



«L'accident n'arrive pas par hasard!» **CFST**

Sécurité au travail et protection de la santé
dans les

boulangeries- confiseries



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Commission fédérale de coordination
pour la sécurité au travail CFST**

Impressum

Éditeur

Commission fédérale de coordination
pour la sécurité au travail CFST
Case postale, 6002 Lucerne
ekas@ekas.ch, www.cfst.ch

«L'accident n'arrive pas par hasard!»
*Sécurité au travail et protection de la
santé dans les boulangeries-confiseries*

4^e édition, mai 2021
Réf. CFST 6207.f

Reproduction autorisée avec mention
de la source.

Contributeurs

Cette brochure se fonde sur la précédente édition. Elle a été entièrement remaniée et dotée de nouvelles illustrations. Ont participé à son remaniement:

- Andrea Abt, Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie ASPBPC, Ermensee

- Roman Bongni, collaborateur scientifique, responsable de branche de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs BCS, SECO, Berne
- Matthias Bieri, rédacteur, secrétariat de la CFST, Lucerne
- Daniel Jakob, responsable de l'antenne MSST, Association suisse des patrons boulangers-confiseurs BCS, Berne
- Renato Kissling, inspecteur du travail, Office de l'économie et du travail AWA, Zurich
- Sébastien Knecht, chargé de sécurité, Richemont – Association suisse des patrons boulangers-confiseurs BCS, Yverdon-les-Bains
- Ramona Ronacher, Association suisse du personnel de la boulangerie, pâtisserie et confiserie ASPBPC, Zell (ZH)
- Markus Schnyder, ingénieur de sécurité, responsable de branche, Suva, Lucerne

Crédits photographiques

Avec l'aimable autorisation et collaboration des entreprises et institutions suivantes:

- Café Koller AG, Sursee
- Boulangerie-Pâtisserie-Café Kreuzmühle, Unterägeri
- École professionnelle Richemont, Lucerne
- Bäckerei-Konditorei-Confiserie von Rotz GmbH, Cham



Remarques importantes

Les risques et mesures figurant dans les tableaux de cette brochure récapitulent les points les plus importants. Cette brochure ne prétend pas à l'exhaustivité. Elle se veut un moyen d'information pratique pour la prévention des maladies et des accidents professionnels dans l'environnement professionnel quotidien. Pour les cas particuliers, et pour approfondir certains aspects, le lecteur pourra consulter des spécialistes externes et les informations complémentaires indiquées dans les références bibliographiques. La solution par branche MSST des boulangers-confiseurs est un outil de travail supplémentaire important qui facilite la mise en œuvre pratique par les responsables. Lorsque les connaissances techniques nécessaires font défaut, il est conseillé de faire appel à des spécialistes de la sécurité au travail disposant des connaissances correspondantes.

Cette brochure est conçue comme un ouvrage de référence avec des tableaux et

un index. Elle ne doit pas servir d'attestation de formation, mais de support d'instruction. Les lecteurs peuvent y rechercher les informations souhaitées à l'aide du sommaire et de l'index des mots-clés. La chronologie des chapitres est conçue de manière à traiter l'organisation du travail en introduction. Les chapitres suivants abordent les domaines de travail qui revêtent une importance spéciale dans la branche des boulangers-confiseurs, y compris la vente. Les thèmes généraux concernant différents domaines de travail et différentes activités – comme le nettoyage, l'hygiène, les produits chimiques, l'élimination et les bâtiments, la maintenance et le climat des locaux – sont regroupés dans des chapitres séparés.

Cette brochure ne saurait se substituer aux textes officiels des lois et ordonnances, notamment pour ce qui est de la réglementation de la durée du travail et du repos ainsi que des réglementations spéciales. Elle est uniquement destinée

à fournir des informations et expliquer les dispositions applicables. Pour les recherches de nature juridique, le lecteur devra consulter les lois et ordonnances en vigueur.

