

28.06.21

**BOULANGERIE,
PÂTISSERIE,
CHOCOLATERIE,
CONFISERIE,
GLACERIE**

**COMMENT
PRÉVENIR LES
RISQUES
PROFESSIONNELS**

WEBINAIRE



PRÉSENTATEUR

Hélène WOZNY

**Chargée de
communication**

Carsat Normandie

EXPERT 1

Béatrice DUBOIS

Ingénieur conseil

Carsat Normandie

EXPERT 2

Laurent LECOINDRE

Contrôleur de sécurité

Carsat Normandie

QUI SOMMES-NOUS ?



NOTRE RÔLE

Vous accompagner sur les risques majeurs, nous vous proposons notamment des formations, des aides financières et de la documentation technique.

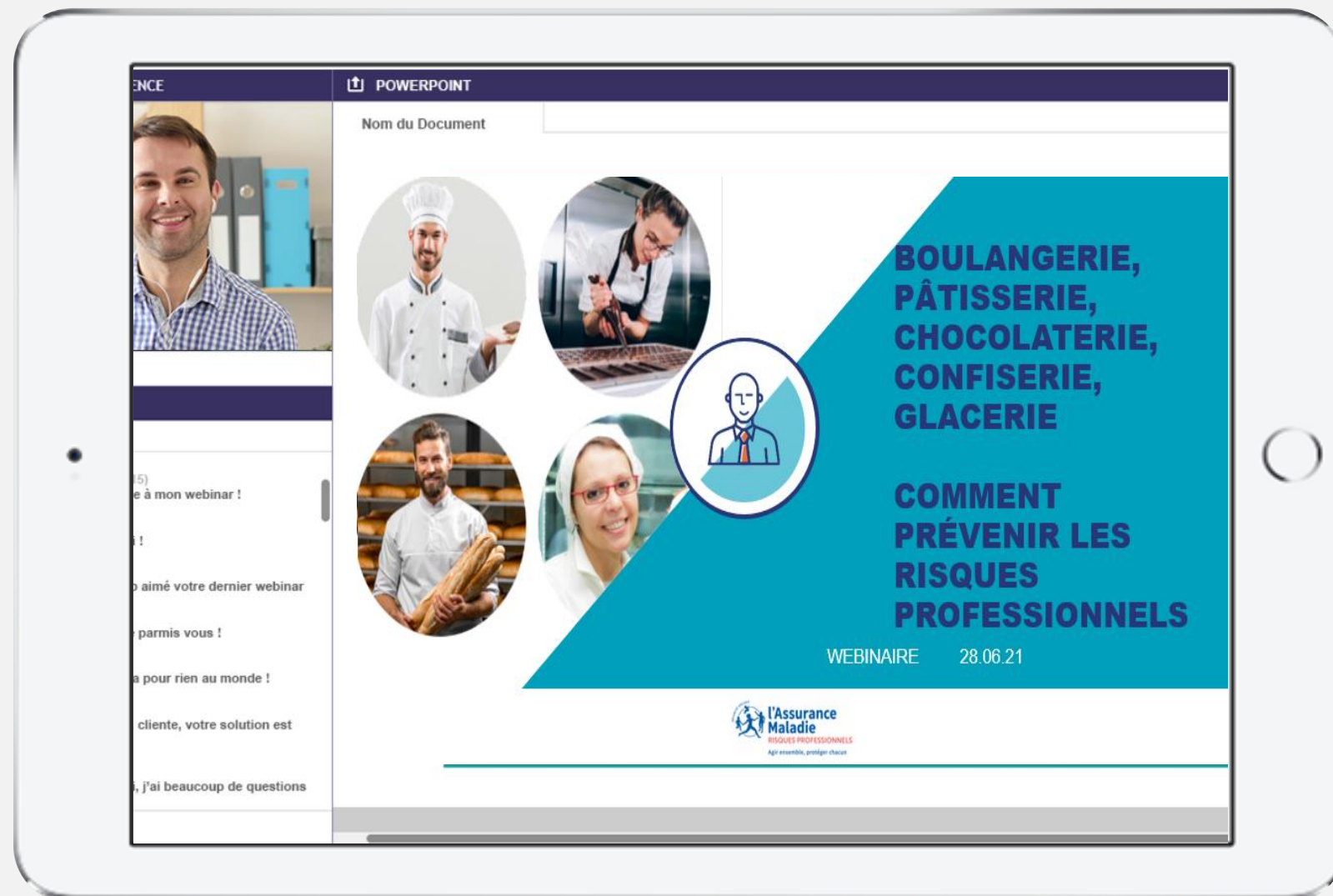
NOS MISSIONS

Prévenir

Tarifer

Indemniser

COMMENT UTILISER WEBIKEO ?



