

Pourquoi

- **La farine** : première cause d'allergie respiratoire en France.
- Les **boulangers** sont, de par leur activité, **les plus touchés**.
- Les **allergies respiratoires** (asthmes et rhinites) sont particulièrement fréquentes dans la profession et peuvent arriver à tout moment de la carrière.
- Parmi les professionnels déclarant leur maladie, 1 sur 4 est un boulanger.

3

Objectifs

- **Inform**er des risques liés à l'exposition aux poussières de farine.
- **Sensibiliser** sur les autres risques liés à la profession. Les manipulations et le transport d'objets sont responsables de 45 % des accidents, les chutes représentent à elles seules environ 36 % des accidents.
- **Travailler en partenariat** avec le service prévention de la CRAMCO et d'autres instances pour traiter des problèmes techniques précis.

4

Déroulement

- **Rédaction d'un document** de recueil d'informations pour faire un état des lieux,
- **Visite** des boulangeries pâtisseries adhérentes à la STA,
- **Synthèse statistique** des recueils d'informations,
- **Proposition d'orientation des actions** en faveur des professionnels de la boulangerie-pâtisserie.

5

Présentation

- Synthèse statistique
- Les Accidents de Travail - les Maladies Professionnelles
- Présentation des risques :
 - les allergies,
 - les manutentions manuelles,
 - les gestes répétés,
- Entretien des locaux,
- Organisation des secours,
- Réglementation (DU - contrôles périodiques installation électrique - machines - installations sanitaires)
- Témoignage d'un professionnel,
- Présentation de la campagne « outils plus sûrs » par la CRAMCO,
- Proposition de suites d'actions.

6



Recueil d'informations

- **Aborde 7 points :**
 - identification de l'entreprise
 - indicateurs AT et MP
 - identification des risques généraux (ambiances physiques, risque chimique, locaux sanitaires, formation à la sécurité...)
 - équipements de travail
 - réception des marchandises - réserve - stockage
 - fabrication
 - Vente et portage

Dans la synthèse, ne sont repris que les items mettant en évidence des risques potentiels avec des solutions possibles.

Recensement

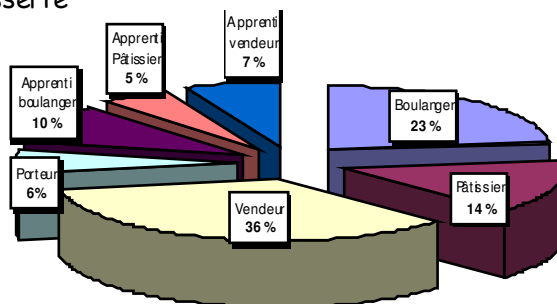
38 visites sur 67 entreprises recensées dont :

- **12 visites** faites par les **MT**
- **26 visites** faites par l'**IPRP**
- **15 refus** de visites par les entreprises (fermeture imminente, trop de travail, non intéressé...)
- **14 non contactées** (entreprises ne rentrant pas dans le cadre de l'étude - MT non disponible)
- **12 médecins** sur 13 ont **participé**

9

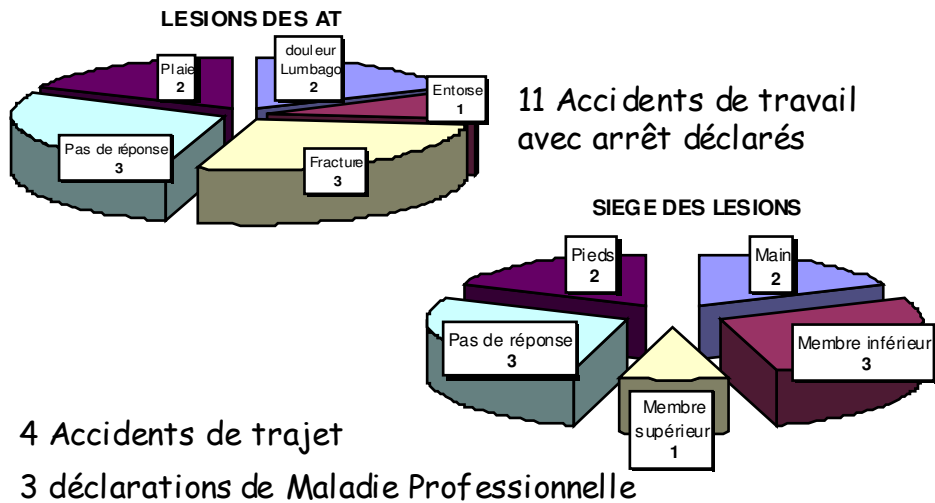
identification des entreprises

- 38 boulangeries visitées dont **36 artisans** et **2 en hypermarché**
- 224 salariés dont **51% d'hommes** et **49 % de femmes**.
- 48 apprentis dont **71 % - de 18 ans** et **29 % + 18 ans**.
- Type de magasin :
 - 76 % boulangerie-pâtisserie
 - 19 % boulangerie
 - 5 % pâtisserie



