

Exposition aux poussières de farine

DANS QUELS CAS ?

- Lors du versement de la farine dans le pétrin
- Lors du fleurage
- Lors du nettoyage

LE RISQUE ? L'ALLERGIE

- Les signes d'alerte : éternuements, nez qui coule, yeux qui grattent, gêne respiratoire...
- > **Risque d'évolution vers des difficultés de type dermatose (tableau de maladie professionnelle n°65) ou respiratoires (asthme, tableau n°66), voire vers une inaptitude médicale.**

QUE FAIRE ?

Réduire le niveau de poussières dans l'atmosphère :

- Vider l'eau en premier dans le pétrin
- Ouvrir le sac de farine au fond du pétrin avant de le vider
- Avec un silo : utiliser une manche longue
- Démarrer à petite vitesse (pétrin avec capot transparent idéalement)
- Utiliser une diviseuse avec revêtement anti-adhésif ou avec un récupérateur de farine de fleurage
- Lors du fleurage, étaler, sans projeter, le minimum de farine au plus près ou à l'aide d'un tamis
- Nettoyer surfaces, sols et équipements avec un aspirateur muni d'un filtre et éviter le balai au maximum
- Porter un masque de protection antipoussière

Suivi médico-professionnel

Toute plaie est à nettoyer à l'eau et au savon et toute brûlure est à passer sous l'eau fraîche ; puis protéger (doigtier, pansement...)

> Une trousse de secours doit être à disposition de tout le personnel et les numéros d'urgence affichés

Boire régulièrement, **sans attendre** d'avoir soif.

Le suivi médical est assuré par le médecin du travail :

- Dans les 3 mois qui suivent l'embauche
- Périodiquement :
 - Tous les ans pour les jeunes de moins de 18 ans, les personnes ayant une Reconnaissance en Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) et les travailleurs de nuit
 - Tous les 5 ans (maximum) pour les autres salariés, ou plus souvent suivant le risque (décision du médecin)
- Après chaque arrêt de travail d'au moins 30 jours pour les accidents, de travail ou non, et les maladies. Et dès le 1^{er} jour d'arrêt pour les maladies professionnelles.

Ce suivi est également assuré par une infirmière de santé au travail dont le rôle est de prolonger l'aptitude et de donner des conseils concernant l'hygiène et la santé publique.

> **En cas d'absence prolongée, n'hésitez pas à contacter votre médecin du travail pour une visite de pré-reprise afin de voir les conditions de votre future reprise d'activité.**

Toute l'équipe du SISTBP reste à votre disposition



Service interentreprises
de Santé au Travail de la Boulangerie
et de la Boulangerie-Pâtisserie
de Paris et Région Parisienne

35 rue Étienne Marcel, 75001 Paris, 2^e étage

Tél : 01 42 36 31 70

contact@sist-bp.fr

 Ligne 4 - Étienne Marcel / Les Halles

Ligne 3 - Sentier

Lignes 1 et 14 - Châtelet

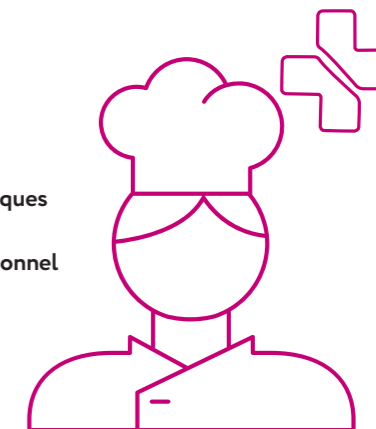
 A, B et D - Châtelet-les-Halles



Prévention médicale et professionnelle

CHEZ LES
BOULANGERS-PÂTISSIERS

- Poussières de farine
- Manutentions
- Autres situations à risques
- Règles d'hygiène
- Suivi médico-professionnel



Manutentions

LES SITUATIONS À RISQUE

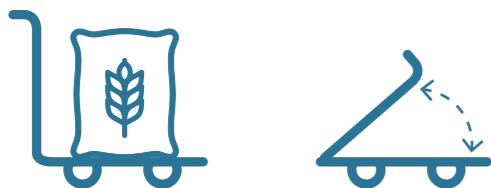
- Porter, tirer, pousser :
 - les sacs
 - les bacs
 - les échelles
 - les pelles
 - les tapis enfourneurs
 - les plaques
 - les cartons de boissons...
- Hauteur inadaptée des plans de travail
- Encombrement des locaux
- Matériel non entretenu

LE RISQUE ? LES DOULEURS

- Au niveau du dos (blocages, lumbagos, sciatiques...), des épaules, des coudes et des poignets (tendinites...)

QUE FAIRE ?

- Utiliser de préférence un silo. En cas d'impossibilité, utiliser les sacs de 25 kg
- Limiter l'encombrement des locaux (rangement)
- Adapter la hauteur des plans de travail
- Entretenir les roulements des échelles et des tapis
- Prévoir des formations PRAP (prévention des risques liés à l'activité physique) pour le port de charge
- Utiliser des aides à la manutention si elles existent



Autres situations à risque

DANS QUELS CAS ?

- Lors de l'utilisation :
 - de machines dangereuses
 - d'outils tranchants
 - des fours
- En présence de sols glissants ou abîmés, et d'escaliers
- En cas de détérioration ou non, entretien du réseau électrique et/ou du gaz
- Lors de l'encombrement des sorties de secours et si les extincteurs sont inaccessibles

LES RISQUES ?

- Brûlures, coupures
- Écrasement, entraînement d'un membre
- Chutes
- Accidents électriques
- Explosion, incendie

QUE FAIRE ?

- Interdiction de débloquer les sécurités
- Respecter les consignes de sécurité
- Sols en bon état, nettoyés et séchés
- Éclairage adapté
- Rangement – sol dégagé
- Port de chaussures de sécurité, de gants ignifugés en production et de gants jetables pour les produits d'entretien
- Visibilité et accessibilité des extincteurs et des sorties de secours



Les règles d'hygiène

LA TENUE DE TRAVAIL EN PRODUCTION

- Obligatoire et propre
- Rangée dans un vestiaire séparé de la tenue de ville
- Chaussures antidérapantes

LE LAVAGE DES MAINS

- Avant le travail
- Après chaque pause
- Après chaque passage aux toilettes

> **Lavage au savon et séchage à l'aide d'un essuie-main à usage unique ou à l'air chaud**

POUR LA GARANTIE DE L'HYGIÈNE DES PRODUITS FABRIQUÉS

En cas d'infection ou de plaie :

- Pas de travail nécessitant un contact alimentaire avant la guérison

Dans tous les cas :

- Éviter le port de bagues et de bracelets
- Cheveux courts ou attachés et port d'une charlotte
- Interdiction de fumer sur les lieux de travail