CE QUE NOUS ALLONS VOIR AUJOURD'HUI

La santé au travail dans votre activité

Prévenir les risques professionnels

Les solutions pour les petites entreprises

01

LA SANTE AU TRAVAIL EN BOULANGERIE, PÂTISSERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE, GLACERIE

UNE OFFRE PREVENTION DEDIEE AUX TPE DES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE, PATISserie, CHOCOLATERIE, CONFISERIE, GLACERIE

Une
approche
métier

Un travail
avec les
Orga. Prof.

Des outils
en ligne
simples
d'utilisation
& gratuits



- ✓ **Donner envie aux TPE d'agir en prévention** en facilitant le passage à l'action
- ✓ Contribuer à rendre **autonome** l'entreprise dans sa démarche de prévention

COMMENTAIRES ISSUS DE PROFESSIONNELS

« Par rapport à avant, le matériel s'est bien amélioré. Grâce à cela, il y a maintenant un confort de travail. Si on veut garder notre personnel, il faut avoir des conditions de travail au top. »

Sylvain - Boulanger (50)

« Nous avons des projets d'agrandissement et de développement...et nous nous sommes dit que nous n'avons peut être pas assez intégré la santé de nos salariés dans notre réflexion »

Article Travail et Sécurité mensuel INRS - octobre 2020

Mr Michel Riol - confiseur à Aurillac (15)





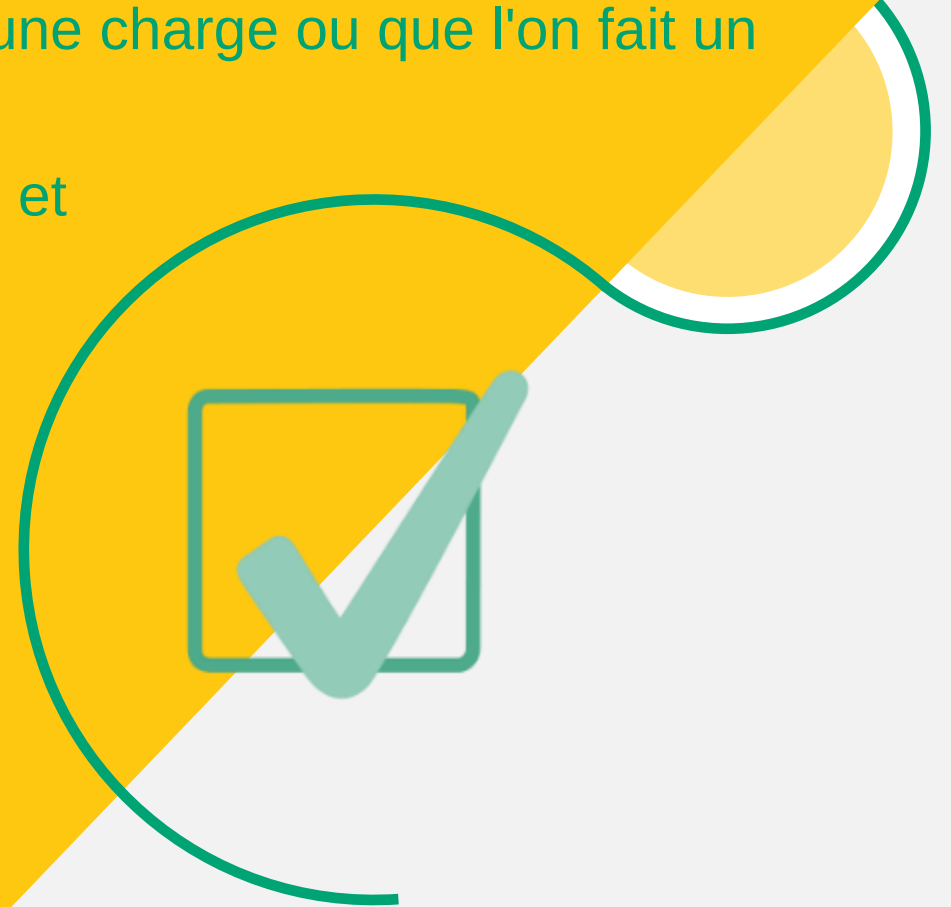
Quels sont les principaux
risques?

