

PAUSE-CAFE



Boulangerie / Pâtisserie

19 Novembre 2013

PLAN DE LA RÉUNION



- ↳ Missions de votre service de santé au travail
- ↳ L'élaboration du Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels (DUERP) ou DU
- ↳ Les risques des métiers de la boulangerie / pâtisserie
- ↳ Conclusion et échanges

MISSIONS SST



⇒ Equipe Pluridisciplinaire

↳ Médecins du travail

- Actions en milieu de travail
- Visites médicales
- Projets Transversaux

↳ Secrétaires Médicales

IPRP: Intervenants en Prévention des Risques Professionnels

↳ IPRP - Psychologue du Travail

→ **Accompagnement individuel & Collectif**

Consultation individuelle avec une psychologue
Identification des RPS...

↳ IPRP - Ergonomes

→ **Meilleure adéquation Homme-Travail**

Aménagement de poste suite à incapacité
Aide à la conception de nouveaux locaux
Organisation du travail...

MISSIONS SST



↳ IPRP - Techniciens Hygiène Sécurité Environnement (HSE)

→ **Amélioration des conditions de travail**

Accompagnement réalisation/mise à jour du DU

Risques Chimiques (Réglementation, conseils, ventilation...)

Métrologie (bruit, vibrations, atmosphérique...)

↳ Assistante technique en santé au travail

→ **Première évaluation des risques et conditions de travail**

↳ Secrétaire du service IPRP

↳ Assistante sociale via l'association ISCIPA

→ **Entretien avec salarié pour aide sociale en lien avec le travail**

LE DOCUMENT UNIQUE



Objectif du DU:

Référencer et hiérarchiser les risques de l'entreprise

→ améliorer les conditions de travail des salariés via un plan d'action annuel

CADRE RÉGLEMENTAIRE



Article L4121-1 du code du travail

L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs.

Ces mesures comprennent :

- 1° Des actions de prévention des risques professionnels et de la pénibilité au travail ;
- 2° Des actions d'information et de formation ;
- 3° La mise en place d'une organisation et de moyens adaptés.

L'employeur veille à l'adaptation de ces mesures pour tenir compte du changement des circonstances et tendre à l'amélioration des situations existantes

Décret 2001-1016 du 5 novembre 2001

→ *retranscrire l'évaluation des risques professionnels dans un document unique*

MÉTHODE PROPOSÉE



- ↳ **Créer** un groupe de travail → *intégrer les salariés à la démarche*
- ↳ **Recenser** les risques professionnels par poste de travail
- ↳ **Evaluer** leur gravité, leur probabilité de survenue
→ *Hiérarchiser les risques*
- ↳ **Lister** les moyens de prévention déjà en place
- ↳ **Proposer** des améliorations si l'existant n'est pas assez efficace
- ↳ **Informé**r les salariés des risques et des améliorations existantes et/ou à venir

→ **Avoir une méthode simple**

FICHE DE SAISIE



Mortelle

Forte (lésion irréversible)

Faible (lésion légère, réversible)

PRIORITE 1 A traiter d'urgence

PRIORITE 2 A planifier

PRIORITE 3 A traiter dans un second temps

Poste de travail :

Date :

Risque identifié (description)	Gravité	Fréquence	Priorité d'action	Mesures de prévention existantes	Mesures de prévention à mettre en place

AIDES EXISTANTES



↳ Pré-diagnostic des risques professionnels

↳ Fiche d'entreprise

↳ Guide élaboré par le SIMETRA
Retrouver les situations dangereuses
Maîtriser les risques

↳ Bibliographie sur internet :
www.inrs.fr
www.travailler-mieux.gouv.fr
Etc...

Document unique d'évaluation des risques professionnels

Depuis 2001, l'employeur doit recenser les risques présents dans son entreprise, évaluer leur gravité, leur probabilité de survenue et consigner ces informations dans le document unique. Depuis le décret n° 2008-1347 du 17 décembre 2008, l'employeur doit tenir ce document à dispositions des travailleurs et placer une affiche sur le lieu de travail pour indiquer où il est possible de le consulter.

