

RISQUES ET MESURES DE PREVENTION

	FACTEURS DE RISQUE	SITUATIONS DANGEREUSES	MESURES PRECONISEES
AMBIANCES PHYSIQUES	SONORE	Utilisation de machines bruyantes Travail en milieu bruyant : galerie commerciale, ...	Effectuer un traitement acoustique des locaux (plafond, murs, postes) Dans le cadre de renouvellements futurs des machines, prendre en compte les critères de bruit dans le choix des équipements Mesurer le niveau sonore ambiant Mettre à la disposition du personnel des protections auditives
	ECLAIRAGE	Travail en lumière artificielle permanente : insuffisante ou excessive Eclairage naturel excessif	Concevoir un éclairage adapté Mettre en place du matériel tamisant sur les ouvrants (stores, filtres opaques, ...) Assurer la maintenance de l'éclairage Remplacer les ampoules usagées Veiller à la qualité de l'éclairage (300 Lux : préparation et cuisson et 500 L : finition et décoration)
	THERMIQUE	Alternance d'exposition au chaud (four) et au froid (chambre froide) Travail en local climatisé (18-20°) pour les préparations Atmosphère chaude et humide (fours, plonge etc.)	Adapter l'aération et la ventilation (mise en place d'une ventilation générale des locaux) Mesurer à l'aide d'un thermohygromètre Mettre à disposition de vêtements de travail adaptés pour le froid Mettre à disposition de l'eau réfrigérée
RISQUE CHIMIQUE ET BIOLOGIQUE	AGENTS CHIMIQUES DANGEREUX	Nettoyage des locaux et du matériel Emanation de produits de combustion des fours	Transmettre les FDS au médecin du travail et les laisser à disposition des salariés Respecter les préconisations des Fiches de Données de Sécurité (FDS) Etiqueter les produits et les garder dans leur emballage d'origine Privilégier l'utilisation de produits moins toxiques, mais à efficacité équivalente Ne pas manger ou fumer en cours de manipulation des produits Laver soigneusement ses mains et vêtements après utilisation des produits Mettre à la disposition des salariés des équipements de protection individuelle (EPI) adaptés et entretenus régulièrement (gants, lunettes, masques et tenues de travail) Ne pas stocker des produits incompatibles entre eux Ne pas stocker les produits dans un local chaud Prévoir une armoire avec bac de rétention pour stocker les produits chimiques
	POUSSIÈRES, FUMÉES, AÉROSOLS	Inhalation de poussière de farine :	Prévoir une ventilation du local ou un captage localisé des poussières à la source Prévenir la mise en suspension de poussières de farine : Lors du chargement du pétrin : préférer l'usage d'un silo avec une manche à farine assez longue pour aller jusqu'au fond de la cuve d'alimentation. En cas d'alimentation par des sacs, retourner ceux-ci dans le fond de la cuve quand celle-ci est ouverte, les remonter lentement en les vidant, éviter de les secouer fortement et surtout de les taper, plier doucement ou rouler les sacs vides Lors du frassage : préférer un capot plein plutôt qu'une grille au-dessus du pétrin, faire arriver l'eau avant la farine, mettre en route le pétrin à petite vitesse pendant au moins deux minutes, avoir un système d'extraction localisé. Un système de captage de type "système de Pouyès" peut être adapté sur les pétrins Lors de la division : fleurir avec une farine à faible dégagement de poussières, au tamis plutôt qu'à la pelle. Certaines diviseuses sont équipées d'un système de récupération des poussières qui évite la chute de la farine sur le sol. Les diviseuses "à toucher parafinique" pourraient limiter l'adhésion de la pâte

			<p>Lors du laminage : préférer l'utilisation d'un laminoir équipé d'un farineur automatique, avec un tapis en polyéthylène et des tapis spéciaux. En cas de fleurage à la main, utiliser un minimum de farine peu volatile et fleurir au ras de la table</p> <p>Lors du fleurage, travailler le plus près possible du plan de travail. Utiliser des techniques de fleurage moins émissives (par tamis ou par poqués)</p> <p>Lors du nettoyage des plans de travail, utiliser une raclette et proscrire l'utilisation de la soufflette. Ne pas secouer les toiles</p> <p>Lors du nettoyage des sols, ne pas balayer, mais utiliser un aspirateur, si possible à décolmatage automatique dont on changera régulièrement les filtres</p> <p>Éviter les courants d'air, utiliser des farines peu volatiles (exemple du type farine enrobée d'huile végétale obtenue en Allemagne), évacuer les sacs vides au fur et à mesure, séparer les locaux en zones à poussières et en zones sans poussières et séparer, dans les vestiaires, les habits professionnels des vêtements civils</p> <p>Lors du nettoyage des silos : nettoyage çà l'aide d'aspirateur ou de centrales d'aspiration utilisables en atmosphère explosive. Porter des sur-chaussures, une combinaison et un système de ventilation assistée antistatiques.</p>
	RISQUES INFECTIEUX ET PARASITAIRES	Contamination possible des farines par des arthropodes acariens ou non acariens (allergisants), des parasites (mites de farine, débris d'insectes), des moisissures (ochratoxines néphrotoxiques) Utilisation de toiles de boulangerie (allergènes)	<p>Stocker la farine dans des conditions de température et d'humidité évitant la croissance des micro-organismes</p> <p>Prévoir une aspiration à la source et une ventilation mécanisée</p> <p>Port d'un appareil de protection respiratoire FFP2</p> <p>Rappeler les règles d'hygiène relatives au lavage des mains</p>
CONTRAINTES PHYSIQUES	POSTURES	Travail debout Piétinement Postures contraignantes : tronc penché en avant, sollicitation des membres supérieurs, gestes avec amplitudes articulaires extrêmes, ...	<p>Prévoir des hauteurs de plan de travail adaptées</p> <p>Dispenser une formation PRAP aux salariés</p>
	GESTES REPETITIFS	Façonnage, pétrissage : sollicitation répétée de la main, du poignet ou de l'avant-bras	<p>Adapter les rythmes et la cadence de travail à la physiologie des salariés</p> <p>Alterner les tâches</p>
	MANUTENTION	Manipulation de charges lourdes : sacs de farine de 50kg, ...	<p>Prévoir l'automatisation des opérations mettant en jeu de grandes quantités de farine (livraison), l'arrivée dans le pétrin (transport pneumatique des farines depuis le silo)</p> <p>Mettre à disposition des aides à la manutention</p> <p>Remplacer les sacs de 50kg par des sacs de 25kg</p> <p>Prévoir une manipulation en binôme pour les sacs de plus de 25kgs -> se faire livrer plus souvent de plus petites quantités</p> <p>Mettre à disposition du matériel de mise à hauteur variable</p> <p>Dispenser une formation PRAP auprès des salariés</p> <p>Porter des chaussures de sécurité</p> <p>Le port de charge manuelle est réglementé par le code du travail pour les mineurs selon le sexe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garçon de 14 à 15 ans : 15 kgs - Garçon de 16 à 17 ans : 20 kgs - Fille de 14 à 15 ans : 8 kgs - Fille de 16 à 17 ans : 10 kgs



