra être considérée comme une unité de travail à part entière (déplacement, chargement et déchargement, service, etc.).

Pour illustrer la notion de découpage du site en unités de travail, observons l'activité de pâtisserie.

Les tâches à réaliser sont dans certains établissements (les plus grands) accomplies par un "pâtissier" qui s'occupe exclusivement de ces activités spécifiques. Dans d'autres établissements plus modestes, le pâtissier est le boulanger qui lui-même est le traiteur : les salariés sont affectés à de multiples tâches. Ainsi, les activités se croisent tout au long de la journée, que ce soit temporellement ou géographiquement.

Ces exemples permettent d'illustrer que le découpage par unité de travail est propre à chaque site, en fonction de ses activités, du nombre de salariés et des compétences de chacun.

Réaliser un inventaire des risques



En identifiant les dangers

C'est repérer la propriété ou la capacité intrinsèque : d'un lieu, d'un équipement, d'une substance, d'un procédé, d'une méthode ou d'une organisation du travail... de causer un dommage pour la santé des travailleurs.

Puis

En analysant les risques

C'est étudier les conditions concrètes d'exposition des travailleurs à ces dangers ou à des facteurs de risques comme cela peut être observé en matière d'organisation du travail.

La réalité du travail peut souvent faire apparaître des situations complexes.

Exposition aux poussières de farine

L'exposition aux poussières de farine est la première cause d'asthme professionnel en France. L'ensemble des boulangers est soumis à cette problématique mais peu encore en sont conscients (255 cas de maladie professionnelle n°66 reconnus en 2001). La CNAM-TS a impulsé la création d'un comité de pilotage pour former et informer l'ensemble de la profession des risques qu'ils encourent à tout moment de leur carrière. La protection individuelle contre la poussière de farine (masque) est très peu utilisée car peu pratique. Par contre, diminuer les émissions de poussières par de nouvelles techniques de travail, peut constituer une protection efficace (vider les sacs avec précautions, séparer les tenues de travail des tenues de ville, éviter les courants d'air, etc.).

Le bruit

Le bruit est un facteur présent au quotidien dans les entreprises du secteur. En effet, les machines, type batteur, "pasto", turbine, pétrin sont relativement bruyantes et tournent toute la journée. Les machines sont soumises à la réglementation de sécurité et doivent pour ce faire être marquées CE. Ce label implique notamment une limitation du bruit à la source. Ce point précis doit être pris en compte en amont de l'achat, dans la mesure où le port des EPI n'est pas systématiquement possible dans les labos ; en effet, la communication entre le personnel est fondamentale.

Port de charge, postures et manipulation d'objets

L'artisanat de la boulangerie pâtisserie est reconnu comme un métier "physique" où la manipulation de charges lourdes (sacs de farine, chariots à roulettes, ustensiles de cuisine, ...), côtoie les postures pénibles (station debout prolongées notamment). Facteur aggravant de ces risques, l'exiguïté des locaux ou encore le manque de lumière peuvent générer des accidents. Des solutions techniques ou organisa-

tionnelles existent cependant pour limiter ces risques : limiter le poids des sacs à l'achat ; maintenir un bon état de rangement limitant ainsi les chocs ou les chutes ; utiliser des petits chariots à roulettes pour le déplacement des objets lourds ; proscrire les étagères trop hautes nécessitant l'utilisation de chaises ou d'escabeau pour atteindre les ustensiles courants, etc.

Ambiance thermique et risques de brûlures

De par ses activités de cuisson, l'atelier d'un boulanger est constamment soumis à la problématique de la chaleur, qu'elle soit ambiante ou de contact. Nombre de petites structures ne sont toujours pas équipées d'un système de ventilation par extraction et apport d'air neuf. Ce manque d'aération mécanisée génère des ambiances thermiques étouffantes, ne laissant aux salariés que la possibilité d'aérer par les ouvrants (création de courants d'air). A cette nuisance s'ajoute le risque de brûlure par contact. Mais, pour se soustraire à ce problème, les gants ou maniques sont fréquemment utilisés alors qu'un raisonnement global sur l'organisation des déplacements des produits encore chauds devrait être préalable à toute préconisation de port d'EPI.

Dans les petites structures, tous les salariés peuvent être soumis à l'ensemble des risques : en effet, le labo de pâtisserie est fréquemment commun ou attenant à la pièce du four ; la problématique de la chaleur est donc généralisée à l'ensemble des salariés et non plus aux seules personnes chargées de la cuisson.

Dans des structures de plus grande capacité, les labos sont plus souvent isolés ce qui permet une limitation des nuisances.



Phase 2

Exemple d'une activité de boulanger

Les questions types à se poser : à quels dangers est exposé le salarié ? Dans quelle circonstance s'expose-t-il à un risque ou est-il exposé à un danger ?

Le contexte

Boulangerie pâtisserie aux locaux attenants, exigus et de niveaux différents, employant un boulanger et trois pâtissiers. Le laboratoire comporte deux fours pouvant accueillir chacun un chariot de pains de grande taille. Deux chambres froides ainsi que de nombreux chariots à pains sont également présents ; ventilation d'un four en panne et local ventilé naturellement par ouvertures dans le mur ; porte coulissante donnant à l'extérieur. Le salarié a été associé à l'analyse.

Consistance du travail à effectuer

Le salarié doit réaliser la quantité de pâte à pains prévue ce jour (soit deux pétrins) pour produire différents types de pains ou spécialités. Nous avons relevé les tâches effectuées depuis l'apport de la matière première dans le pétrin jusqu'à la production du pain cuit.

Grâce à l'analyse du travail réel, hormis les risques les plus évidents tels que ceux liés au travail décalé de nuit, ceux liés à la chaleur, à la brûlure ou aux manutentions manuelles, d'autres situations à risques ont été mises en évidence.

Analyse du travail réel

Au regard du travail effectué sur une demi-journée, nous remarquons la multiplicité des tâches successives sans temps d'arrêt et du nombre de gestes manuels répétitifs. L'organisation de ces tâches n'est pas écrite mais elles sont réalisées presque machinalement, en apparence.

D'autre part, certaines opérations sont pratiquées dans des positions favorisant les lombalgies ou les maux de dos. En effet, le salarié soulève ou porte plusieurs fois l'équivalent du contenu de son pétrin (soit près de 300 kg au total ; lors du passage de la pâte sur la table de travail avant la pesée des tas de 5,6 kg puis lors de l'installation de ces tas de pâte dans la diviseuse). Des plateaux d'environ 18 kg de pâte sont ensuite régulièrement transportés manuellement entre différents chariots et à des hauteurs variant de quelques dizaines de centimètres du sol jusqu'à près de 1,80 mètre.