Juillet 2012

6. Risques liés à la manutention manuelle

6.1 Rechercher les situations dangereuses

- Manutention de charges de poids élevés
- Manutention de charges de grandes dimensions, arêtes vives
- Gestes répétitifs
- Station debout, piétinement
- Cadence imposée
- Manutention dans un environnement particulier : température élevée ou basse

6.2 Maîtriser les risques

- Organiser le travail pour diminuer les gestes répétitifs, les efforts de manutention
- Utiliser des moyens de manutention : transpalettes, quai de chargement, etc
- Fournir des informations aux salariés sur les caractéristiques des charges
- Porter des gants de manutention, des chaussures de sécurité
- Assurer une formation PRAP (gestes et postures) adaptée à l'activité des salariés
- Laisser de l'autonomie pour que le salarié organise son travail

ACTUALISATION



↳ Régulièrement

↳ Si modification importante : travaux, nouvelle machine, nouveau poste...

↳ Si information supplémentaire recueillie lors d'une étude suite à un accident du travail ou une maladie professionnelle

COMMUNICATION



Document mis à disposition et consultable par :

↳ tous les salariés

↳ les organismes de contrôle

↳ votre service de santé au travail

LES MÉTIERS ÉTUDIÉS



↪ Boulanger

↪ Pâtissier

↪ Vendeur

↪ Livreur

MANUTENTION, POSTURES, GESTES REPETES

Postes : boulanger, pâtissier, vendeur, livreur.

Situations :



- Port de charges lourdes, ou encombrantes (port des sacs de farine, réapprovisionnement du stock, manipulation de plaques, moules, grilles...)
- Position penchée en avant sur les bacs de lavage, rangement, débacquetage , plan de travail trop bas, dos en torsion – four...)
- Manipulations répétées des produits: chargement, stockage, transfert, préparation...
- Travail « statique debout», piétinement
- Prise de postures contraignantes lors de l'entrée et de la sortie du véhicule de livraison

→ **TMS (Troubles Musculo-Squelettiques):** tendinites (poignet, coude, épaule), syndrome du canal carpien, douleurs vertébrales et articulaires.

→ **Insuffisance veineuse des membres inférieurs.**

MANUTENTION, POSTURES, GESTES REPETES

Maitrise des risques:

- Préférer les conditionnements réduits (privilégier le packaging $\leq 25\text{kg}$)
- Réduire au maximum les trajets de manutention (organiser le circuit des matières premières)
- Préférer des plans de travail à hauteur variable
- Utiliser des aides à la manutention (diabes, chariots...)
- Assurer un entretien régulier du matériel (affutage des couteaux, trancheuses, matériel roulant...)
- Limiter les hauteurs de rangement
- Alternier les tâches
- Sensibiliser le personnel sur ces risques et les bons gestes (Formation type PRAP)

CHALEUR, HUMIDITÉ



Postes : boulanger, pâtissier, vendeur.

Situations :

- Travail à proximité de source de chaleur importante (four, bruleur...)
 - Déshydratation
 - Fatigue
 - Aggravation de l'insuffisance veineuse des membres inférieurs

CHALEUR, HUMIDITÉ



Maitrise des risques:

- Mettre à disposition de l'eau fraîche
- Nettoyer et vérifier la hotte aspirante (organisme spécialisé)
- Prévoir une ventilation générale des locaux
- Envisager une climatisation dans les locaux

CHUTES



Postes : boulanger, pâtissier, vendeur, livreur.

Situations :

- *Chutes de plain pied*: sols glissants (farine, gras et humidité) marches, encombrement des passages, sol détérioré, zone de passage mal éclairée...
- *Chutes de hauteur*: utilisation de matériel inadapté, utilisation de marche pied ou escabeau instables
- *Chutes d'objets* : ustensiles et produits stockés dans les réserves...

→ **Traumatismes divers : contusions, fractures, coupures...**

CHUTES



Maitrise des risques:

Sols : entretien régulier, réparer les sols abimés, signaler les dénivellations et marches

Zone de passage : assurer un éclairage correct (120 lux), désencombrer, optimiser les aménagements

Stock : organiser le stock (le lourd au niveau de la taille, le léger en-haut et le fréquemment utilisé à portée de mains)

Equipements : utiliser des chaussures fermées antidérapantes, équiper les escaliers de rampes

RISQUES LIES A LA FARINE

Postes: boulanger, pâtissier, vendeur, livreur.