**A votre avis, quels sont
les principaux risques dans
vos activités ?
A vous de jouer 😊 !**



A votre avis, quels sont les principaux risques dans vos activités ?

- ☑ Claquage musculaire, lumbago, lorsque l'on porte une charge ou que l'on fait un effort important
- ☑ Douleurs aux épaules, aux poignets par des efforts et gestes répétitifs
- ☑ Chute de plain-pied sur un sol glissant
- ☑ Chute de hauteur dans un escalier ou lorsque l'on utilise un marchepied
- ☑ Brûlure lors de l'utilisation du matériel de cuisson
- ☑ Allergies, asthme, rhinite
- ☑ Coupure, écrasement, chocs lié à l'utilisation, au nettoyage et l'entretien des équipements
- ☑ Carie dentaire lié à l'ambiance sucrée



DOULEURS AU DOS, AUX ÉPAULES, AUX POIGNETS



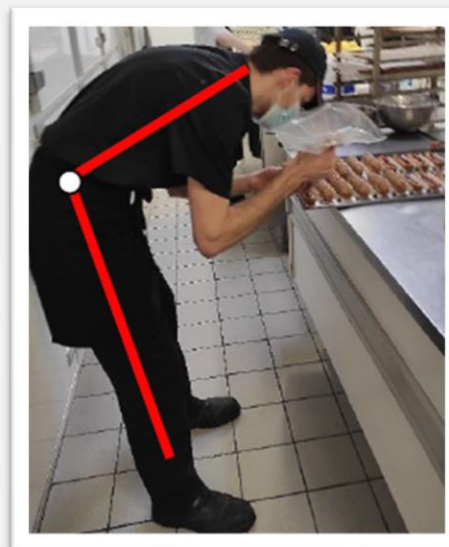
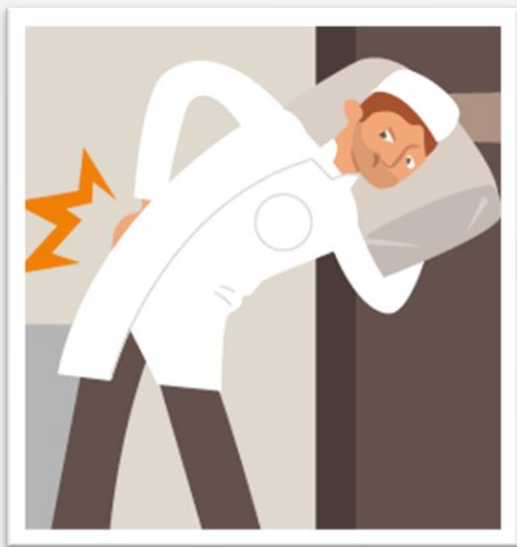
45%