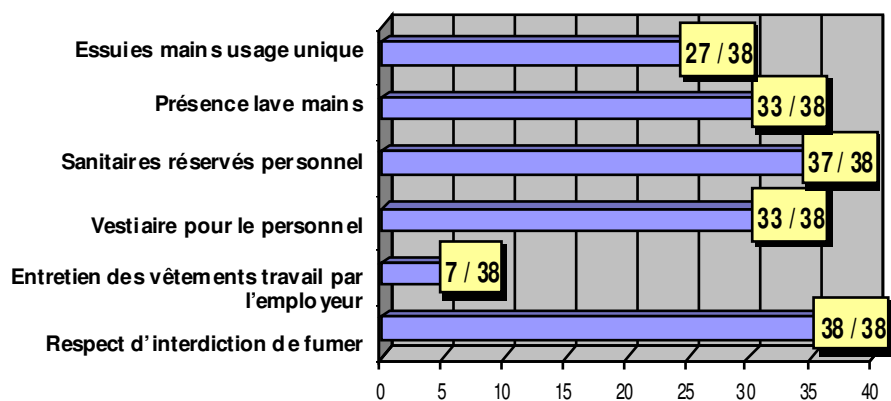
REPARTITION PAR METIER

Indicateurs AT / MP



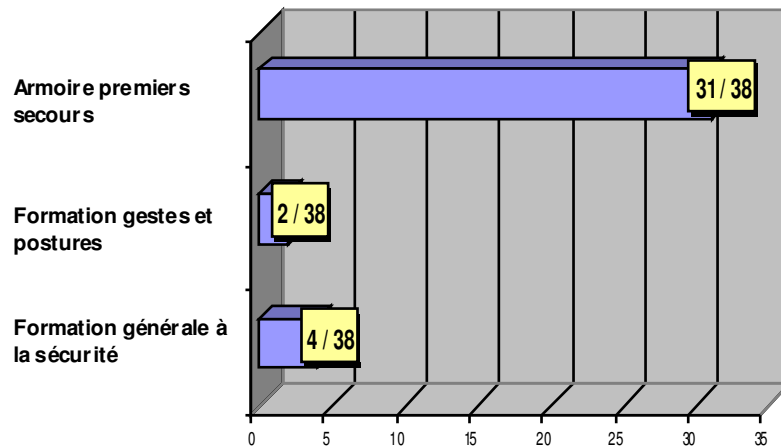
11

Respect des règles d'hygiène et de sécurité



12

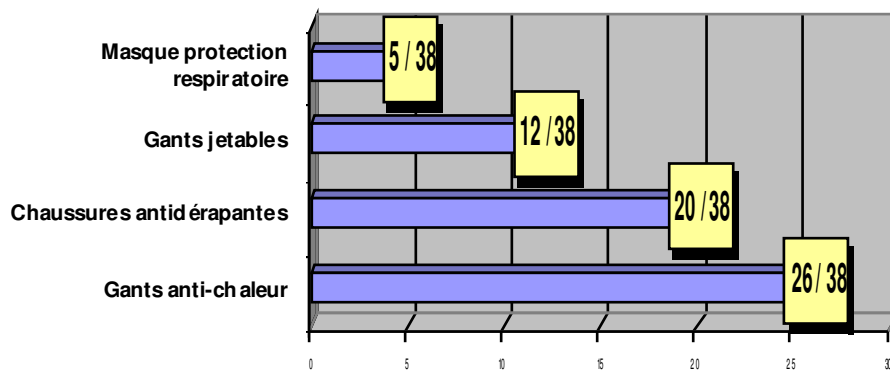
Respect des règles d'hygiène et de sécurité



13

Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Equipement Protection Individuel



14

Entretien des locaux - risque chimique

MODE ENTRETIEN LOCAUX	
balai	35 / 38
nettoy euse auto	0 / 38
aspirateur	22 / 38
raclette	28 / 38

• 1/4 des établissements possède une centrale de nettoyage des sols

• 15 établissements possèdent un local poubelle indépendant

Gestion du risque chimique :

- 11 employeurs savent lire l'étiquetage des produits chimiques. 1 employeur possède les Fiches Données Sécurité.
- 5 employeurs ont assuré une formation « orale » aux salariés

15

Réception des marchandises lieu de stockage

- livraison de farine en sac pour 26 établissements contre 14 livraisons en vrac.
- 9 d'entre eux : zone livraison adaptée.
- livraison de sacs de 50 Kg pour 26 établissements et des sacs de 25 Kg pour 35 établissements.
- le diable, moyen de manutention le plus utilisé - concerne 39 % des établissements.