Situations:

- Manutention et manipulation de la farine
 - Remplissage du pétrin
 - Pétrissage
 - Vidage et pliage des sacs de farine
- Division et laminage de la pâte
- Fleurage de la pâte
- Utilisation du balai et de la soufflette

→ **Allergie : rhinite, asthme, eczéma.**



RISQUES LIES A LA FARINE



Maitrise des risques:

Silo /

- Séparer le silo du laboratoire de façon 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

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

RISQUES LIES A LA FARINE



Maitrise des risques:

Fleurage /

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

Nettoyage /

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

CARIE DU PATISSIER



Postes : boulanger, pâtissier, vendeur.

Situations:

- Manipulation du sucre sous forme molle et collante
- Dégustation fréquente des mets préparés
- Tamisage du sucre glace
- Cuisson du sucre => vapeurs de sucre

→ Destruction de l'émail, atteinte de la dentine, destruction de la pulpe dentaire avec prolifération bactérienne

CARIE DU PATISSIER



Maitrise du risque :

- Informer le personnel exposé au sucre
- Inciter au brossage des dents en fin d'atelier
- Ne pas goûter les préparations sucrées plus que nécessaire
- Consulter régulièrement votre chirurgien dentiste en précisant votre profession

COUPURES / BRULURES

Postes : boulanger, pâtissier, vendeur, livreur.

Situations « coupures »:

- Couteaux, cutters...
- Machine à trancher,
- Boites de conserve, vaisselle cassée...
- Utilisation de la diviseuse, du pétrin....

Situations « brûlures »:

- Travail en contact ou à proximité d'une source de chaleur (four, flamme, objet brûlant, transport de plats chauds...)

COUPURES / BRULURES

Maitrise du risque « coupures »:

- Utiliser les dispositifs de sécurité des machines (pousse talon)
- Débrancher les appareils avant nettoyage
- Bien affûter les couteaux
- Ranger les outils coupants sur leur support ou dans l'armoire
- Entretien du matériel (plaque de cuisson métallique...)

Maitrise du risque « brûlures »:

- Eteindre les brûleurs inutilisés
- Mettre à disposition des gants anti brûlures couvrant les avant bras
- Eviter l'encombrement de vos locaux

COUPURES / BRULURES



Maitrise des risques :

- Former les nouveaux embauchés
- Afficher les consignes d'utilisation et d'entretien
- Être équipé d'une trousse de secours à jour et d'une couverture anti feu
- Former un secouriste (SST) dans l'équipe
- Afficher les numéros de premiers secours
- Recommander la vaccination anti tétanique

RISQUES PSYCHOSOCIAUX

- Relation avec la clientèle et ses exigences
- Organisation du travail et relation interpersonnelle

RISQUES PSYCHOSOCIAUX

RELATION AVEC LA CLIENTELE

Postes: vendeur, livreur, boulanger, pâtissier.

Situations:

- Clients exigeants, mécontents

→ **agressions physiques ou verbales**

Maitrise des risques:

- Donner des consignes claires aux salariés
- Former à la gestion des conflits
- Le tiroir caisse doit être vidé régulièrement
- Penser au bouton d'alerte dissimulé sous le comptoir ou tout autre système d'alerte

RISQUES PSYCHOSOCIAUX

ORGANISATION DU TRAVAIL ET RELATIONS INTERPERSONNELLES

Postes: boulanger, pâtissier, vendeur, livreur.

Situations:

- Gestion des plannings
- Manque et/ou difficultés de communication interpersonnelle
- Horaires de travail

→ **Augmentation du risque d'accidents ou d'incidents, stress**

Maitrise des risques:

- Anticiper pour s'adapter aux fluctuations de l'activité
- Bien définir les tâches de chacun selon ses compétences
- Favoriser la communication interpersonnelle (temps d'échange, entretien annuel, note d'information, affichage)

TRAVAIL DE NUIT



La loi du 9 mai 2001 et des articles L. 213-1 et suivants du code du travail.

- Est considérée comme travail de nuit toute période de travail effectif effectuée par un salarié de l'entreprise durant la période entre 21 heures et 6 heures.
- Est considéré comme travailleur de nuit le salarié qui :
 - soit accomplit au moins 2 fois par semaine 3 heures entre 21 heures - 6 heures ;
 - soit accomplit au moins 270 heures de nuit dans l'année civile.