La formulation de cette brochure est épécène, c'est-à-dire qu'elle s'applique aux deux genres. Pour des raisons stylistiques, le langage épécène a été délaissé par endroits (p. ex. dans les énumérations). La forme masculine doit donc être comprise comme un masculin générique valable aussi bien pour les femmes que pour les hommes.

Enfin, il faut savoir que cette brochure contient des références aux documents de la solution par branche MSST des boulangers-confiseurs. Les membres de la BCS étant tenus d'adhérer à cette solution par branche depuis début 2020, comme l'a décidé le congrès de la BCS, la plus grande partie des entreprises ont accès à ces documents.

Sommaire

Pourquoi cette brochure?	6
Statistiques, causes et coûts des accidents	8
Systèmes de sécurité au travail et de protection de la santé	13
Maladies professionnelles	27
Organisation du travail	33
Production, service traiteur, catering et emballage	63
Logistique	
Voies de circulation et stockage	105
Préparation, expédition, livraison et transport	115
Vente et bistro	126
Hygiène, nettoyage, produits chimiques	137
Bâtiments, entretien, climat des locaux	145

Annexes

Annexe 1	
Bases légales	158
Annexe 2	
Liens et adresses utiles	162
Annexe 3	
Liste des abréviations	165
Annexe 4	
Index des mots-clés	167

Pourquoi cette brochure?

La branche des boulangers-confiseurs enregistre entre 1200 et 1550 accidents professionnels reconnus chaque année (2009–2018), auxquels s’ajoutent des absences dues à des atteintes à la santé liées au travail. Grâce à des techniques plus sûres, des efforts de prévention ciblés et une instruction régulière, le nombre des accidents a diminué dans la branche au cours des dix dernières années. La prévention des accidents professionnels et des atteintes à la santé liées au travail n’en demeure pas moins une tâche permanente. Les nouveaux collaborateurs, tout comme ceux de langue étrangère, doivent être familiarisés avec la sécurité au travail et la protection de la santé. Le progrès technique, l’acquisition de nouvelles machines et installations ainsi que l’évolution des méthodes et des processus de travail nécessitent une nouvelle appréciation continue de l’éventail des risques. La Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail CFST a élaboré cette brochure en collaboration avec des représentants de la branche, afin de sen-





sibiliser les professionnels aux phénomènes dangereux potentiels et leur présenter des mesures appropriées pour améliorer la sécurité et la santé au travail. Cette publication a pour objectif ambitieux de continuer à réduire les facteurs potentiels d'accident et de maladie ainsi que la charge des primes.

La branche des boulangeries-confiseries occupe actuellement plus de 23 000 salariés. Ces dernières années, le nombre de postes à plein temps a légèrement augmenté. La branche des boulangeries-confiseries joue un rôle macroéconomique majeur, avec 1350 entreprises (2500 points de vente) contribuant à garantir l'approvisionnement de la population en denrées alimentaires de base. L'objectif est d'instaurer la pratique d'une culture de la sécurité et de la santé «évidente» dans les entreprises de cette branche essentielle.

Pour les employeurs, les travailleurs et les spécialistes de la sécurité au travail

Cette brochure s'adresse en particulier aux entreprises, c.-à-d. aux employeurs et aux collaborateurs de la branche des boulangeries-confiseries. Les tableaux qu'elle contient indiquent les équipements et les activités à

risque pour la santé du personnel ainsi que les mesures à prendre pour éviter des accidents et des maladies professionnels. Elle se veut un outil pratique pour les préposés à la sécurité, mais aussi pour les collaborateurs des organes d'exécution. Elle peut servir d'ouvrage de référence, de support pour les apprentis ou de manuel d'instruction et d'outil de sensibilisation à la protection des travailleurs. La sécurité et la protection de la santé au travail devraient toutefois déjà être prises en compte également en phase de conception. Nous sommes convaincus que cette brochure sera aussi un moyen d'information utile pour les architectes et les concepteurs chargés de concevoir et d'aménager des bâtiments et des postes de travail dans ce secteur en tenant compte des aspects concernant la sécurité et de l'ergonomie.

La CFST vous souhaite plein succès pour la mise en œuvre des mesures présentées dans cette brochure!