des accidents
sont liés aux
manutentions manuelles



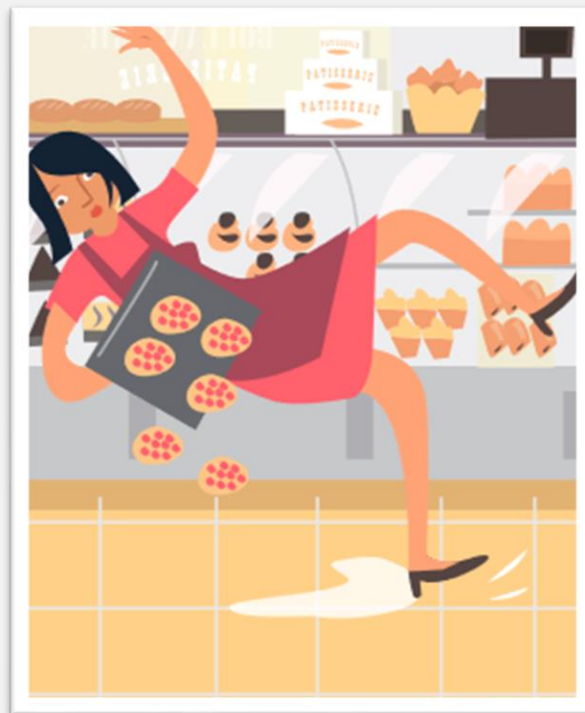
Pour enfourner, sans tapis élévateur, je dois forcer pour faire levier et positionner le tapis au niveau du four. C'est surtout difficile pour le 3^{ème} niveau

Benoit -
Boulangier (61)

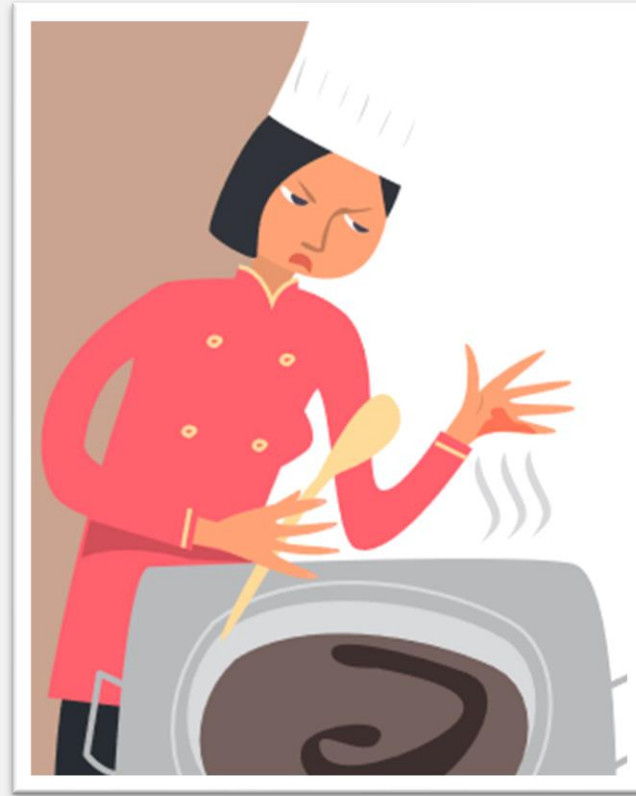


CHUTES

De plain pied
De hauteur



BRULURES



ALLERGIES, ASTHME



Malgré des progrès réalisées par la filière, l'asthme et les allergies respiratoires demeurent fréquents dans les fournils, sachant que beaucoup de salariés ne déclarent pas leur maladie.

Pierre Tristan Fleury, directeur du laboratoire national de la boulangerie (LEMPA)- La TOQUE magazine mai 2020

CARIE DENTAIRE



Les boulangers pâtisseries consomment presque 4 fois plus de soins dentaires, ont 5 fois plus de couronnes (pour les 18-25 ans), 7 fois plus d'appareil complet (pour les 36-40 ans) que les autres professions

Etude du RSI (régime social des indépendants) 2006/07



Le risque de carie peut apparaître dès 6 mois d'activité

Médecin du travail (76)

BLESSURES LIÉES AUX ÉQUIPEMENTS DE TRAVAIL



FATIGUE LIÉE AUX PICS D'ACTIVITÉ HORAIRES DÉCALÉS





Pour quelles conséquences?

60

**jours d'arrêt en moyenne pour
un accident du travail**



230

**Jours d'arrêt en moyenne
pour une
maladie professionnelle**



600 000

journées perdues par an



02

COMMENT PREVENIR CES RISQUES ?

DEUX ÉTAPES POUR PREVENIR LES RISQUES PROFESSIONNELS

1

Identifier
et évaluer

2

Définir un plan
actions adapté
Et s'assurer de sa
mise en œuvre



Identifier et évaluer

**A votre avis, comment
repérer les risques et évaluer
s'ils sont suffisamment
maîtrisés ?**

A vous de jouer 😊 !

