



Santé et sécurité au travail

Arts et métiers de la boulangerie-confiserie

Une mauvaise manipulation des machines et des appareils (couteaux, points d'entraînement) peut entraîner des blessures aux mains et aux doigts. Les poussières de farine et autres poussières peuvent provoquer des maladies des voies respiratoires et certains produits entraînent des problèmes de peau (eczéma, irritations). Les vapeurs des fours et des friteuses contiennent des substances qui peuvent irriter les voies respiratoires et avoir des effets néfastes sur la santé.

D'autres dangers et perturbations du fonctionnement de l'entreprise sont à signaler : Défaits de construction, les liquides chauds, les lessives, les vapeurs et les surfaces chaudes, les produits de nettoyage et de désinfection, les micro-organismes, les défauts des machines et des appareils, une organisation du travail déficiente, les risques d'incendie (dépôts de graisse dans les aspirations), les étagères inadaptées et le stockage inapproprié, etc.

Les machines, les installations et les moyens d'exploitation vieillissent et s'usent avec le temps. Un contrôle et un entretien réguliers permettent d'éliminer les influences néfastes. Si les collaborateurs sont au courant et connaissent leur métier, les erreurs et les accidents sont moins fréquents. Les collaborateurs doivent être informés de leurs tâches et des procédures de travail sûres

Pour en savoir plus :

Brochure CFST 6207 " «L'accident n'arrive pas par hasard!». Sécurité au travail et protection de la santé dans les boulangeries – confiseries.

Les substances dangereuses. Ce qu'il faut savoir (publication Suva n° 11030).

Vous trouverez ci-dessous une sélection de questions importantes concernant le secteur de la boulangerie-confiserie. Si une question ne s'applique pas à votre entreprise, il vous suffit de la barrer.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Financé par la CFST
www.cfst.ch



SAFE AT WORK

Unfälle verhüten, Berufstätige schützen.
Prévenir des accidents, protéger les travailleurs.
Prevenire incidenti, proteggere lavoratori.

Si vous avez répondu « Non » ou « En partie » à une question, des mesures s'imposent. Veuillez les noter au verso.

Machines et équipements

Informations complémentaires, explications

1	Une déclaration de conformité du fabricant ainsi qu'un mode d'emploi dans la langue nationale correspondante sont-ils disponibles pour les machines et appareils à partir de l'année 1997?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
2	L'accès sécurisé est-il garanti, aussi bien en fonctionnement normal (production) qu'en fonctionnement particulier (nettoyage, maintenance, etc.) ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Lors de travaux de maintenance et de nettoyage : Couper et sécuriser l'alimentation électrique. Toutes les énergies résiduelles doivent être entièrement libérées.
3	Les machines sont-elles équipées de couvercles de protection empêchant toute intervention pendant le fonctionnement (ex. un couvercle de protection avec ouverture pour l'ajout d'ingrédients dans le cas du pétrin.) ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Mise en conformité ! Si, pour des raisons techniques, cela n'est pas possible sur des machines plus anciennes, seuls des collaborateurs formés spécifiquement à l'utilisation et aux risques de ces machines peuvent les utiliser.
4	La maintenance des appareils est-elle organisée, documentée et pratiquée régulièrement ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Documentation écrite
5	Les défauts techniques sont-ils immédiatement corrigés par des professionnels formés à cet effet ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Les outils de travail défectueux ne doivent pas être utilisés