16

Zone de fabrication

- **1** établissement possède un **pétrin** avec **couvercle hermétique**.
- **13** sur **14** ont une manche assez longue pour verser la farine dans le pétrin.
- **34** des entreprises optent pour le **versement de la farine avant l'eau** dans le pétrin.
- **Ventilation naturelle** du local fabrication dans la majorité des cas.
- **Fleurage à la volée** dans **31** cas sur **38**.
- Le **four** est **balayé** dans **35** des entreprises, **l'aspirateur** est utilisé dans **peu** de cas et de manière ponctuelle.

17

Zone de vente

- **L'organisation** du rangement du pain, le matériel à portée de mains et les plans de travail sont globalement **satisfaisants**.
- Cependant **30** employeurs considèrent avoir des **gestes répétitifs** (mise en rayon, prise du pain, découpe du pain...), **36** considèrent que la **station debout** est **pénible**.
- **Les organes de sécurité** sur les trancheuses sont **présents** dans **34** cas sur 38.
- Le **balayage** des sols et des étagères est encore le mode de nettoyage le plus pratiqué (**32**).

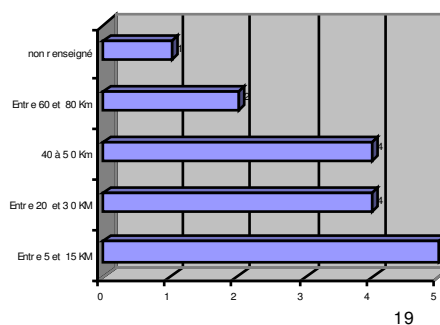
18

Zone de vente

- Dans **15 %** des cas les établissements sont confrontés aux **agressions** verbales, physiques ou vols à l'étalage, **39 %** des employeurs ont donné des **consignes verbales** à leurs vendeuses **contre le risque de hold-up** et autres risques d'agression.

Portage

- Un peu moins de la moitié des établissements (**15**) assurent du **portage**.
- **Tous** possèdent un **véhicule neuf et entretenu**, mais **1** seul a prévu un **registre** permettant au conducteur de **consigner** l'état du véhicule, les **problèmes** et les **incidents** rencontrés.



SANTE AU TRAVAIL D'AUNIS

Les Accidents de Travail les Maladies Professionnelles



Jean Pierre KOLLMANN - CRAMCO



20

Boulangerie-Pâtisserie

Le service **Assurance des Risques Professionnels**

CRAMCO = Retraite, Social et ARP = 760 p

ARP = 80p, Assureur + Service de Prévention.

Missions : Conseil, majoration, minoration, ristournes, aides financières, CHSCT, études, Labos, formation.

Thèmes 2008 : Cancers pro, TMS, risque routier et formation.

Au sein de la sécurité sociale les CRAM ont pour mission de

Développer et coordonner la prévention des risques professionnels dans les entreprises.

C'est-à-dire :

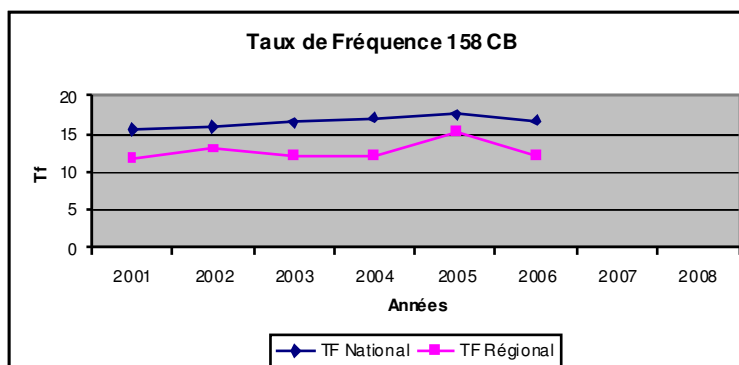
- diminuer le coût social et économique des accidents du travail et des maladies professionnelles
- améliorer les conditions de travail.

21

Boulangerie-Pâtisserie

Stats AT/MP: activité 158 CB: Boulangerie-pâtisserie.