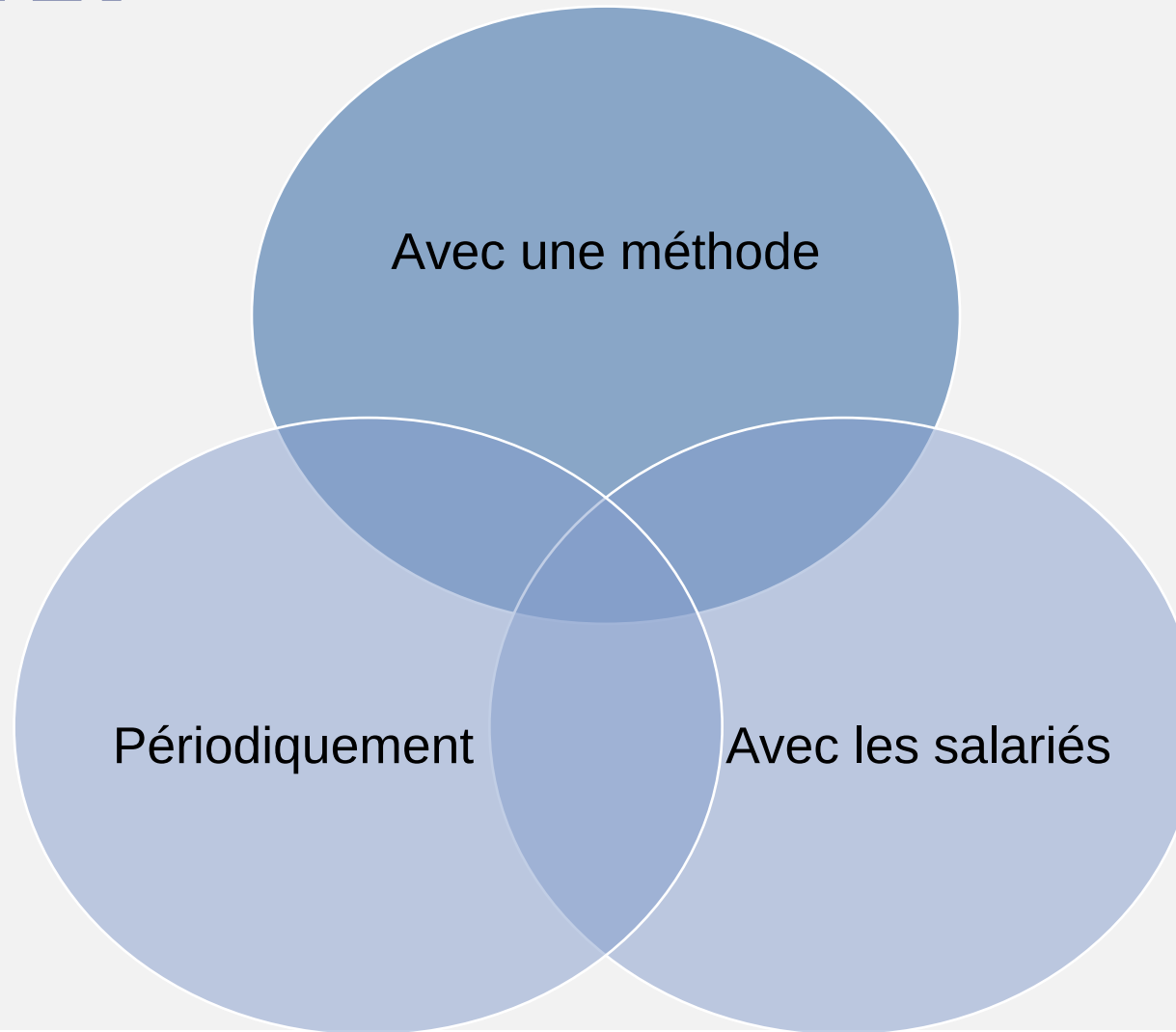


A votre avis, comment repérer les risques et évaluer s'ils sont suffisamment maîtrisés ?