Felix Weber
Président de la CFST
et président de Direction de la Suva

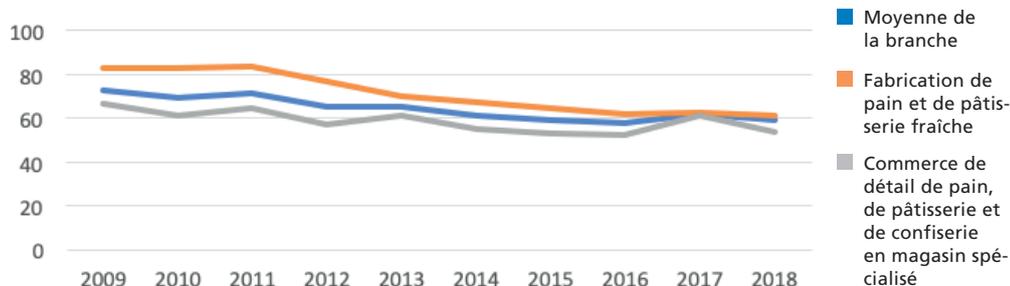
Statistiques, causes et coûts des accidents

Au cours des dix dernières années, le risque d'accident a légèrement diminué dans la branche des boulangeries-confiseries. Pour 1000 travailleurs à plein temps, entre 60 et 73 personnes par an ont eu un accident du travail entre 2009 et 2018 (voir graphique 1). Sur la même période, le nombre des accidents professionnels reconnus a baissé de 1477 à 1367 cas par an, pour un nombre de salariés en hausse de 20 239 (équivalents plein temps) à un peu moins de 23 000¹. Quant aux mala-

dies professionnelles, le nombre annuel de décisions d'inaptitude (DIN) a oscillé entre 38 et 48 au cours des cinq dernières années.

En 2018, avec 60 accidents pour 1000 travailleurs à plein temps, le risque d'accident professionnel se situait juste en dessous de la valeur moyenne de l'ensemble des branches et des assureurs-accidents (63 accidents pour 1000 travailleurs à plein temps). En 2009, le risque d'accident professionnel dans la branche était encore de 73 accidents pour 1000 travailleurs à plein temps, soit un niveau supérieur à la moyenne de l'époque (66 accidents pour 1000 travailleurs à plein temps).

Boulangeries: nouveaux cas d'accidents professionnels enregistrés et reconnus pour 1000 travailleurs à plein temps, 2009 – 2018



Source: Service de centralisation des statistiques de l'assurance-accidents SSAA, accidentalité dans les boulangeries 2013 – 2018, NOGA 2008: 1071 et 4724

Le risque d'accident professionnel a pu être fortement réduit dans la production: il a baissé de 83 accidents pour 1000 travailleurs à plein temps (2009) à 61 pour 1000 (2018). Dans le commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé, le risque d'accident a diminué de 67 à 54 accidents pour 1000 travailleurs à plein temps sur la même période.

Entre 2009 et 2018, les prestations d'assurance LAA courantes moyennes se sont élevées à 6,5 millions de francs par an. Les coûts indirects à la charge des entreprises sont eux aussi considérables:

- absences pour accident ou maladie (visite médicale, hospitalisation, convalescence)
- heures supplémentaires des autres collaborateurs
- réorganisation des plannings
- baisse des performances
- mauvaise exploitation des ressources
- répercussions sur l'ambiance de travail
- répercussions sur l'entourage social
- peines conventionnelles
- dommages matériels et produits endommagés

Causes principales

Les absences pour accident ou maladie dans les entreprises sont imputables à diverses causes. Les facteurs suivants jouent à cet égard un rôle important.

1. Défauts techniques et défauts de construction

Exemples: équipements de travail et moyens auxiliaires manquants ou non sûrs, manque de place, machines et installations non conformes ou défectueuses, sols inappropriés, techniques et infrastructures obsolètes.

2. Défauts d'organisation

Exemples: mauvaise organisation du travail, processus confus, absence de formation initiale et continue, surmenage, travail dans l'urgence, précipitation, mauvaise ambiance de travail, manque de communication.