Tf= $\frac{\text{Nombre d'AT avec arrêt} \times 1\,000\,000}{\text{Nombre d'heures travaillées}}$

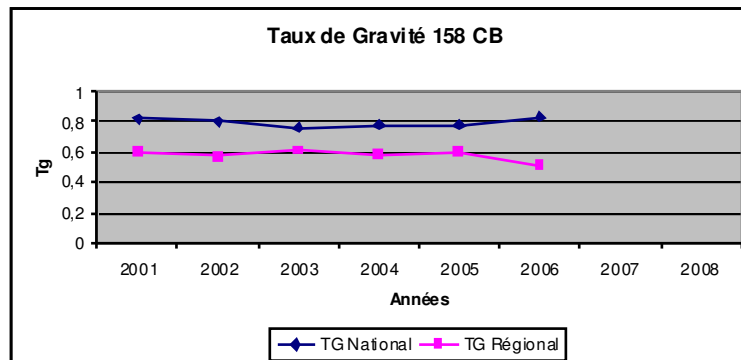


22

Boulangerie-Pâtisserie

Stats AT/MP: activité 158 CB: Boulangerie-pâtisserie.

$$Tg = \frac{\text{Nombre de journées perdues} \times 1\,000}{\text{Nombre d'heures travaillées}}$$



23

AFFECTIONS POUVANT ETRE RECONNUES EN MALADIES PROFESSIONNELLES

- [Tableau n°57](#) : Affections péri articulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
- [Tableau n°63](#) : Affections provoquées par les enzymes
- [Tableaux 65 et 66](#) : affections cutanées et respiratoires de mécanisme allergique
- [Tableau n°98](#) : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes

24

Tableau N°57 des MALADIES PROFESSIONNELLES

Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail

Date de création: 2/11/1972

Dernière mise à jour: 3/09/1991

Désignation des maladies	Délai de prise en charge	Liste des travaux susceptibles de provoquer ces maladies
<i>Épaule douloureuse simple</i>	<i>7 jours</i>	<i>Travaux comportant habituellement des mouvements répétés ou forcés de l'épaule</i>
<i>Épaule enraidie succédant à une épaule douloureuse simple rebelle</i>	<i>90 jours</i>	<i>Travaux comportant habituellement des mouvements répétés ou forcés de l'épaule</i>

Désignation limitative de maladies

Délai entre la cessation de l'exposition et la première constatation médicale

Liste limitative ou indicative de travaux

25

Le coût SOCIO-ÉCONOMIQUE

Coûts moyens :

- Accident avec **arrêt** : 2 000 Euros
- Accident avec **IPP** : 35 000 Euros
- **Maladie** professionnelle : 38 000 Euros
- Accident **mortel** : 533 000 Euros

26



SANTÉ AU TRAVAIL D'AUNIS


Les différents risques : allergies manutentions manuelles, gestes répétés

Dr Martine COHEN-SAHÉL - STA
Dr Laurencé POUPET - STA
Dr Claude PRUNIER - STA



27

RISQUES LIES A LA BOULANGERIE



© Cotorpix.be

28

LES ALLERGIES



- L'ASTHME 1ère cause d'allergie professionnelle (25% des asthmes professionnels)
- LES RHINITES : nez qui coule ou qui est bouché, « enrhumé »

Ces allergies surviennent à **tout moment de la vie professionnelle**

Signe : au début, disparition des symptômes les jours de repos.

29

QUELS SONT LES ALLERGENES ?

(Les allergènes sont des substances susceptibles de déclencher une allergie)

- La farine qui, si elle est en concentration importante dans l'air irrite les bronches et fait « le lit de l'allergie »,
- Les enzymes,
- Les acariens et les moisissures.

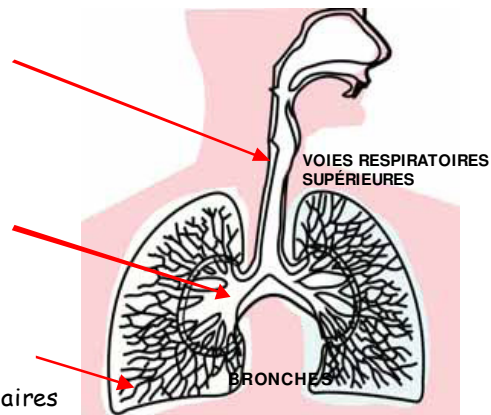


30

Les **particules** supérieures à 10 μm
dites **inhalables**
agissent sur les yeux et les voies
respiratoires
supérieures (nez, gorge)

Les **particules** inférieures à 10 μm
dites **thoraciques**
agissent au niveau des bronches

Les **particules** inférieures à 3 μm
dites **alvéolaires**
ont un effet sur les alvéoles pulmonaires



Alvéoles pulmonaires

31

QUELLES SONT LES OPERATIONS QUI DEGAGENT LE PLUS DE POUSSIÈRES ?