- ✓ En faisant l'inventaire des dangers
- ✓ En listant les mesures de prévention en place
- ✓ En questionnant les salariés
- ✓ En s'en remettant à son bon sens



IDENTIFIER ET ÉVALUER



IDENTIFIER ET ÉVALUER



EVALUER GRACE AU DOCUMENT UNIQUE

LE DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS :

- présente les résultats de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des salariés de votre entreprise ;
- comprend un inventaire des risques identifiés ;
- représente un premier pas dans votre démarche de prévention des risques.

Le Document Unique est une obligation légale de l'employeur.



A VOIR

Découvrez l'OiRA, un outil d'aide à la définition du Document unique, proposé par l'Assurance Maladie et adapté pour les TPE.



Agir pour prévenir les risques professionnels





Proposer des équipements d'aide à la manutention et mécaniser certaines tâches

Transfert de produit, Doseur

Tapis élévateur enfourneur

Lave vaisselle

Equipement sur roulettes : Chariot de transfert de cuve batteur





Optimiser l'ergonomie des postes de travail avec des équipements adaptés



Chariot à niveau constant



Table de travail réglable en hauteur



Vitrine facilitant l'accès



Réduire les risques de chute et les risques liés au déplacement interne

Supprimer les dénivelés

Avoir un stockage accessible de plain pied

Revêtement de sol antidérapant

Fournir des chaussures antidérapantes



**Depuis que j'ai refait le sol avec une résine antiderapante, c'est moins glissant. (...)
Je ne regrette pas du tout mon investissement.**

J'utilise une petite autolaveuse pour nettoyer c'est plus facile.

Cédric Chocolatier – pâtissier (50)



Réduire la mise en suspension des poussières de farine, sucre

**A votre avis, comment peut
on réduire la présence de
poussières de farine dans
l'air respiré?**

A vous de jouer 😊 !



A votre avis, comment peut on réduire la présence de poussières de farine dans l'air respiré?

- ✓ **En capotant certains équipements**
- ✓ **En remplaçant certains équipements qui émettent de la farine dans l'air**
- ✓ **En modifiant ses pratiques lors du fleurage**
- ✓ **En changeant de farine de fleurage**
- ✓ **En supprimant l'usage de balayette, de balai**





Réduire la mise en suspension des poussières de farine, sucre

Utiliser du matériel (pétrin, diviseuse)
à faible émission de farine

Avec les capots c'est génial.
Je m'en rends compte. Même si on faisait
attention on faisait de la poussière.
On a maintenant 2 pétrins avec capot plein.
On s'aperçoit de la différence!
On a moins de poussière partout. Ça
montre bien qu'avant, on devait en respirer
aussi.

Sylvain– boulanger (50)

Nettoyer avec un aspirateur

Avec le balai, la farine, ça volait.
Les gars, ils apprécient l'aspirateur.
Le jour où il est mort, c'est clair j'en
rachète un!

Sylvain– boulanger (50)