Locaux de travail, de vente et de stockage

6	Les sols des locaux de travail et de vente sont-ils antidérapants et praticables en toute sécurité?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
7	Les postes de travail, les espaces de vente et de stockage sont-ils suffisamment éclairés ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
8	Les machines et les surfaces de travail peuvent-elles être adaptées de manière ergonomique à la hauteur de travail ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Si non, pauses régulières, rotation des tâches
9	Existe-t-il des moyens auxiliaires pour soulever et porter des charges lourdes et sont-ils utilisés ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Demander l'aide d'une deuxième personne si nécessaire
10	Les concentrations de poussière de farine aux différents postes de travail sont-elles connues et les zones exposées à la poussière de farine sont-elles séparées des autres pièces ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Si les mesures techniques ne suffisent pas, l'équipement de protection nécessaire doit être mis à disposition et porté.
11	Utilise-t-on des procédés générant moins de poussière ou prend-on des mesures techniques pour limiter la présence de poussière de farine lors de la préparation de la pâte, du vidage des sacs et du nettoyage ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Pas de jet de farine / jet à la main, utiliser, utiliser des farines spéciales peu allergènes, vider les sacs avec peu de poussière, utiliser des procédés de nettoyage peu poussiéreux (nettoyage humide et mouillé au lieu du nettoyage à sec)

12	A-t-on déterminé s'il existe un risque d'explosion dû à la poussière de farine ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	<p>Brochure CFST 6207, page 108 sur les dangers dans les entrepôts/silos.</p> <p>Faire appel à des spécialistes ; éliminer les atmosphères explosives (mélange de gaz, de vapeurs ou de poussières, couches de poussières et dépôts de poussières inflammables), éviter les sources d'inflammation.</p>
13	Y a-t-il un indicateur de remplissage sur le silo à farine, la charge électrostatique est-elle évitée et le tuyau de remplissage arrive-t-il juste au-dessus du fond de la cuve, de sorte qu'il n'y ait pratiquement pas de poussière de farine ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
14	Les rayonnages de stockage sont-ils stables, fixés, suffisamment résistants et les marchandises facilement accessibles ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Indications de charge des étagères ?
15	Y a-t-il suffisamment d'espaces de stockage disponibles pour qu'aucune voie de circulation ou d'évacuation ne soit obstruée ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
16	Existe-t-il des surfaces de rangement où les plaques chaudes, etc. peuvent refroidir sans risque ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
17	S'il existe des chambres froides accessibles <0 C° et >10 m3 : Sont-elles équipées de boutons d'urgence accessibles et les portes peuvent-elles également être ouvertes de l'intérieur ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Chambres froides > 10 m3 voir fiche d'information Suva "COOL.F" et Suva CL 67181
18	Voies d'évacuation : les issues de secours sont-elles signalées, peuvent-elles être ouvertes de l'intérieur pendant les heures d'exploitation et ne sont-elles pas obstruées à l'intérieur comme à l'extérieur ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
Fours, friteuses, etc.			
19	Les fours sont-ils équipés de systèmes d'aspiration et les friteuses à pâtisserie de hottes aspirantes avec filtres à graisse, de sorte que les vapeurs qui s'en échappent ne pénètrent pas dans les voies respiratoires ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Les différentes installations doivent être séparées les unes des autres.
20	Est-ce que seules des graisses et des huiles appropriées sont utilisées pour les friteuses (difficilement inflammables, pouvant être chauffées à haute température) ? Les thermostats de travail et de sécurité de la friteuse sont-ils contrôlés périodiquement par un spécialiste, conformément aux indications du fournisseur ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Suffisamment grand, stable, fermable
21	Alimentation en combustible : existe-t-il un dispositif de sécurité qui interrompt le flux (gaz, etc.) afin d'éviter que du combustible non brûlé ne s'échappe ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
	Fours à chauffage automatique : l'alimentation en combustible peut-elle être coupée en toute sécurité (signalée) ?		