Cinq phases de travail ont été analysées :

1 – Installation de la matière première dans le pétrin : le salarié porte successivement sur le dos, deux sacs de 50 kg de farine, stockés sur palette dans le magasin situé à une dizaine de mètres (problème de dos lors de la levée). Après avoir déposé le sac sur le rebord supérieur du pétrin, il le coupe de manière à faire tomber la farine au fond (soulèvement d'un nuage de farine dans la pièce)

2 – Pesée de la pâte : levée d'un tas de pâte d'environ 22 kg depuis le pétrin jusque sur la table de travail placée immédiatement à côté (torsion du dos depuis le bas du pétrin puis levée des 22 kg à partir de cette position)

3 – Façonnage de la pâte : depuis la réalisation des tas de 5,6 kg de pâte, multiples manipulations de pâte (par portions de 300 gr) et plateaux d'environ 18 kg à différentes hauteurs (torsions, rotations, flexions et extensions)

4 – Poussée des chariots pleins et vides entre table de travail, chambres froides et fours : un chariot d'au moins 100 kg roule mal et demande beaucoup de manœuvres pour le déplacer

5 – Enfournement des chariots : ouverture des portes du four chaud et sortie des fumées de pains et farine grillée stagnant dans le local (lourdeur des chariots même sur sol carrelé et mauvaise odeur persistante).



Lors de l'observation du travail réel du salarié, **d'autres risques "apparemment moins visibles"**, mais potentiels ont été mis en évidence dans certaines des 5 phases précédemment citées :

Le risque lié à la poussière de farine

Le fleurage de la pâte est présent dans toutes les phases de transformation : Phases 1, 2 et 3 – Le jet de farine engendre l'émission de poussières fines dans une bonne moitié du local. Au moindre nettoyage avec un balai ou une balayette, ou plus grave lors de l'ouverture de la porte coulissante, les fines particules sont remises en suspension et s'orientent vers la pâtisserie en contre-bas.

Le risque de chute

Phases 1 à 5 - En fin de matinée, les escaliers d'accès à la pâtisserie, recouverts de carrelage anti-dérapant, deviennent glissants à cause du dépôt régulier de poussières fines de farine, créé par les courants d'air. D'autre part, l'absence de main courante sur un côté favorise la glissade.

Tous les risques qui viennent d'être évoqués peuvent être aggravés si l'activité a lieu durant la nuit, si le salarié est seul (travail isolé) et notamment en fin de période de travail.

L'évaluation des risques du poste de vente

Pour un vendeur ou une vendeuse, la question de l'évaluation et de la prévention des risques sera aussi à traiter avec sérieux.

En effet, vendeurs et vendeuses sont confrontés notamment aux risques professionnels suivants :

- Stress et agressivité liés au contact avec la clientèle
- Risque possible d'allergies liées aux pièces de monnaie ou liée à l'utilisation de gants (latex) ou risque de mycoses (macération des mains dans les gants)
- Risque d'insuffisance veineuse liée à la station debout prolongée et aux piétinements
- TMS, liés aux gestes répétitifs
- Risque de lombalgies, dorsalgies lié aux positions de travail (en extension, bras tendus, en flexion, rotation)
- Risque lié aux manutentions manuelles (sacs, cartons, bacs dans lesquelles se trouvent les pains) et à tout type de manipulations (chariots)
- Risque de braquage
- Risque de brûlures (pains chauds)
- Risque de chute de plain pieds, etc.

NB : à côté de l'évaluation et de la prévention des risques à proprement parler, dans les métiers de la boulangerie et de la pâtisserie, **mais en lien étroit avec ces dernières**, la médecine du travail est souvent amenée à insister sur la question de l'hygiène au poste de travail. Sans pouvoir ici développer cette question, il s'agit néanmoins de rappeler l'importance d'une hygiène corporelle et notamment des dents (caries dues au sucre) et des mains (ongles propres, absences de bijoux aux mains, hygiène liée au toucher des pièces de monnaie), pour assurer une qualité des produits vendus. Pour l'entreprise, des sanitaires adaptés au secteur alimentaire (commande de robinets au pied) sont à prévoir.





Phase 3

Estimer les risques

Cela conduit à définir des critères d'appréciation propres à l'entreprise, issus notamment de l'analyse des conditions d'exposition aux risques.

Il s'agit de :

- La fréquence d'exposition,
- La gravité envisageable des conséquences,
- La probabilité d'occurrence des risques (permanents ou occasionnels)
- Le nombre de salariés concernés
- La perception du risque par les salariés...

Tous ces critères doivent être discutés entre les acteurs internes à l'entreprise servant ainsi d'outil d'aide à la décision, en s'assurant qu'aucun risque n'est écarté.

Certains risques peuvent être caractérisés de façon objective par du mesurage : niveaux de bruit, taux d'empoussièrement, température ambiante, ...

La CRAM ou votre médecin du travail sont vos interlocuteurs privilégiés pour vous conseiller dans ces domaines.

Les organismes agréés peuvent être sollicités pour réaliser des mesures (débits d'air, niveau d'empoussièrement).

L'association des salariés permet de s'assurer que les conditions dans lesquelles les mesurages sont effectués sont représentatives des situations de travail y compris en situations extrêmes.

Phase 4

Rédiger le document unique

C'est le support transcrivant les résultats de l'évaluation des risques. Le document unique **ne se réduit en aucun cas à un document-type** (réalisé par une structure externe ou non à l'entreprise) **ni à une check-list ou à une simple grille.**

Il convient d'adapter la forme de ce document aux particularités de l'entreprise, afin de le rendre opérationnel en tant **qu'outil d'aide à la décision.**

Les données (fiche entreprise, mesurages, fiches des données de sécurité...) contribuant à l'évaluation des risques ainsi que la méthode utilisée peuvent figurer en annexe du document unique.

Une fois réalisé, le document unique reste un outil de :

- dialogue social, en étant consulté par les acteurs internes¹ et externes² à l'entreprise,
- pérennisation de la démarche de prévention, par sa mise à jour régulière et son exploitation dans un programme d'action

Cf. exemple de document unique en Annexe III



¹- le ou les Délégués du Personnel (DP),
Le CHSCT (pour les établissements de 50 salariés et plus)
à défaut de représentant du personnel
les personnes soumises à un risque pour leur santé ou
leur sécurité, et le médecin du travail.