- **La pesée** : si la manche de remplissage est trop courte ou absente, la farine tombe dans le pétrin en dégageant un « nuage » de farine
- **Le déversement des sacs** dans le pétrin
- **Le frasage** car la farine n'est pas totalement mélangée à l'eau et le bras du pétrin soulève la farine

32

QUELLES SONT LES OPERATIONS QUI DEGAGENT LE PLUS DE POUSSIÈRES ?

- Au moment de la diviseuse
- Le fleurage +++
- Le laminage
- le balayage et le nettoyage par la soufflette

33

COMMENT Y REMÉDIER ? CHARGEMENT DU PÉTRIN

RECOMMANDÉ / EFFICACE

- En sortie de silo, utiliser une manche à farine longue, descendant jusqu'au fond de la cuve

CONSEILLÉ / UTILE

- Couler l'eau avant de vider le sac à farine
- Vider le sac à farine, sans le secouer
- Porter un masque

DECONSEILLÉ / INUTILE

- Vider le sac à farine en découpant le fond du sac
- Verser la farine à partir du silo avec une manche trop courte

34

FRASAGE PETRISSAGE

RECOMMANDÉ / EFFICACE

- Capot plein transparent au lieu de la grille

CONSEILLÉ / UTILE

- Première vitesse en début de mélange pendant un minimum de 2 minutes
- Porter un masque en dernier recours

DECONSEILLÉ / INUTILE

- Passer trop tôt en grande vitesse
- Ouvrir rapidement le couvercle plein pendant le frasage
- Ajouter une quantité importante de farine en cours de frasage

35

DIVISION

RECOMMANDÉ / EFFICACE

- Utiliser une diviseuse anti-projection de farine

CONSEILLÉ / UTILE

- Fleurer avec une farine à faible dégagement de poussières (enveloppée d'huile végétale, farine « ronde » ou de « passage », amidon)
- Fleurer au tamis
- Porter un masque

DECONSEILLÉ / INUTILE

- Huile de contact en bombe

36

LAMINAGE

CONSEILLÉ / UTILE

- Utiliser une farine à faible dégagement de poussières
- Utiliser un laminoir à farineur automatique, sous réserve de prendre des précautions lors du nettoyage
- Fleurer à l'aide d'un tamis
- Fleurer en lâchant la farine au ras de la table
- Utiliser le minimum de farine
- Porter un masque

DECONSEILLÉ / INUTILE

- Fleurer trop et en projetant la farine d'une trop grande hauteur

37

FLEURAGE DU POSTE

RECOMMANDÉ / EFFICACE

- Captage au niveau de la zone de fleurage

CONSEILLÉ / UTILE

- Utiliser une farine à faible dégagement de poussières
- Fleurer au tamis
- Etaler la farine à la main sans la projeter
- Fleurer en lâchant la farine au ras de la table
- Utiliser le minimum de farine
- Fleurer au rouleau (à poils courts)
- Éviter les courants d'air
- Porter un masque ou mieux

DECONSEILLÉ / INUTILE

- Fleurer trop et en projetant la farine d'une trop grande hauteur

38

NETTOYAGE AU POSTE

RECOMMANDÉ / EFFICACE

- Ne pas utiliser la soufflette
- Nettoyer avec l'aspirateur

CONSEILLÉ / UTILE

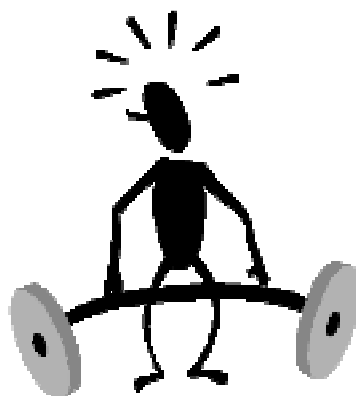
- Nettoyer le plan de travail avec une raclette

DECONSEILLÉ / INUTILE

- secouer les couches (essayer d'utiliser le moins de farine possible)
- Secouer les vêtements

39

LES MANUTENTIONS MANUELLES



- Douleurs lombaires
 - Hernies discales
- Accident du travail ou maladie professionnelle qui peuvent survenir à tout âge

40

COMMENT PEUT-ON SE FAIRE MAL ?

- En portant :
 - des sacs de farine ou de sucre
 - Des sacs de denrées
 - Des panières

COMMENT EVITER ?

