



MISE À JOUR  
FÉVRIER 2015

SERVICES À LA CLIENTÈLE

LIGNES DE CAISSES

PRODUITS  
ALIMENTAIRES

PRODUITS  
NON  
ALIMENTAIRES

RÉSERVES

ADMINISTRATION

VENTE  
AU DÉTAIL

FICHE N°5

# Laboratoire boulangerie pâtisserie



# DESCRIPTION DES TÂCHES

## TÂCHES HABITUELLES



.....  
Gestion des matières premières et produits finis en termes de Qualité / Hygiène / Traçabilité.  
.....

.....  
Contrôle qualité des poids et quantités livrés.  
.....

.....  
Transfert des produits du quai au laboratoire et chambre froide.  
.....

.....  
Dépotage de la farine du camion de livraison aux silos de stockage.  
.....

.....  
Fabrication des produits (pains, viennoiseries, tartes, gâteaux...).  
.....

.....  
Emballage et conditionnement des produits finis.  
.....

.....  
Mise en rayon.  
.....

.....  
Relation clientèle à l'étal.  
.....

.....  
Nettoyage des locaux, outils et machines.  
.....

## TÂCHES PONCTUELLES

.....  
Découpe de pains à la demande de la clientèle.  
.....

.....  
Prise de commande client.  
.....

## LES PRINCIPAUX RISQUES



.....  
Risque de chute de plain-pied.  
.....

.....  
Risque de chute de hauteur.  
.....

.....  
Risques liés  
.....

.....  
aux circulations,  
.....

.....  
à la charge physique de travail,  
.....

.....  
à la manutention mécanique,  
.....

.....  
aux produits, aux émissions, et aux déchets,  
.....

.....  
aux agents biologiques,  
.....

.....  
aux équipements de travail,  
.....

.....  
aux ambiances thermiques,  
.....

.....  
aux ambiances lumineuses,  
.....

.....  
aux agressions et incivilités.  
.....

.....  
Risques psychosociaux.  
.....

## LES (H)UTES DE PLAIN-PIED

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Dégradations (trous dans les sols).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurer l'uniformité des revêtements de sols au niveau de l'atelier, étals, du rayon, chambres froides et locaux de plonge.</li> </ul>
Sols glissants et/ou non uniformes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poser au niveau de ces zones, un revêtement de sol antidérapant figurant sur la liste de la CNAMTS. Éviter les sols avec un relief 3D provoquant des vibrations des plaques des échelles lors de leurs déplacements.</li> <li>Prévoir des pentes légères (&lt; 2 %) et des réseaux d'évacuation appropriés ainsi que des dispositifs de collecte des écoulements des eaux.</li> </ul>
<p>Conditions d'ambiance (chambre froide, milieu humide, phase de nettoyage).</p> <p>Sols souillés par les produits travaillés (farine, beurre, sirop...) gras et glissants.</p>	<p>Respecter les spécifications de nettoyage du fabricant de revêtement de sol :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>nettoyer régulièrement les sols,</li> <li>utiliser des produits, des outils et des procédures de nettoyage de désinfection assurant un dégraissage optimal des sols.</li> </ul> <p>Mettre à la disposition des salariés des chaussures de sécurité antidérapantes (coefficient de frottement dynamique INRS &gt; 0,15).</p>

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

## LES (H)UTES DE HAUTEUR

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Accès en hauteur aux machines et aux silos de farine inexistantes ou inadaptés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Privilégier des machines avec des accès intégrés et à défaut choisir des moyens d'accès adaptés et sûrs : plates-formes et escaliers avec main courante, échelles à crinoline...</li> </ul>

# LES MANUTENTIONS

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Réception et le transfert manuel des marchandises.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✎ Éviter la manutention manuelle des farines par transfert automatique dans des silos.</li> <li>✎ Réduire autant que possible les distances des trajets de manutention (monte-charge...).</li> </ul>
Manutention des sacs de farine (40 kg), épices et pâte à pain.	<p>Limiter le poids des sacs de farine à 25 kg.</p> <p>Utiliser des chariots de manutention à niveau constant.</p>
Sortie de cuisson : manutention des chariots chauds avec prise sur les montants.	Équiper les chariots de poignées amovibles de manutention.
Manutention de bassines, plaques, grilles, cartons, chariots...	<ul style="list-style-type: none"> <li>✎ <b>Mettre à disposition :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des appareils d'aide à la manutention : convoyeurs, élévateurs de cuve...</li> <li>• des matériels de mise à hauteur variable : chariot d'enfournement semi-automatique et escamotable libérant la place lorsqu'il n'est pas utilisé.</li> <li>• des équipements / mobilier à hauteur variable.</li> </ul> </li> </ul> <p>Organiser les postes de travail afin de diminuer le nombre de reprises des produits ou récipients manutentionnés.</p>
Ensachage manuel des baguettes.	Utiliser une machine d'ensachage automatique

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

## LES OUTILS À MAIN

### PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

Couteaux, cutters, ouvre-boîtes, ustensiles utilisés pour éplucher les fruits, lames de scarification, occasionnant des coupures plus ou moins profondes aux doigts et aux mains.

