

# Santé au travail : passez à l'action !

BOULANGER • PÂTISSIER • GLACIER • CHOCOLATIER



BOULANGERIE – PÂTISSERIE –  
CHOCOLATERIE - GLACERIE

## + COVID-19

Reportez-vous  
à l'outil **Plan  
d'actions  
Covid-19**



# LA SANTÉ DE VOTRE ENTREPRISE PASSE PAR LA SANTÉ DE VOS SALARIÉS

Conquérir et fidéliser la clientèle, trouver et garder le personnel qualifié, défendre leur image de marque, les boulangers, pâtisseries, chocolatiers et glaciers traditionnels sont confrontés à de nombreux défis.

**Ces défis ne pourront être relevés sans des salariés motivés et donc sans des conditions de travail et de sécurité satisfaisantes.**

**Pour chaque accident, pour chaque maladie professionnelle, ce sont le fonctionnement et la rentabilité de votre entreprise qui sont touchés.**

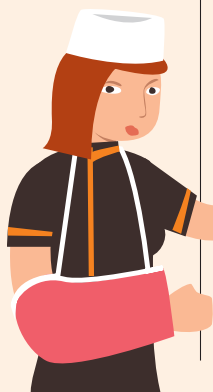
## DANS VOS PROFESSIONS :

**600 000**

JOURNÉES **PERDUES** PAR AN

**45%**

DES ACCIDENTS  
LIÉS AUX  
**MANUTENTIONS  
MANUELLES**



Source : Cnam

## EN MOYENNE :

**60**

**JOURS D'ARRÊT** PAR  
ACCIDENT DU TRAVAIL



**230**

**JOURS D'ARRÊT** PAR MALADIE  
PROFESSIONNELLE

## LES PRINCIPAUX RISQUES



**DOULEURS AU DOS**



**ALLERGIES, ASTHME**

## PASSEZ À L'ACTION

### ↓ Limitez les manutentions manuelles

- Utilisez des moyens d'aide à la manutention (tire palette, chariots, etc.) et aménager les locaux pour en faciliter l'utilisation.
- Automatisez les opérations mettant en jeu de grandes quantités de produits (farine, sucre, chocolat, lait).
- Organisez les flux et les espaces de stockage afin de limiter le port de charge.
- Mettez à disposition des tables réglables en hauteur et réduisez la profondeur des vitrines.

### ↓ Préservez la qualité de l'air et limitez l'émission de poussières de farine, sucre glace, etc.

- Privilégiez les machines à faible émission de poussières (ex : pétrin avec capot plein, diviseuse anti-émission de farine).
- Installez un système de captage localisé des poussières à la source.
- Pour charger le pétrin : utilisez une manche à farine longue descendant au fond de la cuve, mettre l'eau avant la farine et ne pas secouer le sac.
- Nettoyez tous les jours les sols et les plans de travail, en utilisant un aspirateur pour poussières de farine. Éviter d'utiliser le balai et proscrire la soufflette.



## BRÛLURES

### ↓ Réduisez le risque de brûlures

- Privilégiez la cuisson par induction à la cuisson sur le gaz.
- Placez les activités de cuisson dans un endroit dédié, dégagé et non passant.
- Fournissez et faites porter des gants de protection anti-brûlures.
- Choisissez des ustensiles permettant la prise en main par des extrémités isolées thermiquement et positionnez les queues de casserole à l'intérieur des plans de cuisson.



## CHUTES

### ↓ Organisez l'activité afin de limiter et sécuriser les déplacements

- Installez un revêtement de sol facilement nettoyable et antidérapant.
- Gardez les sols et les escaliers propres, secs et dégagés.
- Réparez les zones dégradées, supprimez les dénivelés ou signalez-les.
- Sécurisez les escaliers (main courante et bandes antidérapantes en nez de marche).
- Fournissez et faites porter des chaussures à semelles antidérapantes.

# DE BONNES RAISONS POUR AGIR

**En améliorant la sécurité et les conditions de travail, vous :**

- préservez votre santé et celle de vos collaborateurs ;
- réduisez l'absentéisme et ses conséquences ;
- rendez le métier plus attractif ;

- améliorez la qualité de vos services ;

De plus, vous vous mettez en conformité avec les exigences réglementaires.



**NON**



**OUI**

→ **Les actions de prévention ne sont pas forcément coûteuses.**

→ **Les accidents et les maladies professionnelles ne sont pas une fatalité.**

→ **Des solutions simples, éprouvées et rentables existent.**

→ **Consulter vos salariés avant de les choisir permet une bonne mise en œuvre.**

# DES SOLUTIONS POUR AGIR

→ **Un outil en ligne adapté à votre métier** pour :

- évaluer les risques professionnels ;
- réaliser et mettre à jour votre **document unique** ;
- mener des actions de prévention dans votre entreprise.



→ **Une sélection de publications**

(fiches pratiques, brochures, dépliants, etc.).



🔗 [www.inrs.fr/boulangerie-patisserie](http://www.inrs.fr/boulangerie-patisserie)

→ **Un accompagnement et des aides financières** pour la mise en œuvre d'actions de prévention.

🔗 [www.ameli.fr/entreprise](http://www.ameli.fr/entreprise)



En partenariat avec :



**Institut national de recherche  
et de sécurité pour la prévention  
des accidents du travail  
et des maladies professionnelles**  
[www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)



**Assurance Maladie -  
Risques professionnels**  
[www.ameli.fr/entreprise](http://www.ameli.fr/entreprise)