



Fiche Conseils employeur – Boulanger Pâtissier

PRINCIPAUX EFFETS SUR LA SANTE :

Allergies : la farine est la première cause d'asthme professionnel en France,

Blessures - brûlures : les accidents par glissade sont la première cause d'accidents du travail en boulangerie,

Douleurs dorsales et articulaires : liées à la manutention, aux postures contraignantes et aux gestes répétitifs

Troubles du sommeil : horaires variables (nuit/jour)

Risques liés à l'exposition aux poussières de farine

- Mettre à disposition **un aspirateur spécifique boulangerie** (recommandation R439 de la CNAMTS)
- Fleurer **au tamis** au plus proche du plan de travail
- Vider les sacs de farine **au plus proche du fond du pétrin**
- **Mettre à disposition des masques FFP3** pour les gros dégagements de poussières
- **Fournir et entretenir des tenues de travail adaptées**

Risques d'accidents

Chutes :

- Lors de rénovation, **privilégier la pose d'un sol antidérapant**
- **Nettoyer régulièrement les sols**
- **Eviter les inégalités de surface et les dénivellations**
- **Assurer un éclairage adapté**
- **Installer des rampes et des bords de marches antidérapants** dans les escaliers
- **Fournir des chaussures de sécurité antidérapantes**

Incendie :

- **Prévoir le nettoyage régulier de l'intérieur et de l'extérieur du four**
- **Entretenir les hottes d'aspiration**
- **Prévoir des extincteurs adaptés** et contrôlés périodiquement
- **Mettre à disposition une couverture anti feu** facilement repérable et accessible

Traumatismes liés aux machines :

- **Toujours maintenir les protections des machines en place**
- **Veiller aux vérifications obligatoires et à la mise en conformité des machines**
- **Débrancher systématiquement les machines** avant toute intervention de nettoyage ou de petits dépannages
- **Ne pas utiliser les équipements endommagés**
- **Former les salariés au mode d'emploi des machines**

Risques liés aux manutentions manuelles et aux postures contraignantes

- **Mettre à disposition du matériel d'aide à la manutention** (diable...)
- **Privilégier un chariot d'enfournement réglable en hauteur**
- **Adapter les plans de travail en hauteur**
- **Former régulièrement les salariés** sur les gestes et postures de travail

Risques liés au travail de nuit

- **Respecter les temps de travail et de pause réglementaires**

Risque dentaire

- **Installer une hotte au-dessus des plaques de cuisson en pâtisserie**
- **Installer une extraction d'air dans les laboratoires**