¹ Source: Service de centralisation des statistiques de l'assurance-accidents SSAA, accidentalité dans les boulangeries 2013 – 2018, NOGA 2008: 1071 et 4724

3. Facteurs humains

Exemples: inattention, malentendus, difficultés linguistiques, non-port des EPI requis, tensions interpersonnelles, précipitation, fatigue.

Processus des accidents et causes de maladie

Dans la branche des boulangeries-confiseries, les chutes de plain-pied représentent 35 % des accidents professionnels (voir graphique 2), et les chutes dans les escaliers sont parti-

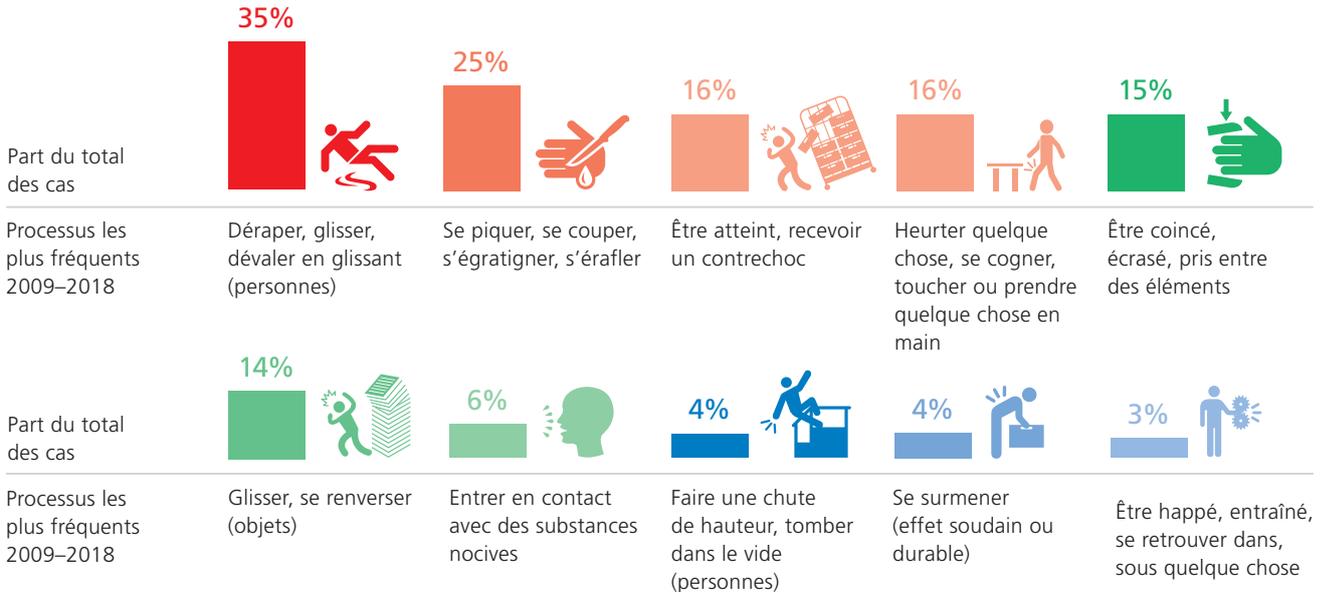


culièrement fréquentes (un tiers des chutes dans le commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé). La conception des escaliers, l'éclairage, la pose de mains courantes et de revêtements de sol antidérapants ainsi que la signalisation des paliers jouent donc un rôle essentiel. La prudence doit aussi toujours être de mise lors du transport de marchandises dans les escaliers.

Les activités manuelles caractéristiques de cette branche professionnelle expliquent de fréquentes coupures, piqûres et éraflures, et le classement de ces blessures au second rang des types d'accident. Ces blessures se produisent principalement en utilisant des outils à main et des outils auxiliaires, en remplaçant ou en nettoyant des outils de coupe ainsi qu'en nettoyant des machines et des installations à arêtes vives. Pour des raisons de sécurité alimentaire, il convient également d'attribuer un rôle important à la prévention des coupures dans les plans de sécurité de l'entreprise. Une utilisation correcte des couteaux et des outils de coupe s'avère ici essentielle. Le port systématique de gants anticoupures lors du nettoyage contribue fortement à réduire le risque d'accident.