- Par l'installation de chambres à farine
- Par la formation PRAP (attention aux gestes et postures)
- En diminuant la distance lieu de stockage - lieu de production.
- En utilisant des aides techniques adaptées.

41

LES GESTES REPETES = TMS Troubles Musculo-Squelettiques

- Ces affections peuvent toucher les tissus mous de toutes les articulations.
- Les plus fréquentes sont : les tendinites de l'épaule, du coude ou des poignets
- Le syndrome du canal carpien : un nerf est « coincé » dans le canal carpien
- Ces affections sont longues à disparaître
- Le seul traitement efficace est l'arrêt du geste ...

42

LES GESTES REPETES = TMS ou troubles musculo-squelettiques

- Ces affections peuvent survenir chez le boulanger et le pâtissier qui répètent les gestes mais aussi chez la vendeuse (emballage du pain)
- Il est important de veiller à ne pas faire des gestes inutiles et que les salariés aient des activités variées ?

43



SANTÉ AU TRAVAIL D'AUNIS

Entretien des locaux

Dr Françoise GUIHO - STA

Assurance Maladie Centre Ouest
Région Centre-Occident

CMA
Chambres de Métiers
et de l'Artisanat
Charente-Maritime

44

NETTOYAGE DU FOURNIL

1 - aspirer

2 - laver

45

LES BONNES PRATIQUES : nettoyage à l'aspirateur

- Le nettoyage à l'aspirateur est le plus efficace.
- Aspirateur choisi dans la gamme des équipements professionnels :
 - avec filtre ou média filtrant de catégorie M ou H / à défaut catégorie L,
 - filtre changé régulièrement,
 - décolmatage automatique, cuve fermée sans émission de poussière,
 - tuyau et média filtrant : antistatiques et résistant à la chaleur,
 - sac de récupération de poussières jetable.

46

Nettoyage à l'aspirateur

- Le sol ;
- mais aussi tous les appareils et matériel ;
- façonneuse, diviseuse, laminoir, balance, planches, couches ;
- groupe frigorifique et convecteur ;
- four.

47

Laver : nettoyage à l'humide

- Sol : avec un jet-raclette.
- Surfaces de travail : raclette.

48

NETTOYAGE - CONCLUSION

RECOMMANDÉ / EFFICACE

- Ne pas utiliser la soufflette
- Nettoyer avec l'aspirateur (machines, sol...)
- Laver les vêtements
- Laver le sol

CONSEILLÉ / UTILE

- Nettoyer le plan de travail avec une raclette

DÉCONSEILLÉ / INUTILE

- Secouer les couches
- Secouer les vêtements
- Nettoyer le sol avec un balai

49



SANTÉ AU TRAVAIL D'AUNIS

Organisation des secours

Dr Françoise COUGOULE - STA



LES PRINCIPAUX ACCIDENTS DANS LES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE- PÂTISSERIE

les brûlures

- Qu'elles soient d'origine chimique, thermique ou électrique, une brûlure doit être refroidie à l'eau claire pendant 10 minutes
- Pas de crème ou pommade

51

LES PRINCIPAUX ACCIDENTS DANS LES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

les plaies

- Désinfection
- en cas de saignement prolongé : pansement compressif
- Précaution cas de section de doigts

LES PRINCIPAUX ACCIDENTS DANS LES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Les chutes

- risque de fracture : pas de manipulation
- bloquer dans la position

LES NUMÉROS D'URGENCE

15 OU 112 - SAMU

18 - POMPIERS

17 - POLICE

**Ces numéros sont à afficher
dans la boulangerie**

CONCLUSION

- Répertorier les secouristes de l'entreprise
- Avoir à jour une trousse de premiers soins avec des produits non périmés
- prévoir un responsable de la trousse qui peut être un salarié ou l'employeur

SANTE AU TRAVAIL D'AUNIS

La Réglementation
Document Unique
contrôles périodiques installation
électrique - machines
installations sanitaires

Dr Anne CHERY - STA
Marielle CHARRIER - STA

Assurance Maladie Centre Ouest
CMA
Chambres de Métiers et de l'Artisanat Charente-Maritime

56

LE DOCUMENT UNIQUE

- Décret n° 2001-1016 du 5 Novembre 2001
- Applicable depuis le 5 Novembre 2002,
- L'employeur doit **évaluer les risques** auxquels sont soumis ses salariés et **transcrire l'évaluation** sur un document.
- **Conservé dans l'entreprise** et tenu à la disposition (inspection du travail, Médecin du Travail, CRAM, Délégué du Personnel, Sauveteur Secouriste du Travail),
- **Mise à jour** tous les ans ou à chaque modification des conditions de travail.