²- Les agents de l'inspection du travail,
de la CRAM, de la DRTEFP (ingénieurs de prévention,
les médecins-inspecteurs du travail et de la main d'œuvre
des DRTEFP)

ÉTAPE 3 - Élaborer un programme d'action



Les priorités d'actions de prévention sont déterminées sur la base de l'estimation des risques. L'employeur va opérer des choix et rechercher des solutions permettant de mettre au point une stratégie et un ou des programmes d'action

- en respectant, dans l'ordre suivant, les principes généraux de prévention :
 - suppression des risques,
 - mise en œuvre des mesures de protection collective,
 - prise de mesure de protection individuelle
- en tenant compte, à la fois, des facteurs organisationnel, technique et humain
- en définissant les moyens humains et financiers (coûts et opportunités d'investissements)
- en fixant un calendrier précis, selon les priorités issues de l'évaluation des risques et en respectant les obligations spécifiques du Code du Travail.

Lorsque les risques ne peuvent pas être supprimés immédiatement, des mesures provisoires doivent être prises pour assurer la protection des travailleurs. Ces décisions doivent garantir une protection suffisante, dans l'attente de la mise en œuvre de moyens techniques et financiers susceptibles d'éliminer les risques.

Dans cet esprit, grâce à un dialogue social permanent, **le programme d'action devient un véritable instrument de pilotage et de suivi de la prévention au sein de l'entreprise.**

Quand le risque ne peut être supprimé, il convient de rechercher des moyens de prévention ou de protection adaptés concernant :

Les équipements de travail, en agissant

- en priorité sur les équipements de protection collective : aération mécanique des laboratoires, couverture des sols par des revêtements anti-dérapants, isolation thermique, ...
 - en l'absence de solution collective ou en présence de risques résiduels : sur les équipements de protection individuels adaptés (gants thermiques, masques à poussières, chaussures de sécurité, etc.)
- Penser à avoir sur le lieu de travail une boîte à pharmacie pour les premiers secours contenant notamment des crèmes contre les brûlures, des pansements en cas de coupure, etc.*

L'organisation du travail

Bien souvent, des solutions organisationnelles permettent de réduire voire de supprimer certains risques. Par exemple, en cas de confusion entre plusieurs aires de travail (déchargement d'un four dans une allée de circulation par exemple), sans possibilité de modification de l'aménagement du local ou du "labo", il est possible de limiter les risques :

- en modifiant l'organisation du travail
- en instaurant des règles de priorité de circulation

Les salariés

Il s'agit de s'assurer :

- à l'issue de la visite médicale qu'ils sont aptes à exécuter les tâches (recherche de symptômes ORL et respiratoires, et d'éventuels problèmes ostéoarticulaires suite aux gestes répétitifs)
- qu'ils ont suivi la formation à la sécurité adaptée à leur poste de travail (formation et sensibilisation au risque incendie, machines, électricité, ...)

A partir de l'évaluation des risques réalisée, on rappelle l'importance d'apposer à chaque poste de travail la fiche de poste (de la responsabilité de l'employeur) rappelant :

- les dangers encourus au poste de travail (machines en mouvement, présence d'objets coupants, chaleur, ...)
- les règles de prévention à respecter (descriptif des machines dangereuses, utilisation des EPI, respect des consignes de co-activité, ...)
- les consignes en cas d'accident.

4

ÉTAPE 4 – Mettre en œuvre les actions

Quelle que soit l'action envisagée, il est nécessaire de :

- désigner une personne chargée du suivi
- disposer d'outils de pilotage permettant d'ajuster les choix, de contrôler l'efficacité des mesures et de respecter les délais (tableaux de bord, indicateurs...).

5

ÉTAPE 5 – Évaluer la démarche de prévention

Cette phase dynamique consiste à :

Assurer le suivi

- des mesures réalisées dans le cadre du plan d'action
- des méthodes utilisées (définition des unités de travail, modalités de concertation, appréciation des moyens engagés...)

Dresser un bilan périodique

Ce bilan peut conduire à :

- valider les actions et méthodes mises en œuvre,
- corriger les actions réalisées, lorsqu'elles conduisent à des changements techniques et organisationnels dans les situations de travail susceptibles de générer de nouveaux risques
- relancer la démarche de prévention, conformément aux obligations de l'employeur en matière d'évaluation des risques :
 - au moins une fois par an
 - ou lors d'aménagements importants ayant un impact sur la santé et la sécurité des travailleurs
 - ou lorsque toute nouvelle information nécessite une évaluation des risques.

Ainsi les enseignements tirés des actions et méthodes utilisées enrichissent la démarche de prévention et contribuent au développement d'une culture de prévention dans l'entreprise.



5- Évaluer pour prévenir avec qui ?

Voir en annexe les contacts utiles en région PACA.

Le succès de la démarche de prévention repose en premier lieu sur **l'apport des connaissances et des savoirs faire des salariés et des représentants du personnel** de l'entreprise (voir les 5 clés pour réussir : la participation des salariés et de leurs représentants).

Un appui externe peut conforter la mise en place de la démarche de prévention. Les **organisations et branches professionnelles** jouent un rôle actif en élaborant des guides et outils méthodologiques d'évaluation des risques, à l'attention des entreprises.

Les **organismes de prévention** s'engagent à mettre en place cette démarche, afin de favoriser une culture de prévention en entreprise.

Les **Services de Santé au Travail** 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 leur représentant, consacre un tiers de son temps à l'analyse du milieu de travail, élabore la fiche d'entreprise qui consigne les risques professionnels, les effectifs des personnels exposés et les moyens préconisés pour les prévenir.

Les **Services de l'État** (Services d'Inspection du Travail) contribuent également à la mise en œuvre de la démarche de prévention. La DRTEFP et les DDTEFP interviennent sur :

- la sensibilisation en amont des acteurs internes à l'entreprise (employeurs, travailleurs, représentants du personnel et médecin du travail), aux enjeux de l'évaluation des risques
- le suivi de la démarche, en particulier lors des réunions du CHSCT
- le contrôle du respect des obligations en matière de santé et de sécurité au travail

L'ANACT – L'Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de Travail répond aux demandes des chefs d'entreprise ou à celles des acteurs de la prévention. Son approche organisationnelle de la prévention, basée sur l'analyse de l'organisation et du travail réel, permet de mettre en évidence les conditions d'exposition aux risques des salariés. L'apport des salariés et de leurs représentants permet de développer une démarche effective de la prévention des risques professionnels en entreprise.

