



FICHE CONSEILS BOULANGER PATISSIER

www.presta-asso.fr

Principaux effets sur la santé

- 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** : pour le nettoyage des sols, plans de travail et matériel (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 un masque FFP3** pour les gros dégagements de poussières,
- **Fournir et entretenir des tenues de travail adaptées.**



Risques d'accidents

► Chutes de plain-pied :

- 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**
- **Entretien des 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

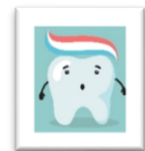
- Mettre à disposition du matériel d'aide à la manutention (diable...)
- Privilégier un chariot d'enfournement réglable en hauteur
- Adapter les plans de travail en hauteur
- Former régulièrement les salariés sur les gestes et postures de travail

Risques liés au travail de nuit

Respecter les temps de travail et de pause réglementaires

Risques dentaires

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



Pour en savoir plus



Site de l'INRS :

<https://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/boulangerie-patisserie.html>

- ED 6400
- Dossier documentaire n° 14 – Boulangerie-Pâtisserie

Guide de l'ANACT ARACT : « La qualité de vie au travail (QVT) - Un outil de performance pour les boulangeries-pâtisseries »

Guide pour progresser dans la qualité de vie au travail réalisé par la fédération des boulangers de la région Lorraine

L'équipe médicale de santé au travail peut être contactée pour tout **souci de santé en rapport avec le travail**, même pendant un arrêt de travail.