TRAVAIL DE NUIT



Postes : boulanger, pâtissier.

Manque de sommeil, troubles de la vigilance

→ **Perturbation cardiovasculaire, hypertension, cholestérol, diabète, prise ou perte de poids ...**

Maitrise des risques:

- Optimiser l'organisation pour limiter le temps de travail de nuit
- Pour les salariés, respecter les temps de récupération de sommeil, avoir une bonne hygiène de vie (repas réguliers, sieste...)
- Visite périodique à la médecine du travail pour le travail de nuit tous les 6 mois

BRUIT



Postes : boulanger, pâtissier.

Situations:

- Machines utilisées (pétrin, diviseuse....)
- Système de ventilation/climatisation (moteurs des différents appareillages)
- Bruits impulsifs (chocs des ustensiles ou contenants, sonneries ...)

→ **Fatigue et stress**

BRUIT



Maitrise des risques:

- Préférer des machines moins bruyantes
- Isoler les machines bruyantes -> moteurs positionnés en extérieur
- Utiliser des matériaux absorbants adaptés (faux plafonds, blocs anti vibratiles...)

PRODUITS CHIMIQUES

Postes: boulanger, pâtissier, vendeur.

Situations:

- Détergents, dégraissants, désinfectants, détartrants....
- Produits purs ou dilués
- Transvasement dans d'autres flacons
- Différentes formes : des poudres, des liquides, des mousses, des aérosols, des pastilles



Peuvent provoquer des atteintes:

- de la peau (irritations, brûlures chimiques, allergies)
- des muqueuses oculaires et/ou respiratoires en cas de projection ou d'inhalation
- intoxication générale, en cas d'ingestion accidentelle.

PRODUITS CHIMIQUES



Maitrise des risques:

- Connaître les produits utilisés via les fiches de données de sécurité (fournisseurs)
- Rechercher les produits les moins toxiques possibles
- Informer les utilisateurs
- Interdire l'utilisation des flacons à usage alimentaire
- Etiqueter rigoureusement (nom du produit, les symboles, les phrases de risques et de sécurité)
- Stocker sur bacs de rétention
- Interdire les mélanges
- Préférer les produits prêts à l'emploi
- Respecter les dilutions et indications du fournisseur
- Porter des gants (nitrile) + lunettes en cas de projection
- Porter des chaussures fermées



ELECTRICITE



Postes : boulanger, pâtissier, vendeur, livreur.

Situations:

- Nombreux appareils sous tension
- Fils dénudés
- Armoire électrique non fermée à clé
- Personnel non habilité

→ électrisation, électrocution

→ incendie

ELECTRICITE



Maitrise des risques:

- Art R4226-16 et arrêté du 10/10/2000
→ contrôle annuel des installations électriques
- Intervention sur installation électrique par du personnel habilité

INCENDIE



Postes : boulanger, pâtissier, vendeur, livreur.

Situations:

- Départ de feux
- Utilisation de gaz de ville, ou bouteilles, flexible périmé
- Courts circuits
- Stockage des produits inflammables, de bombes aérosols
- Si stockage en silo vrac création de zone ATEX

INCENDIE



Maitrise des risques:

- Contrôler les extincteurs et former le personnel
 - Couverture anti-feu
 - Boutons d'arrêt d'urgence
 - Issue de secours bien dégagée et signalée
 - Plan d'évacuation
 - Exercice d'évacuation
- Pour la zone ATEX /***
- Réaliser le zonage
 - Respecter les diverses réglementations

ROUTIER



Poste : livreur.

Situations:

- Arrêts fréquents
- Respect des horaires
- Addictologie (substances illicites, alcool...), prise de médicaments pouvant troubler la vigilance
- Conduite de nuit
- Manque de vigilance du fait des trajets habituels
- Etat du véhicule

ROUTIER



Maitrise des risques:

- Entretien régulier du véhicule par un professionnel agréé
- Aménagement du véhicule sécurisé (grille de séparation entre la cabine et l'espace de stockage...)
- Mise en place de l'affichage « arrêts fréquents » sur le véhicule
- Prévoir l'organisation des tournées
- Respect du code de la route et formation à la sécurité routière
- Proscrire l'utilisation du téléphone portable en conduisant

PAUSE-CAFE



Boulangerie / Pâtisserie

Merci de votre attention