

# RECOMMANDATIONS A L'EMPLOYEUR

- Identifiez les risques.
- Réalisez le document unique.



- Organisez le travail.
- Utilisez des équipements adaptés en diminuant les risques (pétrin capoté, façonneuse – diviseuse anti projection...).

- Favorisez l'ergonomie et les zones de déplacements autour des postes de travail.
- Formez les nouveaux embauchés.
- Mettez à disposition des protections individuelles (gants, masque...).
- Vérifiez régulièrement l'ensemble des équipements.



## L'AIST43

Une offre globale

### VISITES D'INFORMATION ET DE PRÉVENTION / SUIVI MÉDICAL INDIVIDUEL

### INTERVENTIONS EN ENTREPRISE

Étude de poste / Fiche entreprise /  
Bruit / Chimie / Vibrations / Accom-  
pagnement projets / Sensibilisation ...

### DES OUTILS À DISPOSITION

Plaquettes / Logiciels de formation /  
Objectif DU / Conception 3D /  
SEIRICH ...

39 Avenue des Belges- CS 80019  
43009 Le Puy-en-Velay CEDEX  
Tel : 04 71 05 51 10  
Mail : [contact@aist43.fr](mailto:contact@aist43.fr) - Site : [aist43.fr](http://aist43.fr)



LA  
PRÉVENTION  
DANS LES  
**BOULANGERIES**

- Toute plaie ou souillure doit être nettoyée, désinfectée et protégée avec un pansement étanche.
- Du fait du travail à la chaleur pensez à vous hydrater régulièrement.
- Pour les horaires décalés, veillez à avoir une bonne qualité de sommeil. La micro sieste permet une bonne récupération.
- En cas de toux, écoulement nasal répétés consultez un médecin.



Vous êtes particulièrement exposé à un asthme ou à une rhinite d'origine professionnelle. Ces allergies peuvent survenir à tout moment de la vie professionnelle.

### Qu'est-ce que l'asthme ?

L'asthme est une maladie respiratoire due à une réaction inflammatoire des bronches qui se traduit par des difficultés à respirer, de la toux et des sifflements. Les rhinites, qui se manifestent par un écoulement nasal et des éternuements, peuvent parfois précéder l'apparition de l'asthme.

Les agents impliqués : farines, alpha-amylase, moisissures, acariens...

Ce qui augmente votre risque d'asthme ou de rhinite :

- la durée et l'intensité de l'exposition aux poussières de boulangerie
- les antécédents d'asthme personnel ou familial
- un terrain allergique
- le tabac.

### Troubles musculo-squelettiques

Les flexions de la colonne vertébrale associées au port de charges lourdes et /ou les gestes répétitifs peuvent entraîner des fatigues musculaires et des détériorations articulaires et/ou tendineuses.

### Lors du chargement du pétrin

- Videz le sac de farine progressivement sans le secouer, le plier et le ranger.

- Utilisez une manche à farine longue descendant au fond de la cuve, mettez l'eau avant la farine.

### Lors du pétrissage

- Utilisez un pétrin à capot plein, mettez en route lentement le pétrin pendant 2 minutes.

### Lors de la division

Utilisez une façonneuse et diviseuse anti projection de farine.

### Lors du fleurage du poste de travail

Fleurez avec une farine adaptée ou au tamis, évitez les courants d'air.

**Lors du nettoyage,** utilisez un aspirateur professionnel adapté, pour le plan de travail, utilisez une raclette et des chiffons.

Si besoin portez un masque.

Utilisez les aides mécaniques à la manutention (diable, chariot...).

Maintenez le dos aussi droit que possible lors de la manutention de charges en particulier des sacs de farine et des planches en fléchissant les jambes.