Site internet : www.anact.fr

La CNAMTS - La Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés propose aux entreprises via les services de prévention des CRAM (caisse régionale) : documentation et information sur les risques et leur prévention, formation des chefs d'entreprise et des salariés à l'analyse des risques et des situations de travail, conseil et assistance en entreprise grâce au concours d'ingénieurs et de techniciens en prévention.

Site internet : www.ameli.fr

En PACA :

ACT MEDITERRANEE, Association Régionale de l'ANACT répond aux demandes des chefs d'entreprise ou à celles des acteurs de la prévention. Son approche organisationnelle de la prévention, basée sur l'analyse de l'organisation et du travail réel, permet de mettre en évidence les conditions d'exposition aux risques des salariés. La participation des salariés et de leurs représentants permet de développer une démarche effective de prévention des risques professionnels en entreprise.

Annexes

1 Textes réglementaires

5 Quelques repères bibliographiques

2 Points clés sur les risques
Les questions à se poser

4 Contacts utiles

3 Exemples de présentation d'une évaluation sur une activité et programmes de prévention

TEXTES RÉGLEMENTAIRES

Principes généraux de prévention de la loi 1991 (Article L. 230-2 du code du travail)

Le chef d'établissement prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs de l'établissement, y compris les travailleurs temporaires. Ces mesures comprennent les actions de prévention des risques professionnels, d'information et de formation ainsi que la mise en place d'une organisation et de moyens adaptés. Les mesures de prévention prises doivent respecter l'ordre suivant :

- éviter les risques
- évaluer les risques qui ne peuvent être évités
- combattre les risques à la source
- adapter le travail à l'homme en particulier lors de la conception des postes de travail, du choix des équipements de travail, des méthodes de travail et de production afin de limiter le travail monotone et cadencé au regard de leurs effets sur la santé
- tenir compte de l'état d'évolution de la technique
- remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui est moins dangereux
- planifier la prévention en y intégrant, dans un ensemble cohérent, la technique, l'organisation du travail, les conditions de travail, les relations sociales et l'influence des facteurs ambiants
- prendre les mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle"
- donner les instructions appropriées aux travailleurs

Décret du 5 novembre 2001 (Article R. 230-1 du Code du Travail)

"L'employeur transcrit et met à jour dans un document unique les résultats de l'évaluation des risques pour la sécurité et la santé des travailleurs à laquelle il doit procéder en application du paragraphe III a) de l'article L.230-2. Cette évaluation comporte un inventaire des risques identifiés dans chaque unité de travail de l'entreprise ou de l'établissement. La mise à jour est effectuée au moins chaque année ainsi que lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions d'hygiène et de sécurité ou les conditions de travail, au sens du septième alinéa de l'article L.236-2, ou lorsqu'une information supplémentaire concernant l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie.

Dans les établissements visés au premier alinéa de l'article L.236-1, cette transcription des résultats de l'évaluation des risques est utilisée pour l'établissement des documents mentionnés au premier alinéa de l'article L.236-4.

Le document mentionné au premier alinéa du présent article est tenu à la disposition des membres du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou des instances qui en

tiennent lieu, des délégués du personnel ou à défaut des personnes soumises à un risque pour leur sécurité ou leur santé, ainsi que du médecin du travail.

Il est également tenu, sur leur demande, à la disposition de l'inspecteur ou du contrôleur du travail ou des agents des services de prévention des organismes de sécurité sociale et des organismes mentionnés au 4° de l'article L.231-2."

La circulaire d'application du dit décret rappelle la méthodologie générale de la démarche de prévention à mettre en œuvre dans l'entreprise. Le présent guide reprend la méthodologie proposée par la circulaire.

Pour information, certains risques font l'objet d'une réglementation spécifique et demande une évaluation particulière

<input type="checkbox"/> Risques liés à la manutention manuelle.	Art. R.231-68 du code du travail
<input type="checkbox"/> Risques électriques	Décret du 14 novembre 1988
<input type="checkbox"/> Risques de nuisances liées au bruit.	Art. R.232-8-1 du code du travail
<input type="checkbox"/> Risques liés aux produits dangereux utilisés (javel, produits de dégraissage, nettoyants ménagers, etc.)	Art. R.231-54 et suivants du code du travail
<input type="checkbox"/> Risques liés à l'utilisation des équipements de travail (bateurs, trancheurs, cutter, etc.)	Art. R.233-1 et suivants du code du travail
<input type="checkbox"/> Risques liés aux tâches à effectuer quotidiennement, nécessitant une formation à la sécurité. <ul style="list-style-type: none"> • Personnel en CDI • Personnel saisonnier ou intérimaire 	Art. R.231-32 à 45 du code du travail Art. L.231-3-1 du code du travail
<input type="checkbox"/> Risques liés à l'incendie ; évacuation, formation des personnels.	Art. R.232-12-23 du code du travail

Pour vous aider à évaluer vos risques dans votre structure, vous pouvez également vous appuyer sur les documents édités par l'INRS, la médecine du travail et l'ANACT qui selon les cas peuvent vous apporter des éclairages spécifiques sur certains risques connus dans la profession (cf. bibliographie jointe)

Points clés indicatifs (non exhaustifs) pour l'évaluation des risques

Obligations de résultat

S'interroger

A.T. : Accidents de travail

M.P. : Maladies professionnelles

T.M.S. : Troubles musculo-squelettiques

INCENDIE - EXPLOSION

Risque d'A.T. (très grave) et de perte de l'outil de travail

- Eviter le risque
- Evacuer rapidement
- Limiter la propagation

- Avez-vous supprimé toutes les sources d'étincelles dans les différents laboratoires ?
- Les produits inflammables (et notamment les bouteilles de gaz) sont-ils stockés et utilisés dans des conditions de sécurité ? (tuyau conforme, stockage en position attachée, vanne d'arrêt accessible, ...) ?
- Les dégagements sont-ils présents en nombre suffisant, sont-ils signalés et accessibles (pas de stockage devant) ?
- Des moyens simples sont-ils présents pour permettre aux salariés d'appeler les secours ?
- Des extincteurs sont-ils installés en nombre suffisant dans les laboratoires ? Sont-ils visibles, accessibles, signalés, régulièrement contrôlés ? L'ensemble du personnel suit-il régulièrement une formation à leur manipulation ? Est-il informé sur les moyens à utiliser sur les différents type d'incendie (gaz, électricité, etc.) ?
- Les consignes incendie sont-elles affichées et régulièrement réactualisées ?
- L'aspiration des poussières de farine est-elle régulièrement réalisée ? La surveillance des accumulations de poussières est-elle effectuée ?