SECURITE GENERALE ET AUTRES RISQUES	MACHINES ET OUTILS DANGEREUX	Utilisation de machines chaudes (four) Utilisation de pétrin, de laminoir, ... Utilisation et entretien d'outils coupants Utilisation de machines en mouvement, de trancheuse à pain Utilisation de diviseuse : projections	Utiliser une diviseuse anti projections Port de gants adaptés Utilisation d'une spatule avec un long manche Vérifier périodiquement le bon état des machines (carter de sécurité en état, fonctionnement des arrêts d'urgence, ...) Former le personnel en tant que Sauveteur Secouriste du Travail (SST) Mettre à disposition une trousse d'urgence
	CHUTE DE PLAIN-PIED OU CHUTE DE HAUTEUR	Déplacement de plain-pied : sol encombré, sol glissant	Ranger régulièrement les zones de circulation, les sols (limiter les quantités stockées dans l'atelier) Nettoyer régulièrement les sols et plans de travail à l'humide Installer des sols antidérapants Prévoir le port de chaussures antidérapantes
	EFFONDREMENT CHUTE D'OBJET	Chute d'ustensile : spatule, outil coupant ... Stockage de produits en réserve	Ranger l'espace de travail régulièrement Veiller à ne pas surcharger les étagères de stockage Porter des chaussures de sécurité adaptées
	RISQUE ROUTIER	Conduite d'un véhicule de livraison (arrêt fréquent, contraintes de la conduite VL professionnelle) Déplacement domicile-travail	Prévention sur le risque routier Respecter le code de la route Utiliser des véhicules entretenus régulièrement
	TRAVAIL ISOLE	Travail isolé	Mise à disposition de moyens de communication (téléphone, PTI etc.) Communication des horaires de travail à l'avance Présence minimale de deux personnes conseillée
	RISQUES INCENDIE ET EXPLOSION	Présence de poussières, de produits inflammables, ... Utilisation de silo à farine Utilisation d'outils électriques détériorés	Remplacer les produits les plus inflammables Limiter les quantités stockées dans l'atelier Interdire de fumer dans les locaux Capoter les sources d'émission de poussière Organiser la lutte contre l'incendie : mettre à disposition des extincteurs, former le personnel à leur manipulation, organiser des exercices d'évacuation, afficher les consignes générales incendie, ... Veiller à ce que les issues de secours soient toujours dégagées
	RISQUES ELECTRIQUES	Utilisation de matériel avec des câbles détériorés, prises défectueuses Projection d'eau sur le matériel électrique	Utiliser un matériel en état Faire contrôler périodiquement les installations électriques par un organisme agréé Acheter du matériel électrique double isolation
AUTRES RISQUES	Contact avec des appareils chauds ou pièces chaudes : brûlures	Mettre à disposition des gants anti chaleur Mettre en place une conduite à tenir en cas de brûlure Sensibiliser le personnel au port de gants	

Liste non exhaustive

RISQUES POUR LA SANTE

Tableaux de maladies professionnelles pouvant être concernés dans cette profession (régime général) :

TABLEAU 57	Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
AGENTS EN CAUSE	Postures défavorables
TABLEAU 63	Affections provoquées par les enzymes
AGENTS EN CAUSE	Manipulation de farines
TABLEAU 65	Lésions eczématiformes de mécanisme allergique
AGENTS EN CAUSE	Utilisation de produits d'entretiens et de nettoyage
TABLEAU 66	Rhinite et asthmes professionnels
AGENTS EN CAUSE	Manipulation de farines
TABLEAU 98	Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes
AGENTS EN CAUSE	Travaux de manutention manuelle de charges lourdes

CONSEILS

PREVENTION BUCO-DENTAIRE

Gardez le sourire !

Les sucres utilisés pour les fabrications sont sources de caries. On les retrouve sous forme de sucre glace, de poussières volatiles ou de vapeurs issues de la cuisson dans l'air du local de travail.



- Rincez-vous la bouche régulièrement.
- Goûtez raisonnablement les préparations sucrées et évitez le grignotage.
- Buvez régulièrement de l'eau.
- Brossez-vous les dents après votre journée de travail et après chaque repas.
- Consultez un dentiste au moins une fois par an.