57

LE DOCUMENT UNIQUE

- Une **obligation réglementaire** pour toutes les entreprises à partir de un salarié ou un apprenti lié par un contrat de travail.
- Permet une **démarche de prévention** des AT et MP.
- Cette démarche se fait en concertation avec les salariés afin de les informer et de les responsabiliser. C'est à partir de cette évaluation que l'employeur décide de sa **politique de prévention** et de la mise en place d'un **plan d'actions**.

58

CONTRÔLES PÉRIODIQUES des installations électriques

[Art R 4224-17 : (R 232-1-12 ancien code du travail)]

- Les installations doivent être **contrôlées tous les ans** par un vérificateur qui doit faire un rapport dont le modèle est imposé (c.f. arrêté du 10/10/2000 art. 5)
- Il est possible de faire un contrôle tous les 2 ans après information de l'inspecteur du travail par lettre recommandée.

59

CONTRÔLES PÉRIODIQUES des installations électriques (Décret 88-1056)

- **Art. 47-1** une surveillance des installations électrique doit être assurée. L'organisation de cette surveillance doit être portée à la connaissance de l'ensemble du personnel.
- **Art. 47-2** cette surveillance doit être opérée aussi fréquemment que de besoin et provoquer, dans les meilleurs délais, la suppression des défauts et anomalies dont les installations peuvent être affectées.
- **Art. 47-3** à surveiller :
 - les disjoncteurs - Les conducteurs de protection - Les organes de raccordement - Les fusibles
 - L'éloignement des matières combustibles par rapport aux matériels électriques - État de propreté des matériels électriques (éviter l'accumulation de poussières)
- **Art. 53-1** précise que la vérification des installations électriques doit être faite lors de la mise en service ou lors de modifications de structures, puis périodiquement.
- **Art. 53-4** le chef d'établissement doit faire réaliser les vérifications périodiques par des personnes appartenant ou non à l'établissement et possédant une connaissance approfondie en électricité et selon les dispositions de la réglementation imposée (annexe II de l'arrêté du 10/10/2000 fixe le contenu des rapports de vérification) doc à remettre
- **Art. 53-5** L'employeur doit accompagner le vérificateur au cours de son intervention.
60

LES MACHINES

- Des **protecteurs et dispositifs de protection** doivent être **mis en place** sur les machines selon l'art R 4324-3.
- Pour assurer une **bonne sécurité** toute machine doit disposer d'un organe de **commande d'arrêt général** (marche/ arrêt) et d'un organe de **commande d'arrêt d'urgence**.
- **En cas d'achat** d'un matériel neuf ou d'occasion, ce dernier doit être systématiquement accompagné d'un **certificat de conformité CE** (documentation technique et marquage CE sur la machine).

61

LES INSTALLATIONS SANITAIRES

- les employeurs doivent mettre à la disposition des travailleurs des vestiaires, lavabo, cabinets d'aisance.
- les vestiaires et lavabo sont dans un local spécial isolés des locaux de travail. Ils doivent être aérés et convenablement chauffés, maintenus en état de propreté.
- Présence d'armoires individuelles composées de deux compartiments d'une part pour les vêtements de travail et d'autre part pour les vêtements de ville.
- les lavabos avec distribution d'eau potable et à température réglable. Le savon et le moyen de séchage à usage unique ou par air doit être mis à disposition des salariés.
- Le revêtement des WC doit permettre un nettoyage efficace et journalier. Les WC sont séparés pour le personnel masculin et féminin.

62



SANTÉ AU TRAVAIL D'AUNIS



**Témoignage
d'un professionnel**

Boulangerie COULEUR DES SABLES
M. et Mme ROUSIER



63



SANTÉ AU TRAVAIL D'AUNIS



**Campagne « outils plus sur »
CRAMCO**

Jean Pierre KOLLMANN - CRAMCO



64

CAMPAGNE OUTILS PLUS SURS

LES AIDES FINANCIERES

La CNAMTS, en collaboration avec les **professionnels** de la boulangerie et les **constructeurs** de matériels s'emploie à promouvoir des **moyens simples** de prévention pour réduire les **émissions de poussières** dans le fournil.

En 2006, une action de **partenariat** a été engagée avec l'**INBP**, le **CNBPF** et l'**EKIP**.

65

CAMPAGNE OUTILS PLUS SURS

Ces actions visent, dans le cadre d'une meilleure maîtrise des risques professionnels, à promouvoir l'utilisation **d'outils plus surs** pour les établissements du secteur de la boulangerie pâtisserie artisanale.