ELECTRICITÉ

Risque d'A.T. (très grave) et de perte de l'outil de travail

- Conception et installations sûres
- Interventions réservées au seul personnel habilité

- Faites-vous vérifier annuellement vos installations électriques (locaux et machines) ? Quelle est la date de la dernière vérification ? Qui l'a effectuée ? Suite au dernier contrôle, des corrections ont-elles été effectuées ? Y a-t-il des traces écrites de ces travaux ? Si oui, où ?
- Les personnels étant amenés à intervenir sur les installations électriques ont-ils les bonnes habilitations ? Le suivi de ces formations est-il enregistré dans le dossier du personnel ?
- Existe-t-il des consignes de premiers secours aux victimes d'accidents électriques ? Les numéros d'urgence sont-ils affichés ? Quelle est l'information ou la formation qui a été délivrée aux salariés ?

MANUTENTION DES CHARGES

Risque d'A.T. (très grave) et de M. P.

- Repérer les postures fatigantes, pénibles, dangereuses
- Supprimer/réduire les manutentions et les gestes répétitifs
- Aménager les conditions de manutention

- Avez-vous identifié les situations dans lesquelles les salariés effectuent des manutentions manuelles ? Existe-t-il des moyens techniques pour supprimer ou réduire ces manutentions ?
- L'organisation mise en place dans les différents laboratoires va-t-elle dans le sens d'une minimisation des manutentions manuelles et d'une réduction des tâches répétitives ? Les stockages de matières premières sont-ils agencés pour limiter les déplacements avec des charges lourdes ? Les achats prennent-ils en compte la problématique du port de charge en privilégiant les petits sacs (moins de 25kg au lieu des 50 kg couramment utilisés) ?
- Lors des manutentions manuelles, les conditions de travail sont-elles favorables (espace de circulation non encombré, facilitation des moyens de préhension des charges lourdes, hauteur de stockage approprié, hauteur des postes de travail fixes ou mobiles, état du sol...) ?
- L'ensemble des moyens d'aide à la manutention existant dans l'entreprise ont-ils été recensés ? (palans, chariots à roulettes, diables, ...) Les salariés utilisent-ils ces moyens de manutention ? Si oui, pour quelles tâches ou quelles opérations ? Sinon, pourquoi ? Quels autres moyens seraient envisageables pour limiter les manutentions manuelles ?
- Les salariés portent-ils des chaussures de sécurité ?
- Les salariés ont-ils été informés des risques liés à la manutention de charges lourdes ? Ont-ils été sensibilisés aux gestes et postures de travail ? Connaissent-ils les "techniques" propres à la profession pour limiter ces risques ?

Points clés indicatifs (non exhaustifs) pour l'évaluation des risques

Obligations de résultat

S'interroger

LA POUSSIÈRE DE FARINE

	Risque de M. P. (Asthme, rhinite, rhinite allergique, problèmes ophtalmologiques)
<input type="checkbox"/> Garantir une bonne qualité d'air <input type="checkbox"/> Introduire de l'air neuf <input type="checkbox"/> Limiter l'empoussièrment des locaux <input type="checkbox"/> Ne pas exposer inutilement les salariés qui ne devraient pas l'être	<input type="checkbox"/> Une séparation physique est-elle présente entre les différents laboratoires avec et sans poussières de farine (ex. : laboratoire fabrication du pain et laboratoire pâtisserie) <input type="checkbox"/> Les machines utilisant de la farine est présente sont-elles correctement capotées (ex. : le pétrin) ? <input type="checkbox"/> Une ventilation mécanique est-elle installée (avec apport d'air neuf et extraction) ou bien l'aération se fait-elle par les ouvrants ? Cette ventilation, si elle existe fait-elle l'objet d'un contrat d'entretien et de maintenance par une société spécialisée ? Les opérations de nettoyage, d'entretien et de maintenance sont-elles reportées dans un registre de contrôle ? <input type="checkbox"/> Existe-t-il des moyens techniques pour capter les poussières à la source ? <input type="checkbox"/> Les moyens organisationnels pour limiter les émissions de poussières sont-ils instaurés et respectés dans les laboratoires (notamment l'ouverture et la vidange des sacs de farine) ? <input type="checkbox"/> Des mesures d'empoussièrment ont-elles déjà été réalisées ou préconisées par la médecine du travail ? <input type="checkbox"/> Les salariés utilisent-ils des protections individuelles type masque à poussière ? Si oui, pour quelles tâches les portent-ils ? <input type="checkbox"/> Le nettoyage des locaux est-il réalisé de façon régulière et à quelle fréquence ? Qui le réalise ? Avec quels instruments (balai, aspirateur) ? Les personnes chargées de ce nettoyage prennent-elles des protections particulières ? <input type="checkbox"/> Avez-vous une organisation en place pour l'évacuation des déchets ? Quelle périodicité ? Quelle façon de faire ?

UTILISATION DES MACHINES

	Risque d'A. T. et M. P.
<input type="checkbox"/> Conception sûre des machines <input type="checkbox"/> Choix de machines sûres <input type="checkbox"/> Implantation stratégique <input type="checkbox"/> Utilisation en sécurité	<input type="checkbox"/> Le plan de mise en conformité des machines est-il à jour ? <input type="checkbox"/> Quel est l'état des outils mécaniques portatifs ? Sont-ils entretenus, vérifiés ? <input type="checkbox"/> Les protections collectives des machines sont-elles systématiquement utilisées ? Dans les cas où ces protections seraient retirées, les causes de cette action sont-elles connues et y a-t-il moyen de palier à ce problème ? <input type="checkbox"/> Les risques liés à l'entretien et à la maintenance des machines sont-ils identifiés ? Qui intervient en cas de panne ? Avec quelle formation ? Quelles consignes de sécurité sont prévues ? Les machines sont-elles systématiquement débranchées en cas d'intervention ? <input type="checkbox"/> L'organisation des locaux de travail permet-elle une implantation judicieuse des machines : bon espacement entre deux machines, pas d'impact d'une machine sur l'autre, possibilité de circuler entre elles ? <input type="checkbox"/> Les formations sécurité et professionnelle dispensées à tout salarié constituent-elles une prévention efficace et suffisante pour l'utilisation de ces machines ? <input type="checkbox"/> Existe-t-il des consignes par machine, des fiches de postes ou protocoles opératoires à disposition des salariés ?