Réduire les poussières de farine dans l'air



Témoignage de Mr Fleury, Directeur du LEMPA





Informez sur la prévention de la carie dentaire

Ne goûter les préparations que le strict nécessaire

Utiliser des pratiques de fabrication non émissive

Consulter un dentiste tous les 6 mois

Se brosser les dents



Adapter l'organisation du travail

Favoriser le travail en journée

Organiser la gestion des commandes avec un espace dédié

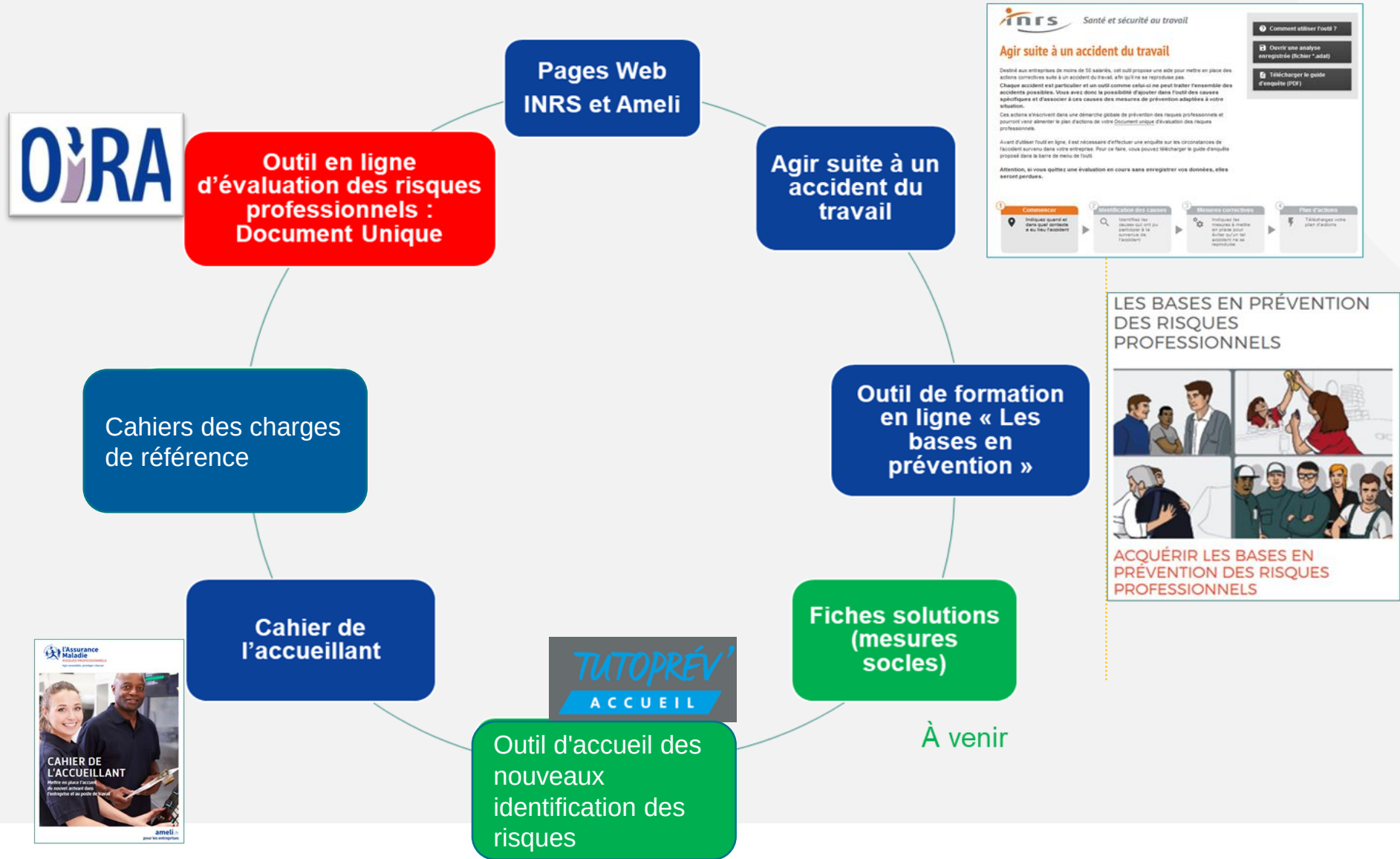
Disposer du matériel à proximité

Réduire les déplacements

03

QUELLES SOLUTIONS POUR LES PETITES ENTREPRISES ?

UNE OFFRE OPÉRATIONNELLE ADAPTÉE AUX TPE





Évaluer les risques grâce au Document unique

EVALUER GRACE AU DOCUMENT UNIQUE

L'ASSURANCE MALADIE – RISQUES PROFESSIONNELS ET L'INRS
METTENT À VOTRE DISPOSITION UN OUTIL GRATUIT



BOULANGERIE / PÂTISSERIE

- **Outil métier** (activités, risques, mesures prévention) réalisé avec la profession
- Accessible en ligne
- Session test
- Aucune utilisation des données personnelles



IMPORTANT

L'outil « **Plan d'action Covid-19** » vous permettra d'identifier des mesures opérationnelles pour protéger vos salariés

EXEMPLE DE DOCUMENT UNIQUE



· Boulangerie · / · Pâtisserie · / · Chocolaterie · / · Confiserie · / · Glacerie · - Evaluation des risques professionnels ¶

Titre

glaciers ¶

Le cas échéant : personnes consultées (nom, fonction...)