Le réseau **Prévention** de la **Sécurité Sociale** propose donc des **incitations financières** à l'achat du **matériel référencé**.

66

CAMPAGNE OUTILS PLUS SURS

Pour prévenir les asthmes chez les boulangers, la CRAMCO peut intervenir financièrement lorsque vous achetez:

un aspirateur professionnel, une diviseuse anti projection de farine, un batteur ou un pétrin à capot plein transparent.

L'aide financière proposée au boulanger qui désire s'équiper est de 300 €uros pour un aspirateur, 400 €uros pour un batteur et 1000 €uros pour un pétrin ou bien une diviseuse.

67

CAMPAGNE OUTILS PLUS SURS

•ASPIRATEURS :

•Karcher, CFM, RDV.

•DIVISEUSES :

•JAC.SA, SEBP Pavailier, BERTRAND PUMA SASU, MERAND MECAPATE.

•BATTEURS et PETRINS à CAPOT TRANSPARENT :

•VMI

68

CAMPAGNE OUTILS PLUS SURS

Il est à noter que les équipements proposés ont été **conçus avec les professionnels** et l'INRS.

Ces matériels ont été testés par le laboratoire d'essais des matériels et des produits alimentaires (LEMPA) associé à l'INBP, en fonction du cahier des charges préalablement établi par Caisse Nationale d'Assurance Maladie et l'Institut National de Recherche et de Sécurité.

De plus, ils ont été présentés au salon Européen en mars/avril 2008.

69

CAMPAGNE OUTILS PLUS SURS

Pour obtenir une subvention pour l'achat d'un ou plusieurs de ces matériels, vous devez **en préalable** à toute acquisition contacter la CRAMCO.

La ROCHELLE

Porte Atlantique, 2, rue Enrico Fermi
17000 - La ROCHELLE

Jean-Pierre KOLLMANN : 05.46.27.54.48

Franck HAMELIN : 05.46.27.54.47

LIMOGES

Claude RANGHEARD : 05.55.45.39.12

Service Assurance des

Risques Professionnels: 0. 821. 108. 711

70



SANTÉ AU TRAVAIL D'AUNIS

Proposition d'actions

Jean Baptiste PERIE – STA
Sophie BAGAGEM – Chambre des Métiers



71

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat 17



- Le Campus des Métiers
- La mission de conseil aux artisans

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
Charente-Maritime

72

Le campus des Métiers

- Des formations de CAP, MC et BP
- Une sensibilisation à la sécurité dès l'apprentissage
- **A finaliser avec le Campus**

73

Le conseil aux artisans

- Un service Hygiène - Sécurité - Environnement
- Missions en sécurité :
 - informer et conseiller les artisans
 - aider les artisans à réaliser leur document unique
 - réaliser des diagnostics sécurité en entreprise

74

La réalisation du document unique

- Pour toutes les entreprises de + 1 salarié ou apprenti
- Déroulement :
 - 1 journée en salle en collectif (10 pers. environ)
 - 1 demi-journée en entreprise pour un suivi
- Ciblé sur la boulangerie/pâtisserie

75

La réalisation du document unique

- Programme:
 - Le contexte législatif et les enjeux pour l'entreprise
 - L'inventaire et l'évaluation des risques
 - Les moyens de prévention
 - Les affichages obligatoires
 - Le plan d'actions

76

La réalisation du document unique

- Outils mis à disposition :
 - Un document unique vierge
 - Le powerpoint de la formation
 - Des fiches pratiques pour l'évaluation des risques
 - Une déclaration d'accident du travail

77

La réalisation du document unique

- Suivi en entreprise :
 - Rendez-vous suivant la disponibilité des chefs d'entreprise
 - Passage en revue du document unique finalisé avec le conseiller sécurité

78

La réalisation du document unique

- Coûts :
 - 50 € TTC pour la formule collective
 - 80 € TTC pour le formule individuelle
- Date à envisager :
 - Mi-novembre 2008 pour la séance collective

79

Les autres prestations

- Mise à jour du Document Unique (80 € TTC)
 - Révision et mise à jour du document avec le conseiller
- Diagnostic sécurité (80 € TTC) :
 - Objectif: faire un point sur la sécurité dans l'entreprise et donner des pistes d'amélioration
- A adapter selon les demandes et besoins de chacun

80

Vos contacts

- Cindy FLECHARD
Tél : 05 46 50 03 38
Mail : c.flechard@cm-larochelle.fr
- Sophie BAGAGEM
Tél : 05 46 50 03 01
Mail : s.bagagem@cm-larochelle.fr