Mauvaise utilisation, inadéquation et état des outils à main à l'origine de coupures et de troubles musculo-squelettiques.

Couteaux laissés sur les plans de travail augmentant les risques de coupures.

### SOLUTIONS ENVISAGEABLES

Choisir des outils :

- adaptés à la tâche à effectuer,
- spécifiques (fendeur à pain, coupe œuf...),
- dans la mesure du possible, non tranchant.

Choisir des scarificateurs à lame rasoir en plastique et détectable et/ou à manche avec lame orientable pour conserver la position naturelle de la main.

Former les salariés à l'utilisation en sécurité des outils tranchants.

Entretien et réformer les outils usés.

Prévoir des rangements pour les couteaux et outils non utilisés (armoire de rangement, barre magnétique, tiroirs).

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

# LES MACHINES

## PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

Dysfonctionnement des dispositifs de sécurité et/ou non utilisation.

Absence de maintenance.

Opérations de nettoyage.

## SOLUTIONS ENVISAGEABLES

Faire vérifier par un organisme spécialisé la conformité et l'adéquation des machines aux règles d'hygiène et de sécurité CE et NF HSA.

Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité (arrêt d'urgence, contacteurs...).

Former et informer tout nouvel embauché des précautions à prendre (notamment : débrancher les machines lors des opérations de nettoyage).

Afficher aux postes de travail les consignes d'utilisation.

 Garantir une zone de travail avec un débattement de +/- 1 mètre autour de l'opérateur.

Remplissage en pâte des trémies à l'aide de bassines de 10 à 20 kg. Compte tenu de la hauteur de celles-ci, les salariés sont amenés à enlever la plaque de protection située sur la goulotte pour favoriser l'écoulement de la matière.

 Choisir un matériel adapté permettant le remplissage de la trémie de la machine à choux sans risque pour l'opérateur.

 Asservir la position sécurité de la plaque de protection à l'aide de contacteurs de sécurité inviolables.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

# LES ALLERGIES RESPIRATOIRES PROFESSIONNELLES DUES AUX POUSSIÈRES DE FARINE

## PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

Empoussièrément généré par les opérations et situations suivantes :

- silos de stockage dans le laboratoire,
- transport de la farine depuis les silos,
- chute de la farine lors du remplissage de la cuve,
- vidange des sacs de farine dans la cuve,
- pétrissage et division de la pâte,
- saupoudrage (fleurage) de farine,
- laminage.

Nettoyage des plans de travail, sols, et vêtements de travail.

## SOLUTIONS ENVISAGEABLES

- ✎ Séparer les silos du laboratoire.
- ✎ Utiliser des dispositifs de transport pneumatiques en circuit fermé ou par vis sans fin.
- ✎ Utiliser des machines équipées de couvercles fermés, de dispositifs de captage de poussières (dispositif Pouyès) et éliminer les sacs sans les secouer\*.
- ✎ Équiper le pétrin d'une temporisation imposant un temps minimum de 2 minutes de pétrissage, en première vitesse.
- ✎ Choisir une diviseuse anti-projection de farine.

Employer des farines à faible dégagement de poussières (farine enrobée d'huile végétale).

Utiliser des tables de travail qui possèdent un revêtement spécial facilitant le glissement et utiliser un minimum de farine (étaler celle-ci sans la projeter – fleurir en lâchant la farine au ras de la table).

Proscrire le balayage et le soufflage, utiliser des aspirateurs industriels avec filtres et dispositif de décolmatage automatique.




- ✎ Intégrer les dispositifs de nettoyage au réseau de ventilation des locaux.

Nettoyer les plans de travail avec une raclette, laver régulièrement les vêtements et les sols, au lieu d'utiliser la soufflette.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

# L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE	SOLUTIONS ENVISAGEABLES
Local aveugle.	 Intégrer des ouvertures ou baies vitrées nettoyables, transparentes, à hauteur des yeux, permettant d'avoir une vue sur l'extérieur, sur la surface de vente et les ateliers adjacents.
Ambiance thermique chaude.	 Éviter les élévations de température et les condensations en associant à l'ouverture des portes des fours à chariots, la mise en marche d'un extracteur.
Recyclage de l'air ambiant.	 Prévoir une ventilation générale et suffisante des locaux avec apport d'air neuf
Vente au détail, relations avec la clientèle : agression verbale.	Mettre en place une formation à la communication et/ou gestion des conflits.

 Solution à intégrer dès la conception

 Solution nécessitant des équipements de protection individuelle



# LES SILOS À FARINE

## PRINCIPALES SITUATIONS À RISQUE

Incendies ou explosions liées à la concentration des poussières dans l'air et à la présence de source d'inflammation.

Absence de repérage des tuyauteries des silos.

Absence ou inefficacité du dispositif de mise à la terre du camion de livraison.

Absence de dispositif d'alerte (klaxon) niveau haut de remplissage.

Absence de dispositif de protection collective contre les risques de chutes de hauteur pour accéder et travailler sur les dômes des silos et aux niveaux des trappes de visite.