Pour les maladies professionnelles, un recul a également été constaté au cours de ces dernières décennies. Avec 51 décisions d'incapacité en moyenne annuelle (moyenne des dix dernières années), le nombre de cas reste toutefois élevé, avec des coûts à la clé pour les entreprises et les assurances. Dans la plupart des cas de maladie professionnelle (asthme du boulanger, irritations cutanées), une décision d'incapacité (DIN) est prononcée, avec pour conséquence une interdiction d'exercer la profession ainsi que des frais de reconversion professionnelle élevés. C'est également la raison pour laquelle les boulangers-confiseurs responsables se renseignent sur d'éventuelles allergies au pollen de graminées (rhume des foin) ou problèmes d'asthme durant les stages d'observation.

Processus des accidents les plus fréquents dans la branche des boulangeries-confiseries



Source: Service de centralisation des statistiques de l'assurance-accidents LAA (SSAA). Branches prises en compte sur la base des codes NOGA: 1071 (Fabrication de pain et de pâtisserie fraîche) et 4724 (Commerce de détail de pain, de pâtisserie et de confiserie en magasin spécialisé).

Systemes de sécurité au travail et de protection de la santé

Les prescriptions en matière de sécurité au travail et de protection de la santé ont été définies par le législateur. Les principales dispositions en termes de sécurité au travail figurent dans la loi fédérale sur l'assurance-accidents (LAA) ainsi que dans l'ordonnance sur la prévention des accidents et des maladies professionnelles (OPA). La protection de la santé est régie par la loi fédérale sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce (loi sur le travail, LTr) ainsi que les ordonnances relatives à la loi sur le travail, plus particulièrement l'ordonnance 3 relative à la loi sur le travail (OLT 3). Vous trouverez une liste complète des lois et ordonnances applicables à l'annexe 1 (Bases légales).

Directive MSST de la CFST

En se fondant sur les prescriptions en vigueur, la CFST a édicté une directive relative à l'appel à des **M**édecins du travail et autres **S**pécialistes de la **S**écurité au **T**ravail (directive CFST 6508, directive **MSST**, www.cfst.ch > MSST). Elle ex-

pose les obligations de l'employeur en matière de sécurité au travail et de protection de la santé. La méthode MSST est expliquée en détail aux pages suivantes sur la base d'un concept en dix points. Les aspects particulièrement importants à cet égard sont les suivants:

- une organisation adéquate des attributions et des processus dans le cadre du système de sécurité de l'entreprise
- l'appel à des médecins du travail et autres spécialistes de la sécurité au travail (spécialistes MSST)
- une détermination complète des dangers dans l'entreprise avec la planification de mesures en conséquence
- la formation et l'instruction des collaborateurs pour leurs tâches en tenant compte des aspects déterminants pour la sécurité ainsi que des règles de sécurité

La démarche systémique adoptée a pour objectif de prévenir les accidents professionnels et les troubles de la santé associés au travail ainsi que d'éventuelles répercussions personnelles, organisationnelles et financières consécutives. Le meilleur moyen d'y parvenir est de mettre en place un système de sécurité adapté aux conditions de l'entreprise.

Chaque entreprise a besoin d'un système de sécurité à la hauteur des risques de maladies et d'accidents professionnels spécifiques à son activité. La CFST montre plusieurs possibilités permettant aux entreprises d'instaurer un système de sécurité sur mesure. Les solutions individuelles conviennent aux entreprises en mesure de créer leurs propres systèmes de sécurité. Les solutions interentreprises sont destinées aux entreprises désireuses de mettre en œuvre un système de sécurité conjoint avec d'autres entreprises et un conseil externe. Parmi les solutions interentreprises, on distingue les solutions par branches, les solutions par groupes d'entreprises et les solutions types (solution clés en main d'une entreprise de conseil).

