Boulanger et pâtissier

Prévention des risques professionnels
À destination des salariés

présanse
PRÉVENTION ET SANTÉ AU TRAVAIL
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR-CORSE

POUSSIÈRES DE FARINE - Asthme, rhinite, eczéma

L'exposition à la poussière de farine est la première cause d'asthme professionnel en France.

Adopter les bonnes pratiques pour limiter l'exposition à la poussière :

- Mettre d'abord l'eau, puis la farine dans la cuve à pétrin.
- Découper le sac avec un cutter à lame auto-rétractable plutôt que le déchirer.
- Retourner le sac au fond de la cuve, le remonter sans le secouer ou le taper. Le plier ou le rouler.
- Frasage : effectuer les premières minutes à vitesse lente.
- Fleurage : utiliser une farine de fleurage et fleurer au plus près du plan de travail.
- Porter un masque de protection anti-poussières (FFP2 ou FFP3) lors des opérations les plus génératrices de poussières de farine : remplissage du pétrin, fleurage, nettoyage du silo et des sols.
- S'assurer du bon fonctionnement des systèmes d'aspiration des machines.
- Nettoyer les plans de travail avec une raclette et le sol avec un aspirateur à filtre absolu ou à l'humide (éviter le balai).
- En fin de poste, enlever la tenue de travail et s'habiller en tenue de ville.
- Ranger séparément vêtements de travail et tenues de ville.
- Ne pas secouer ou brosser les vêtements de travail mais les laver régulièrement.

MANUTENTION MANUELLE - POSTURES CONTRAIGNANTES GESTES RÉPÉTITIFS

Risque de troubles musculo-squelettiques (TMS) :

- Utiliser au maximum les aides à la manutention lors du transfert des sacs de farine et de la manipulation des planches (chariots, diables...).
- Soulever les charges en s'en rapprochant, dos droit et genoux fléchis.
- Travailler sur un plan de travail à hauteur des hanches et les coudes près du corps.
- Alterner les postures pour éviter les gestes répétitifs.
- Limiter la distance de port de charge et le poids des quantités portées.
- Demander une formation sur les risques liés à la manutention et aux postures de travail.

Risque d'insuffisance veineuse (station debout prolongée, piétinement) :

- Pratiquer une activité physique régulière (natation, vélo, marche),
- Se reposer les jambes surélevées.

UTILISATION DE MACHINES ET D'OUTILS - Coupure, brûlure, etc.

- Utiliser les machines en respectant les consignes d'utilisation et de sécurité. Ne pas enlever les systèmes de protection des machines : pétrin...
- Débrancher les machines avant toute intervention de nettoyage.
- S'assurer du bon fonctionnement des dispositifs d'arrêt d'urgence.
- Signaler tout matériel électrique détérioré.

BRUIT

- Signaler à l'employeur les matériels défectueux devenus bruyants (chambre froide, laminoir).
- Éviter d'utiliser, si possible, plusieurs matériels bruyants en même temps.

HYGIÈNE

- Avoir les mains propres, les ongles courts et les cheveux attachés.
- Porter des doigtiers ou des gants en cas de blessure.
- Porter des tenues de travail propres et changées régulièrement : pantalon, veste de cuisine, t-shirt.
- Se brosser les dents après toute préparation à base de sucre pour éviter la carie du pâtissier (vapeur de sucre).
- Utiliser les poubelles avec couvercle à commande non manuelle.

- Porter des gants jetables pour manipuler les produits alimentaires allergisants (kiwi, épices, ail...).

HORAIRES DE NUIT

- Avant la prise de poste, prendre une collation légère.
- Éviter une consommation excessive d'excitants : café, thé, colas, boissons énergétiques.
- Respecter des horaires réguliers de coucher et de lever, privilégier le sommeil le plus tôt possible en fin de poste et une durée de sommeil suffisante (7h/24h). Ne pas négliger les siestes (micro-siestes de 30 min. ou siestes de 1h30).

RISQUE DE BRÛLURES - AMBIANCE THERMIQUE (CHAUD)

- Éloigner les chariots de produits chauds des espaces de circulation.
- Porter, si possible, des gants de protection contre la chaleur à manchettes longues pour la manipulation des produits chauds.
- En cas de brûlure, laisser refroidir la lésion sous l'eau froide pendant 10 min.
- S'hydrater régulièrement au cours de la journée de travail (2 litres/jour).

CHUTE DE PLAIN-PIED - CHUTE DE HAUTEUR

Sol glissant ou mouillé, escaliers, mezzanine, escabeau...

- Porter des chaussures de sécurité antidérapantes.
- Maintenir les locaux rangés et les accès dégagés.
- Être attentif aux sols humides (cônes de signalisation), aux dénivellations et aux sols endommagés.
- Nettoyer le sol régulièrement afin d'éliminer la présence de farine.

RISQUE CHIMIQUE

Risque d'irritations, d'allergies cutanées et/ou respiratoires

Désinfectants, produits nettoyants....

- Utiliser les produits en respectant les consignes d'utilisation et de sécurité.
- Porter les EPI : gants en nitrile de préférence, lunettes de protection, tenue de travail...
- Se laver les mains après utilisation des produits.

RISQUES PSYCHOSOCIAUX

Travail sous pression pendant les coups de feu, horaires coupés, gestion simultanée de plusieurs tâches, travail le soir et le week-end

- Effectuer des pauses régulières.
- Suivre les procédures d'alerte et de secours pour salariés isolés.
- Faire remonter les difficultés à l'employeur.
- Demander une visite médicale à votre initiative auprès du médecin du travail.

EN SAVOIR PLUS

Pour toute question, contactez votre médecin du travail ou l'équipe pluridisciplinaire de votre Service de Prévention et de Santé au Travail

Groupement des Entreprises pour la Santé au Travail
GEST 05
VOTRE PARTENAIRE SANTÉ TRAVAIL

Tél. 04 92 51 34 23
www.gest05.org

Document élaboré par AMETRA06
Membre de Présanse Paca-Corse

présanse
PRÉVENTION ET SANTÉ AU TRAVAIL
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR-CORSE

Retrouvez-nous sur les réseaux

Édition de mars 2025 - Crédits illustrations : Serhii/AdobeStock ; Africa Studio/AdobeStock ; Studio Romantic/AdobeStock ; LIGHTFIELD STUDIOS/AdobeStock