## SOLUTIONS ENVISAGEABLES

✎ Vérifier la conformité des installations électriques, entretenir le matériel et appliquer le cas échéant la directive ATEX.

✎ S'assurer de la présence d'événements d'explosion dans le local.

Nettoyer les silos et locaux régulièrement.

✎ Rendre étanche les équipements.

✎ Placer une centrale d'aspiration et des filtres efficaces.

✎ Placer un dispositif de mise à la terre du camion de livraison et un klaxon à l'extérieur du local.

Renseigner l'utilisation de ces dispositifs dans le protocole de sécurité.

✎ Équiper les silos d'échelles à crinoline avec obturateur et garde-corps et limiter l'accès à un personnel formé et habilité.

✎ Réduire les interventions à l'intérieur des silos par la mise en place de moyens mécaniques ou pneumatiques pour l'écoulement de la farine.

Recourir à une entreprise spécialisée pour les interventions dans les silos (établir un plan de prévention).

✎ Solution à intégrer dès la conception

✎ Solution nécessitant des équipements de protection individuelle

## EN PRATIQUE

Laboratoire équipé  
de baie vitrée sur  
l'extérieur



Chariot  
d'enfournement  
à hauteur ajustable  
par commande  
électrique

Chariot de manutention  
des pains après  
ensachage



Pétrin équipé  
d'une aspiration  
des poussières de  
farine à la source

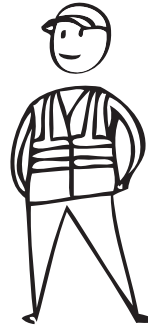
## LES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE (EPI)

### CHAUSSURES / BOTTES DE SÉCURITÉ



Chaussure à bout renforcé, sans lacets et semelles antidérapantes (dont le coefficient de frottement dynamique est  $>0,15$  selon les mesures INRS ) pour toutes activités avec manutention.

### VÊTEMENT DE TRAVAIL OU DE PROTECTION



Vêtement de protection contre les salissures.

Vêtement de protection contre le froid (parka fourrée...) et les intempéries si nécessaire.

### MASQUES

Masque adapté aux poussières (farine, bois...) ou aux émissions de produits chimiques...

### GANTS



Gants isolants contre la chaleur.

## RÉFÉRENCES DOCUMENTAIRES

### OUVRAGES

**CNAMTS - R 307** Utilisation des roll-conteneur dans la distribution

**CNAMTS - R 367** Prévention des risques dus aux moyens de manutention à poussée et/ou à traction manuelle

**CNAMTS - R 454** Prévention des risques liés aux manutentions manuelles des sacs de farine

**CNAMTS - R 462** Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception / rénovation / extension des locaux de fabrication de produits alimentaires

**CNAMTS** Liste des revêtements de sol dans les locaux de produits alimentaires

**CARSAT LR - Recommandation - T16**  
La prévention du risque d'agression des salariés en contact avec le public

**CARSAT LR** Guide de bonnes pratiques pour la mise en œuvre de la recommandation T16

**CARSAT LR - T23** Problématique de la conformité des laboratoires

**CRAMIF** Guide sur les industries de la boulangerie pâtisserie et terminaux de cuisson

**CRAMIF** Fiches Mise en rayon (MER) DTE 24-1 à 5

**Document pour le médecin du travail n°90**  
Prévention des allergies respiratoires professionnelles en boulangerie

**INBP** Supplément technique sur les réactions allergiques aux poussières de farine

**INRS - ED 77** Hygiène alimentaire

**INRS - ED 85** L'éclairage artificiel au poste de travail

**INRS - ED 104** Implantation des espaces de travail

**INRS - ED 106** Intégrer le nettoyage et la désinfection à la conception des locaux

**INRS - ED 115** Couteaux à lame jetable

**INRS - ED 608** La main et la machine

**INRS - ED 718** Conception des lieux de travail

**INRS - ED 761** Le dos mode d'emploi

**INRS - ED 797** Troubles musculosquelettiques du membre supérieur

**INRS - ED 994** Les articles chaussants de protection

**INRS - ED 835** Les maladies professionnelles

**INRS - ED 944** Les mélanges explosifs

**INRS - ED 865** Analyser le travail pour maîtriser le risque TMS

**INRS - ED 869** Se laver les mains

**INRS - ED 883** Pourquoi porte des gants et comment ôter des gants souillés

**INRS - ED 5012** Les légionnelles en milieu de travail

**INRS - TJ 22** Hygiène et sécurité dans la distribution alimentaire

**Union des Fabricants Français d'Équipements pour la boulangerie pâtisserie** Le guide de la sécurité en boulangerie et pâtisserie

### SITES DE RÉFÉRENCE

**www.inrs.fr - www.agrobat.fr - https://tmspros.fr/TMSPROS/**

**www.inbp.fr** Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie Française

**www.patisserie-artisanale.com** Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Confiseurs glacières Traiteurs de France

**www.CGAD.fr** Confédération générale de l'alimentation en détail

Cnamts / février 2015

Photos : Cramif,  
Carsat Languedoc Roussillon

Illustrations : Albert Chou