Solution par branche MSST interentreprises: la voie royale

L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs BCS et l'Association suisse du personnel de la boulangerie, pâtisserie et confiserie ASPBPC, membres d'Hotel & Gastro Union, rassemblent environ 1350 entreprises employant plus de 23 000 travailleurs à plein temps. Elles font office d'organisme responsable de la solution par branche «Sécurité au

travail et protection de la santé dans les boulangeries-confiseries». La solution par branche a été certifiée par la CFST et s'appuie sur une analyse des risques détaillée qui a été étendue à l'ensemble de la branche et élaborée en collaboration avec des spécialistes MSST, avec la participation des partenaires sociaux. Depuis début 2020, la solution par branche MSST est obligatoire pour tous les membres de la BCS. Cet outil disponible en ligne est constamment adapté en fonction de l'évolution des besoins de la branche. La solution par branche représente une sorte de voie royale vers la sécurité au travail et la protection de la santé pour les entreprises de la branche des boulangeries-confiseries. Elle leur permet d'accéder aux connaissances nécessaires des spécialistes MSST, aux déterminations des dangers, aux règles de sécurité et aux plans de mesures appropriés, ainsi qu'à des offres de formation initiale et continue. Grâce à un échange d'expériences et d'informations ainsi qu'à des documents et des outils sur des questions techniques et organisationnelles, les entreprises membres sont à même d'assurer la mise en œuvre ciblée de la solution MSST avec tout le professionnalisme voulu.

MSST: sécurité systémique

La directive MSST de la CFST exige un système de sécurité interne. Le système décrit ci-dessous englobe dix éléments essentiels pour des postes de travail sûrs et sains ainsi que la culture de la sécurité interne.

1. Principes directeurs, objectifs de sécurité



La direction de l'entreprise doit déclarer son engagement en faveur de la sécurité au travail et de la protection de la santé sous la forme de principes directeurs. Elle est responsable de la sécurité et de la santé du personnel au travail et doit assumer les tâches de conduite correspondantes. Cela comprend aussi la définition d'objectifs de sécurité et de santé au travail contraignants.

2. Organisation de la sécurité



Une personne chargée de la sécurité au travail doit être désignée pour chaque site de l'entreprise. Elle s'occupe principalement de la coordination interne, contrôle le respect des mesures de sécurité nécessaires et veille à l'instruction des collaborateurs. Les règles concernant les tâches, responsabilités et compétences des préposés à la sécurité, des supérieurs et des collaborateurs doivent être clairement définies et peuvent être consignées, par exemple dans un cahier des charges. Le temps nécessaire aux préposés à la sécurité pour accomplir leur mission doit être mis à disposition dans les limites du taux d'occupation réglementaire. Si les connaissances disponibles dans l'entreprise pour les domaines de la sécurité au travail et de la protection de la santé sont insuffisantes, il faut faire appel à des spécialistes externes. Dans le cas d'une coopération avec des en-

treprises tierces, on veillera à ce que celles-ci connaissent et respectent aussi les règles de sécurité et les directives internes.

3. Formation, instruction, information



Tous les collaborateurs doivent avoir suivi la formation ou l'instruction requise pour leur tâche. Les formations internes et externes doivent être préalablement planifiées. Différentes associations professionnelles, la Suva et l'organisme responsable de la solution MSST interentreprises proposent des cours dans de nombreux domaines (adresses: voir annexe 2).

La formation des nouveaux et des intérimaires est essentielle. Ils se blessent particulièrement souvent. Les tâches exigeant des mesures de sécurité requièrent une instruction au moins une fois par an. Les informations, instructions et formations importantes (internes et externes) doivent être consignées.

Les notices d'instructions des machines, les listes de contrôle et feuillets d'information de la Suva et des solutions MSST interentreprises, les règles vitales de la Suva ainsi que la présente brochure, par exemple, peuvent servir de support didactique aux formations. Certaines tâches requièrent une formation spéciale, comme par exemple la conduite d'un chariot élévateur.