NUISANCE LIÉE AU BRUIT

	Risque de perte auditive, stress et fatigue pouvant entraîner des A. T. par perte de vigilance
<input type="checkbox"/> Limiter au plus bas possible l'exposition sonore des salariés <input type="checkbox"/> Réduire le nombre de salariés exposés <input type="checkbox"/> Ne pas exposer inutilement les salariés qui ne devraient pas l'être	<input type="checkbox"/> Le médecin du travail a-t-il constaté chez certains salariés des pertes auditives ? Avez-vous des remontées directes du terrain, de gênes auditives par rapport à l'ambiance sonore des différents laboratoires ? Des déclarations de maladies professionnelles ont-elles été enregistrées pour des problèmes liés au bruit ? <input type="checkbox"/> Des mesures de niveaux sonores, en ambiance et en pic, ont-ils été effectués ? <input type="checkbox"/> Avez-vous déjà recherché les moyens de limiter le bruit à la source par isolation des machines, installation en extérieur des bouches de climatisation, etc ? La ventilation est-elle une source de bruit majeure ? Avez-vous fait expertiser votre installation pour y détecter un éventuel dysfonctionnement ? Les niveaux sonores des appareils font-ils partie des critères d'achat des nouveaux appareillages ? <input type="checkbox"/> Si des laboratoires à fond sonores différents existent, pouvez-vous isoler la zone dans laquelle le bruit est le plus important ? <input type="checkbox"/> Les salariés ont-ils été formés ou informés des risques du bruit sur leur santé et notamment l'aspect irréversible des lésions ? <input type="checkbox"/> Le port de bouchons d'oreilles, (ou éventuellement de casque anti-bruit) a-t-il déjà été envisagé dans les locaux bruyants ? Si oui, quelles sont les personnes qui ont recours à ce type de protection et sur quels types de tâches ? Des bouchons moulés personnalisés sont-ils également envisagés ?

Points clés indicatifs (non exhaustifs) pour l'évaluation des risques

Obligations de résultat

S'interroger

CIRCULATION DANS LES LABORATOIRES

	Risque d'A.T. et de M.P.
<input type="checkbox"/> Espaces de circulation sûrs <input type="checkbox"/> Séparer les flux <input type="checkbox"/> S'assurer du bon état des sols Lutter contre le désordre	<input type="checkbox"/> La circulation des salariés en fonction de leurs tâches de travail a-t-elle fait l'objet d'une organisation particulière ? <input type="checkbox"/> Des zones de stockage identifiées et spécifiques à chaque matière ou objet sont-elles définies ? <input type="checkbox"/> Quel est l'état de l'éclairage, des signalisations ? <input type="checkbox"/> Quel est l'état des sols (pentes, obstacles, trous...) ? <input type="checkbox"/> La présence de marches isolées existe-t-elle ? <input type="checkbox"/> Les obstacles à une bonne circulation et qui ne peuvent être enlevés, ont-ils fait l'objet d'une signalisation particulière ? <input type="checkbox"/> Des modalités précises de rangement ont-elles été fixées pour chaque salarié ?

ORGANISATION DU TRAVAIL

	Risque d'A.T. et de M.P.
<input type="checkbox"/> L'organisation du travail peut générer ou réduire certains risques <input type="checkbox"/> Rechercher les meilleures conditions de travail	<input type="checkbox"/> La lutte contre l'encombrement des aires de passage est-elle prioritaire ? <input type="checkbox"/> L'optimisation des espaces de travail par l'utilisation ou l'adaptation simple de matériel pouvant réduire le nombre de tâches manuelles ou répétitives, a-t-elle été envisagée ? <input type="checkbox"/> Les laboratoires sont-ils systématiquement séparés géographiquement ? <input type="checkbox"/> Comment compensez-vous l'exiguïté des locaux ? <input type="checkbox"/> Favorisez-vous le travail en équipe ou le travail individuel ? <input type="checkbox"/> Devez-vous souvent travailler dans l'urgence ? <input type="checkbox"/> Comment gérez-vous le travail en série ? Quels sont les temps d'exécution ? <input type="checkbox"/> Avez-vous prévu la possibilité pour les salariés de faire remonter leurs problèmes ? <input type="checkbox"/> Valorisez-vous les améliorations proposées par les salariés ?

ECLAIRAGE

	Risque d'A.T. et de M.P. (Lombalgie, trouble de la vue, stress)
<input type="checkbox"/> Eviter la fatigue visuelle	<input type="checkbox"/> Avez-vous fait réaliser des mesures d'éclairage en ambiance de travail, de nuit et de jour ? <input type="checkbox"/> Avez-vous privilégié l'éclairage naturel ? <input type="checkbox"/> Avez-vous prévu des éclairages différents en fonction de l'activité des opérateurs (lumière plus directe pour des postes à précision type pâtisserie) ?

AMBIANCE THERMIQUE

	Risque d'A.T. et de M.P.
<input type="checkbox"/> Rechercher une température adaptée aux situations de travail	<input type="checkbox"/> Comment avez-vous choisi votre système de chauffage, de ventilation et de climatisation ? <input type="checkbox"/> Le système en place permet-il de lutter contre les très fortes chaleurs dues aux fours et peut-il empêcher la formation de courant d'air remettant en suspension les poussières fines de farine ? <input type="checkbox"/> La température est-elle homogène dans l'ensemble des laboratoires ? <input type="checkbox"/> Les fumées de la chambre de cuisson sont-elles bien évacuées vers l'extérieur ?