Formation du personnel et protection de la santé

22	Les collaborateurs/trices sont-ils/elles informé(e)s et instruit(e)s des dangers et à l'utilisation des machines (pétrins, batteurs, pétrins, laminoirs, fours, friteuses, machines à bretzel, machines à couper, appareils de cuisine dans les tea-rooms, etc.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Documentation écrite
23	Les collaborateurs sont-ils régulièrement sensibilisés aux dangers ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
24	Les collaborateurs sont-ils formés aux postures ergonomiques ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
25	Les travaux sont-ils organisés de manière à éviter des contraintes excessives et prolongées pour le dos, les bras, les mains, etc.	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
26	Les collaborateurs sont-ils formés à la gestion des clients difficiles, des agressions et des vols (vente, livraison, tea-room) ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	

Substances dangereuses, nettoyage, hygiène

27	Les collaborateurs ont-ils reçu une formation sur les risques potentiels liés aux produits de nettoyage et de désinfection lors de leur entrée en fonction, afin qu'ils sachent comment les utiliser en toute sécurité et qu'ils portent les EPI adéquats ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	La liste des substances dangereuses doit être établie (idéalement avec l'outil SICHEM). SICHEM – utilisation sûre des produits chimiques (admin.ch)
28	Existe-t-il des règles ou des instructions d'exploitation concernant la manipulation de substances dangereuses (par ex. produits de nettoyage) et les risques liés aux composants sont-ils connus (fiches de données de sécurité disponibles) ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Demandez au fournisseur les fiches de données de sécurité (FDS)
29	Les produits de nettoyage et de désinfection potentiellement dangereux ont-ils été remplacés par des produits moins dangereux ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
30	Les produits de nettoyage et de désinfection sont-ils stockés séparément des denrées alimentaires et des fournitures de production ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Selon les quantités et le type de substances dangereuses : Stockage en commun, bacs de rétention, etc. voir saw subs danger module 02 entreposer correct subs danger.pdf (wasabi-sys.com)
31	Le nettoyage des machines/locaux est-il effectué avec un aspirateur de classe de filtration M, adapté aux poussières combustibles ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
32	Les travaux de nettoyage sont-ils effectués avec peu de poussière (sans air comprimé ni balai) et les surfaces de travail sales sont-elles rapidement nettoyées ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
33	Des précautions sont-elles prises dans les locaux de travail, de stockage et de vente (par exemple, murs, plafonds) en ce qui concerne la présence de moisissures ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Peut se produire en cas d'aération insuffisante en présence de chaleur et d'humidité.
34	Les collaborateurs sont-ils formés aux risques liés au travail en milieu humide et au contact avec les produits de nettoyage ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Formation, utiliser des produits de nettoyage plus doux, utiliser des produits de protection et de soin de la peau.

35	Les mesures d'hygiène appropriées (vêtements de travail, serviettes, chiffons de nettoyage, lutte contre les nuisibles, etc.) sont-elles en place pour les processus de travail, les locaux de travail et de séjour ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non
36	Lors du nettoyage des outils de travail (et s'il y a un tea-room, etc.), la vaisselle et les couverts sont-ils également nettoyés en veillant à ce qu'aucun objet tranchant/éclat ne puisse provoquer des blessures ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non

Équipements de protection individuelle (EPI)

37	Les équipements de protection individuelle correspondants (lunettes, gants, masques) sont-ils mis gratuitement à la disposition des collaborateurs par l'employeur, conformément aux informations sur les appareils et aux fiches de données de sécurité ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non
38	Ces EPI sont-ils disponibles individuellement pour chaque collaborateur et dans la taille appropriée, et sont-ils portés en fonction de l'activité ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non
39	Les EPI sont-ils correctement et régulièrement entretenus ou remplacés ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non
40	Les collaborateurs portent-ils des chaussures antidérapantes, des talons d'une hauteur modérée et un maintien sûr du talon ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non