Date d'édition ¶

19-mars-2021 ¶

Activité ¶	Description du risque ¶ Mesures déjà en place ¶	Le risque est-il maîtrisé ? ¶	Mesures à mettre en oeuvre ¶
Locaux de travail ¶	• → Les sols et les escaliers sont-ils maintenus en bon état, propres, secs et dégagés ? ¶ Priorité : élevé ¶ Les sols encombrés ou glissants du fait de la présence de farine, de déchets au sol ou d'humidité, sont une source importante de chutes. Il est important d'arriver à concilier une bonne propreté des sols tout en limitant les risques de glissades et de chutes. ¶ ¶ Mesures déjà en place : ¶ → Faire porter au personnel des chaussures à semelles antidérapantes de type SRC. ¶ → Nettoyer et évacuer régulièrement les souillures. Assécher les sols après nettoyage. ¶ → Utiliser les produits et les moyens de nettoyage adaptés. ¶ → Réparer régulièrement les zones dégradées. ¶ → Sécuriser les escaliers (main courante et bande « agrippante » en nez de marche). ¶	Non ¶	• → Supprimer les dénivelés, ou à défaut les signaler. ¶ Responsable : dirigeant ¶ Date de fin : 30.09.2021 ¶



Choisir ses équipements

S'APPUYER SUR LES DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

L'ASSURANCE MALADIE – RISQUES PROFESSIONNELS ET L'INRS METTENT À VOTRE DISPOSITION:

■ CAHIERS DES CHARGES

Diviseuse à faible émission de farine

Vitrine réfrigérée

Lave verre avec osmoseur

Aspirateur professionnel (à venir)

■ FICHES SOLUTIONS (à venir)



IMPORTANT

Les cahiers des charges des SPTPE (subventions préventions TPE) restent des critères de référence



Retrouver les cahiers des charges des SPTPE sur **ameli.fr** et sur **votre compte AT/MP** (à créer sur *net-entreprise.fr*)



Analyser ses accidents du travail

AGIR SUITE A UN ACCIDENT DE TRAVAIL

UNE DEMARCHE EN 4 ETAPES

1. Décrire le contexte
2. Identifier les causes
3. Choisir les mesures correctives
4. Télécharger le plan d'actions



inrs Santé et sécurité au travail

Agir suite à un accident du travail

Identification des causes de l'accident

Cochez dans la liste proposée les causes identifiées dans la survenue de l'accident.
Un onglet « Autres » vous permet d'ajouter d'autres causes ayant participé à la survenue de l'accident qui n'auraient pas été identifiées dans les thèmes précédents.



Se former à la prévention des risques

SE FORMER AUX BASES DE LA PREVENTION GRACE A LA E-FORMATION

CETTE FORMATION
VOUS PERMET D'ACQUÉRIR
LES CONNAISSANCES
DE BASE EN SANTÉ
ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL



IMPORTANT

Disponible gratuitement
sur le site de formation
de l'INRS :
eformation-inrs.fr

SENSIBILISER LES NOUVEAUX SALARIÉS AUX RISQUES PROFESSIONNELS

OUTIL POUR L'ACCUEIL DES APPRENTIS ET DES NOUVEAUX EMBAUCHÉS : TUTO PREV



Exemple restauration - brochure INRS ED 4467

IMPORTANT

Découvrez
prochainement
TutoPrév' commerce de
bouche (avril 2022)
sur [inrs.fr](https://www.inrs.fr)

SENSIBILISER LES SALARIÉS AUX RISQUES PROFESSIONNELS



Exemple restauration brochure INRS ED 4467



Se faire accompagner

ACCOMPAGNER PAR VOTRE CAISSE REGIONALE

DES EXPERTS EN PRÉVENTION SONT
À VOTRE ÉCOUTE POUR VOUS AIDER
À ÉVALUER LES RISQUES ET IDENTIFIER
DES ACTIONS DE PRÉVENTION.



IMPORTANT

Pour plus d'informations,
rendez-vous sur **ameli.fr**
et **inrs.fr** dans les rubriques
« Commerces de bouche »
Boulangerie, pâtisserie,
chocolaterie, glacerie

QUESTION RÉPONSE

Posez vos questions via le chat !





MERCI !



**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS
Agir ensemble, protéger chacun