Programme d'actions de prévention

Désignation de l'activité, de l'unité ou du poste de travail : fabrication du pain
 Rédacteur : Employeur
 Atelier ou service : labo boulangerie
 Personnes associées à l'évaluation des risques : employeur, 1 salarié
 date évaluation des risques du 5 juillet 2003

Risques identifiés	Mesures de prévention	Délaï d'exécution	Personne chargée de l'action
Approvisionnement poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Revoir la disposition des machines, tables de travail par rapport à la fabrication et au stockage des pâtes, au four - Favoriser l'achat de nouvelles machines sur roulettes afin de limiter la circulation en rapprochant au maximum les appareils des points de travail 	<p>6 mois</p> <p>2 ans</p>	<p>Chef d'entreprise ou de laboratoire</p>
Ouverture des sacs de farine	<ul style="list-style-type: none"> - Rapprocher au maximum les lieux de stockage des sacs des lieux d'utilisation - Sensibiliser les opérateurs aux bonnes pratiques d'ouverture des sacs et des risques de rhinite ou asthme - Sensibiliser le personnel aux gestes et postures de travail - Favoriser l'achat de sacs de 25 kg 	<p>6 mois immédiat</p> <p>immédiat</p> <p>immédiat</p>	<p>Chef d'entreprise ou de laboratoire</p> <p>Chef de laboratoire</p> <p>Chef d'entreprise</p>
Risques liés à la manipulation des machines	<ul style="list-style-type: none"> - Faire réaliser la mise en conformité des machines en collaboration avec les fournisseurs - Remplacement des machines difficilement adaptables à la mise en conformité - Etablissement de contrat de maintenance avec les fournisseurs des machines 	<p>2 mois</p> <p>1 an</p> <p>2 mois</p>	<p>Chef d'entreprise</p>
Coups aux membres supérieurs	<ul style="list-style-type: none"> - Achat de scarificateurs à manches et d'outils en plastiques pour les opérations pour lesquelles cela est possible - Prévoir la formation d'une personne de l'entreprise dans une session de Sauveteur Secouriste du Travail pour les blessures légères - Prévoir l'achat et le maintien en l'état d'une armoire ou trousse à pharmacie 	<p>Immédiat</p> <p>6 mois</p> <p>2 mois</p>	<p>Chef d'entreprise</p>
Cognements	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser le personnel sur le rangement régulier des outils, chariots, machines, ... 	<p>Immédiat</p>	<p>Chef de laboratoire</p>
Eclairage	<ul style="list-style-type: none"> - Faire remplacer les éclairages défectueux et en ajouter des supplémentaires 	<p>3 mois (remplacement) et 1 an (ajout)</p>	<p>Chef d'entreprise</p>
Gestes répétitifs	<ul style="list-style-type: none"> - Alterner régulièrement les tâches et favoriser les pauses courtes 	<p>6 mois</p>	<p>Chef d'entreprise ou de laboratoire</p>
Manutention manuelle	<ul style="list-style-type: none"> - Prévoir le remplacement des plaques lourdes par des plaques en aluminium et l'achat de chariots à roulettes comportant plusieurs étages - Achat d'une table élévatrice à hauteur variable en remplacement de la pelle et - si manque de place, prévoir un four pouvant accueillir directement les chariots, ce qui évite des manipulations supplémentaires des pains - Revoir l'organisation complète des postes de travail de manière à réduire les déplacements et optimiser la place : cela peut aboutir à adapter la forme et les dimensions des outils, voire à placer des appareils sur des suspentes coulissantes et compensées par un contre-poids, afin de libérer à volonté de l'espace sur une table de travail - Installation du stock d'eau à température régulée juste au-dessus du pétrin (évite ainsi des transports supplémentaires) 	<p>1 an</p> <p>18 mois</p> <p>1 an</p> <p>6 mois</p>	<p>Chef d'entreprise</p> <p>Chef d'entreprise</p>
Brûlure	<ul style="list-style-type: none"> - Achat de gants anti-brûlures adaptés aux tâches : une paire comportant de longues manches protégeant correctement les avant-bras mais réduisant la sensation tactile et une autre permettant une meilleure préhension des plateaux ou moules à pain... juste après la sortie du four mais diminuant la protection des avant-bras et des mains (voir photo p.24) 	<p>2 mois</p>	<p>Chef d'entreprise</p>
Chaleur ambiante	<ul style="list-style-type: none"> - Remplacement four au gaz ou fuel par four électrique - Installation d'une climatisation ou d'une VMC efficace 	<p>2 ans</p> <p>2 ans</p>	<p>Chef d'entreprise</p>
Rhinite, asthme du boulanger	<ul style="list-style-type: none"> - Achat de farine ne comportant pas de fines particulières - Procédure de nettoyage quotidien à élaborer et sensibilisation du personnel à cette problématique - Prévoir une ventilation homogène du local afin d'éviter l'apparition de courant d'air, qui remettent en suspension les fines particulières de farine dans l'atmosphère - Achat d'un petit aspirateur spécifique pour éviter l'utilisation du balai produisant le même effet que les courants d'air sur les poussières fines 	<p>6 mois</p> <p>6 mois</p> <p>2 ans</p> <p>Immédiat</p>	<p>Chef d'entreprise et Chef de laboratoire</p>

La description des moyens de prévention existant à pour finalité de les lister et de vérifier leur pertinence. Même quand ils sont jugés satisfaisants, il est utile de les noter pour pouvoir suivre leur évolution dans le temps.

T : Technique • O : Organisationnelle • P : Personnelle

Evaluation des risques en entreprise

Annexe 1

Article L. 230-2 du code du travail

et programmation des actions de prévention

Nom :

Raison sociale :

Adresse :

Activité de l'entreprise :

Effectif total :

dont CDI :

Intérimaires :

ODD :

Salariés d'entreprises extérieures :

Existence d'un Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail ? Oui Non Sans objet

Existence de délégués du personnel : Oui Non

Le CHSCT (ou les délégués du personnel) a-t-il été consulté ? Oui Non

Nom du chef de projet :

Description succincte de la démarche mise en œuvre par l'entreprise (participants au groupe de travail, nombre de réunions, moyens alloués...):

Listes des documents à tenir à disposition de l'inspection du travail :

- compte rendu de l'évaluation des risques,
- programme d'actions de prévention,
- avis du CHSCT ou des délégués du personnel,
- avis du médecin du travail,
- autres documents utiles.

Programme d'actions de prévention

Réalité

A compléter selon que de besoin

Remplir une fiche par activité, unité ou poste de travail

DESIGNATION DE L'ACTIVITE, DE L'UNITE OU DU POSTE DE TRAVAIL :	RÉDACTEUR :
ATELIER OU SERVICE :	
PERSONNES ASSOCIÉES :	DATE :

RISQUES IDENTIFIES	MESURES DE PREVENTION	DÉLAI D'EXECUTION	PERSONNE CHARGÉE DE L'ACTION
-----	TECHNIQUES	-----	-----

-----	ORGANISATIONNELLES	-----	-----

-----	PERSONNEL	-----	-----

-----	TECHNIQUES	-----	-----

-----	ORGANISATIONNELLES	-----	-----

-----	PERSONNEL	-----	-----

-----	TECHNIQUES	-----	-----

-----	ORGANISATIONNELLES	-----	-----

-----	PERSONNEL	-----	-----

CONTACTS UTILES en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Les contacts utiles dans le département des Alpes-Maritimes figurent page suivante.