Horaires de travail, travail de nuit et du dimanche

41	Les durées maximales de travail autorisées par l'art. 27 OLT 2 sont-elles respectées ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	Sans alternance avec un travail de jour jusqu'à 6 nuits sur 7 consécutives, pour autant que la semaine de 5 jours soit respectée en moyenne annuelle (art. 10, al. 5, OLT 2).
42	Les collaborateurs peuvent-ils bénéficier de pauses régulières avec vue sur l'extérieur (art. 15 LTr) ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
43	Les collaborateurs qui travaillent plus de 25 nuits par an sont-ils soumis à un examen d'aptitude et celui-ci est-il effectué aux intervalles prescrits conformément aux prescriptions relatives au travail de nuit, art. 45, OLT 1 ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
44	Apprentis : Les horaires de travail de nuit et du dimanche sont-ils respectés ?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> en partie <input type="checkbox"/> Non	
	A partir de 16 ans révolus :		
	<ul style="list-style-type: none"> • au maximum 5 nuits par semaine à partir de 4 heures (à partir de 3 heures avant les dimanches et les jours fériés) ; • au maximum un dimanche par mois ; 		
	A partir de 17 ans révolus :		
	<ul style="list-style-type: none"> • au maximum 5 nuits par semaine à partir de 3 heures (à partir de 2 heures avant les dimanches et les jours fériés). • au maximum 2 dimanches par mois. 		

-
- | | | | |
|----|---|--|---|
| 45 | Femmes enceintes et allaitantes : Emploi uniquement avec consentement, max. 9 heures par jour, autres restrictions selon la période avant ou après l'accouchement. | <input type="checkbox"/> Oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> Non | Directives sous : Aménagement du temps de travail et maternité (admin.ch) |
|----|---|--|---|
-

Protection de la maternité

<https://www.seco.admin.ch/seco/fr/home/Arbeit/Arbeitsbedingungen/mutterschutz.html>

- | | | |
|----|---|--|
| 46 | La liste de contrôle du seco Liste de contrôle «Protection de la maternité au lieu de travail» (admin.ch) est-elle remplie ?

(Ou : une évaluation des risques, y compris des mesures de protection, a-t-elle été effectuée par un médecin ou un hygiéniste du travail ?) | <input type="checkbox"/> Oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> Non |
|----|---|--|
-

- | | | |
|----|---|--|
| 47 | La collaboratrice a-t-elle été informée des mesures pour la protection de la maternité lors de son entrée en fonction ? | <input type="checkbox"/> Oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> Non |
|----|---|--|
-

- | | | |
|----|--|--|
| 48 | Les mesures de protection nécessaires sont-elles prises pour les collaboratrices enceintes ? | <input type="checkbox"/> Oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> Non |
|----|--|--|
-

Livraison :

- | | | |
|----|---|--|
| 49 | Les véhicules sont-ils en état de circuler et sont-ils régulièrement entretenus ? | <input type="checkbox"/> Oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> Non |
|----|---|--|
-

- | | | |
|----|---|--|
| 50 | Les marchandises sont-elles sécurisées pour éviter qu'elles ne glissent ou ne se renversent ? | <input type="checkbox"/> Oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> Non |
|----|---|--|
-

- | | | |
|----|--|--|
| 51 | Les conducteurs sont-ils en état de conduire (alcool, fatigue, etc.) ? | <input type="checkbox"/> Oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> Non |
|----|--|--|
-

Autres exigences selon la directive CFST 6508

- | | | |
|----|---|--|
| 52 | Les dangers sont-ils régulièrement identifiés par les supérieurs (p. ex. chaque année), documentés et les mesures nécessaires sont-elles planifiées et mises en œuvre ? | <input type="checkbox"/> Oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> Non |
|----|---|--|
-

- | | | |
|----|--|--|
| 53 | Les collaborateurs sont-ils informés de l'évaluation des risques et des mesures qui en découlent ? | <input type="checkbox"/> Oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> Non |
|----|--|--|
-

- | | | |
|----|---|--|
| 54 | Un concept de sécurité et de secours est-il disponible par écrit et communiqué aux collaborateurs ? | <input type="checkbox"/> Oui
<input type="checkbox"/> en partie
<input type="checkbox"/> Non |
|----|---|--|
-

