

1. ALLERGIES

dont les causes sont :

- Les farines : blé, seigle...
- Les additifs : amylase, colorants, arômes, levures
- Les contaminants : moisissures, insectes, acariens

25 % des personnes exposées développent une allergie qui se manifeste par :

- Des rhinites allergiques avec obstruction ou écoulement nasal, des éternuements
- Des asthmes avec toux, sifflements respiratoires, oppression thoracique

Au départ, ces symptômes disparaissent ou s'atténuent lors des jours de repos et des congés.

2. MANUTENTIONS, GESTES ET POSTURES

- Sacs de farine (25 ou 50kg), panières de pain
- Station debout associée à une atmosphère humide et chaude
- Gestes répétitifs : façonnage, fleurage, chargement/déchargement du tapis...
- Accessibilité difficile au fournil et/ou aux réserves

3. MATÉRIEL ET OUTILLAGE

- Coupure
- Brûlure
- Écrasement d'un membre (pétrin)
- Explosion, incendie, risque électrique



4. CONTRAINTES SUPPLÉMENTAIRES

- Poussières de farines...
- Sucre, source de caries du pâtissier
- Produit aérosol de graissage des plaques
- Risque chimique : produits ménagers, insecticides, raticides...
- Travailleur isolé
- Horaires de nuit
- Contact avec la clientèle
- Risque routier : livraison, tournées
- État des sols
- Chaleur/ humidité
- Manipulation de produits congelés, variations de température entre l'espace de cuisson et le local de congélation



visitez
notre site internet
www.ssti03.fr

MESURES DE PREVENTION COLLECTIVES

- Utiliser une manche à farine longue
- Démarrer le pétrissage à vitesse lente
- Ne pas secouer les sacs à farine mais les rouler
- Équiper le pétrin d'un capot transparent plein
- Pour le fleurage, utiliser les farines et des outils (tours ...) à faible dégagement de poussière
- Utiliser une diviseuse anti-projections
- Nettoyer à l'aspirateur, ne pas utiliser de balai
- Installer une ventilation des locaux
- Séparer la chambre à farine du laboratoire
- Mettre les machines aux normes et les équiper de sécurités en état de marche, assurer leur entretien régulier
- Ranger les outils tranchants (barre magnétique au-dessus du plan de travail)
- Utiliser un scarificateur équipé d'un manche
- Favoriser les sacs de 25kg plutôt que ceux de 50kg
- Installer une chambre à farine si possible
- Optimiser l'ergonomie du four : travailler avec un tapis d'enfournement automatique si le local le permet
- Utiliser des échelles pour transporter les plaques et les grilles de produits
- Intégrer la notion d'accessibilité pour la livraison des sacs de farine lors de la conception des locaux ou de travaux
- Limiter le travail de nuit
- Maîtriser les niveaux sonores (inférieurs à 85dB(A) sur 8 heures)
- Eclairage correct, y compris des zones de circulation
- Équiper les locaux d'extincteurs vérifiés annuellement
- Prévenir le risque de chute par un sol antidérapant et le nettoyage rapide après la chute d'un corps gras

La prévention

MESURES DE PREVENTION INDIVIDUELLES

- Vêtements de travail
- Chaussures de sécurité antidérapantes
- Protections anti bruit si nécessaire
- Formations à la sécurité (PRAP, SST, incendie...)
- Lavage des mains et séchage

HYGIENE GENERALE

- Entretien des surfaces : aspiration et nettoyage humide, utilisation de la raclette
- Nettoyage régulier des machines et des outils
- Hygiène des mains : savon doux, eau tempérée, séchage correct
- Tenue de travail propre
- Séparation des vêtements de travail et des vêtements de ville (armoire avec double compartiment)
- Limiter le travail de nuit





1. PREVENTION ET PROTECTION

- La farine est stockée dans une chambre à farine. À la sortie du silo, une longue manche à farine permet de déposer la farine sur le fond de la cuve du pétrin.....5
- De l'eau est apportée dans la cuve avant d'introduire la farine.....5
- Les sacs de farine sont vidés sans être secoués.....5
- Le pétrin est équipé d'un capot transparent plein et non d'une simple grille.....5
- Au démarrage du pétrin, une temporisation impose une vitesse de rotation lente pour diminuer le dégagement de poussière.....5
- Le fleurage est réalisé au tamis et avec une farine à faible dégagement de poussière.....5
- Le laminoir est équipé d'un système de farinage automatique.....5
- Les locaux sont ventilés et un captage des polluants au plus près de la source d'émission est utilisé.....5
- Les machines sont aux normes, les systèmes de sécurité sont en état de marche et contrôlés régulièrement.....5
- Les conditionnements des matières premières en sacs sont de 25kg et non de 50kg.....5
- Les réserves et les locaux de stockage sont facilement accessibles.....5
- Un tapis d'enfournement automatique équipe le four.....5
- Tout corps gras répandu au sol est immédiatement nettoyé et un sol antidérapant limite le risque de chute.....5
- Le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels (DUERP) est rédigé et mis à jour*.....5
- Des équipements de protection individuelle (gants, chaussures de sécurité, protections anti bruit, masques) sont à disposition du personnel.....5
- Ces protections sont régulièrement utilisées.....5
- Des extincteurs sont disponibles et régulièrement contrôlés.....5
- Les poussières sont aspirées et les surfaces sont nettoyées avec un procédé humide. Le balai n'est pas utilisé.....5

PREVENTION ET PROTECTION *votre score (max. 90)*

2. HYGIENE

- Le port de vêtements de travail propres est obligatoire.....5
- Les vestiaires sont équipés d'armoires avec un double compartiment permettant de séparer les vêtements de travail des vêtements de ville.....5
- Les locaux sont régulièrement entretenus et nettoyés.....5

HYGIENE *votre score (max. 15)*

3. ENVIRONNEMENT ET CONFORT

- Le travail de nuit est limité.....5
- Le niveau d'éclairage des locaux et des zones de circulations est suffisant (recommandation minimum de 500 lux*).....5
- Les locaux où le niveau sonore est supérieur à 85 dB(A)* sont identifiés et le port de protections individuelles contre le bruit y est obligatoire.....5
- Les activités ne générant pas de poussière sont séparées de celles qui en génèrent.....5
- Une trousse d'urgence est à disposition du personnel.....5
- Le contenu et les dates de péremption sont vérifiés périodiquement.....5
- Il existe un distributeur de boissons.....5

ENVIRONNEMENT ET CONFORT *votre score (max. 35)*

Votre score global (max. 140)

Moins de 80

à améliorer

De 80 à 115

assez bien

De 120 à 140

excellent

** Notre service est à votre disposition pour réaliser des mesures et vous aider à évaluer vos risques.*



www.ssti03.fr

Nous vous accueillons sur 3 secteurs géographiques

Centre de Moulins

(siège social)
23 rue des Châtelains
03000 Moulins
Tel. 04 70 46 84 20

Centre de Vichy

65 boulevard Denière
03200 Vichy
Tel. 04 70 31 35 35

Centre de St-Victor

125 route de Paris
03410 Saint-Victor
Tel. 04 70 02 25 90



Maîtriser les risques dans les entreprises artisanales et industrielles

**BOULANGERIE
PÂTISSERIE**