Services de l'État

DRTEFP 180 Avenue du Prado 13285 MARSEILLE Cedex 8 Tél. 04 91 15 12 12

Ou Contacter l'Inspection du Travail de votre département

MIRT MO (Médecin Inspecteur Régional du Travail et de la Main d'Œuvre)

180 Avenue du Prado 13285 MARSEILLE Cedex 8 Tél. 04 91 15 12 99

Site DRTEFP/DDTEFP : www.sdtefp-paca.travail.gouv.fr

Site internet d'information juridique : www.legifrance.fr

Préventeurs

ACT Méditerranée Association Régionale pour l'Amélioration des Conditions de Travail

Europarc de Pichaury.Bt C1. 13856 Aix en Provence cedex 3.

Site internet : www.anact.fr Tél. 04 42 90 30 20

CRAM Sud-Est

35 rue Georges – 13 385 Marseille cedex 20 Site internet : www.cramse-preges.org

Service de documentation : Tél : 04 91 85 85 36

Il existe une antenne de la CRAM dans chaque département.

Site de la Prévention en PACA : www.sante-securite-paca.org

Afin de procéder aux contrôles de conformité et aux vérifications périodiques (électricité, équipements de travail, aération, bruit etc.), vous pouvez faire appel aux organismes et personnes agréés dont une liste se trouve sur le site de l'INRS (www.inrs.fr) ou bien auprès des sections d'inspection du travail dont dépend votre établissement.

QUELQUES REPÈRES pour aller plus loin...

Éditions Liaisons et ANACT • 2003

Agir sur La charge de travail • B. Poète, T. Rousseau

Toutes les références suivantes sont éditées par l'INRS

Risque électrique

Introduction au risque électrique, dossier INRS, 2003

(sur www.inrs.fr)

L'électricité-Comment s'en protéger ED548

Risque incendie

Prévention des incendies sur les lieux de travail – Aide mémoire juridique TJ 20

Risque posture et manutentions manuelles

Le dos, mode d'emploi ED761

Méthode d'analyse des manutentions manuelles ED 862

Risque chimique

Risque chimique pendant les travaux de nettoyage ED59

Utilisation des produits chimiques ED744

Les industries de boulangerie et de pâtisserie et les

terminaux de cuisson, CRAMIF, 2000

Guide des revêtements de sol, CNAMTS, département prévention.

Divers

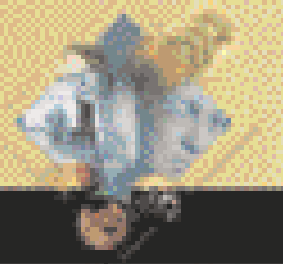
Mélangeurs, pétrins et matériels similaires, ED 595

Conception des lieux de travail, ED 718 et ED 773

Principales vérifications périodiques, ED 828

Documentation INRS fournie sur demande par le service prévention des risques professionnels de la CRAM 35 rue George 13386 Marseille cedex 20

Nous remercions Mme Julia BIDAULT, M. Laurent ROBART et Mme Marjorie TESTANIERE (Bureau Veritas, agence Méditerranée) pour leur contribution à la réalisation de ce guide.



La Prévention en Action

Le guide "Boulangeries, pâtisseries, confiseries, glaciers" est le résultat d'un travail collectif (*Tosca 06*) mené dans le département des Alpes-Maritimes qui a réuni les organismes suivants :

GROUPE DE TRAVAIL

Chambre syndicale des pâtisseries, confiseurs et glaciers des Alpes-Maritimes

2, rue Valperga - 06 000 NICE

Syndicat des maîtres boulangers et boulangers-pâtisseries des Alpes-Maritimes

Maison de la boulangerie - 13, avenue Mirabeau - 06 000 NICE
Tél. : 04 93 13 67 00

AMETRA 06 28, boulevard de Riquier 06300 NICE • Tél. 04 92 00 24 70

DDTEFP 06 Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
CADAM Route de Grenoble
BP 3311 06206 NICE cedex 3 • Tél. 04 93 72 49 49

AUTRES PARTENAIRES AU PROJET

ACT Méditerranée Europarc de Pichaury 1330 rue Guillibert de la Lauzière BT C1
13856 Aix en Provence cedex 3 • Tél. 04 42 90 30 20

APAMETRA 6, Rue du Dr Richelmi 06300 NICE • Tél. 04 92 00 38 40

CMTI 5/7 rue Delille 06000 NICE • Tél. 04 93 62 74 62

CFDT 12, boulevard Delfino 06300 NICE • Tél. 04 93 26 52 32

CFE-CGC 81 rue de France 06000 NICE • Tél. 04 93 88 86 88

CFTC 81, rue de France 06000 NICE • Tél. 04 93 82 29 43

CGT 4, place Saint-Francois 06300 NICE • Tél. 04 92 47 71 10

CGT-FO 63, boulevard Gorbella 06102 NICE cedex 2 • Tél. 04 93 84 40 50

UPA Boulevard Georges Pompidou Immeuble Var 3000
06700 SAINT-LAURENT-DU-VAR • Tél. 04 93 31 91 90

UPE Immeuble Cap Var 273, Av Georges Guynemer
06700 SAINT-LAURENT-DU-VAR • Tél. 04 92 27 27 60

Ce guide a pu être réalisé grâce à la participation des boulangers, pâtisseries, confiseurs et glaciers des Alpes-Maritimes

Ce guide a été construit sur la base du guide national "Évaluer pour prévenir, comprendre pour réagir" élaboré par :

- Ministère de l'emploi, du travail et de la cohésion sociale.
- Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
- Ministère de l'équipement, des transports, du logement, du tourisme et de la mer
- Caisse nationale de l'assurance maladie des travailleurs salariés (CNAMTS)
- Institut national de recherche et de sécurité (INRS)
- Agence nationale pour l'amélioration des conditions de travail (ANACT/ARACT)
- Mutualité sociale agricole (MSA)
- Organisme professionnel de prévention du bâtiment et de travaux publics (OPPBTP)
- Institut maritime de prévention (IMP)

Tosca 06

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