4. Règles de sécurité



En se fondant sur les phénomènes dangereux identifiés, il faut déterminer, avec la participation du personnel, les tâches pour lesquelles des règles de sécurité au travail doivent être établies et observées. Des instructions de travail claires doivent être élaborées pour les activités et les processus à risque. Les règles établies doivent intégrer des manuels des solutions MSST, des listes de contrôle et des règles vitales de la Suva ainsi que des feuillets d'information, des notices d'instructions, des

Exemples choisis de pictogrammes
de sécurité et de danger



fiches de données de sécurité et des brochures
d'information.

Des instructions de travail claires et concises
s'avèrent particulièrement efficaces. Des règles
contraignantes renforcent la sécurité. Un compor-
tement conforme à la sécurité doit toujours être
valorisé. À l'inverse, un comportement contraire
aux règles de sécurité doit être immédiatement

corrigé et sanctionné si nécessaire. Montrer
l'exemple s'est révélé être une recette efficace.

Les parties de bâtiments, appareils et machines
de l'entreprise doivent être pourvus des picto-
grammes d'avertissement, d'interdiction et d'obli-
gation nécessaires. Il faut également veiller à ce
que tous les collaborateurs connaissent et com-
prennent vraiment les règles de sécurité.

5. Détermination des dangers, appréciation du risque



On ne peut éliminer que les dangers que l'on connaît. La détermination des risques d'accident et de maladie professionnels dans l'entreprise fait donc partie des tâches de sécurité essentielles. Les listes de contrôle de la solution par branche ainsi que d'autres publications et moyens auxiliaires de la Suva et de la CFST facilitent ce travail. Si l'entreprise ne dispose pas des connaissances nécessaires pour déterminer des dangers particuliers représentant un risque élevé et définir les mesures de sécurité nécessaires, elle doit faire appel à des spécialistes de la sécurité au travail (MSST, p. ex. médecins du travail). Principaux risques:

- **risques de chutes de plain-pied**, dus par exemple à des sols et escaliers glissants, des différences de niveau, des obstacles sur les voies de circulation, des chaussures inadaptées
- **piqûres, coupures et éraflures**, dues par exemple à des outils de coupe, des machines à découper, des machines d'emballage
- **risques électriques**, dus par exemple à des décharges électriques causées par des fiches ou des câbles défectueux
- **risques thermiques**, dus par exemple à des surfaces chaudes, des liquides brûlants, de la vapeur ou de l'huile de friture bouillante
- **risques d'incendie et d'explosion**, dus par exemple au propane ou au butane, à des agents propulseurs inflammables dans des bombes aérosols, des chalumeaux de cuisine, de l'alcool, des poussières inflammables
- **risques pour la santé**, dus par exemple à l'inhalation de poussières sensibilisantes (p. ex. farine de céréales) ou par contact de la peau avec des substances sensibilisantes, bases, produits de nettoyage ou désinfectants
- **contraintes exercées sur l'appareil locomoteur**, dues par exemple à des mouvements répétitifs sur une longue période, des postes de travail non ergonomiques, des postures forcées (garnissage, décoration), ainsi qu'à la manutention fréquente de charges (soulever et porter)
- **contraintes liées à l'environnement de travail**, dues par exemple au climat des locaux, à la chaleur, à l'humidité, aux courants d'air, au froid

Achat de nouveaux équipements de travail

Les machines et appareils doivent satisfaire à l'état de la technique en matière de sécurité et d'aménagement ergonomique et être adaptés à l'usage prévu (loi fédérale sur la sécurité des produits LPro et ordonnance sur la sécurité des produits OSPro). Les machines d'occasion dont la première mise en service est antérieure au 1^{er} janvier 1997 doivent correspondre à l'état de la technique au moment de leur première mise en circulation et satisfaire au moins aux exigences prévues aux art. 25 à 32 et 34 al. 2 OPA. Le vendeur doit fournir une «preuve de sécurité» et une notice d'instructions dans la langue nationale de l'exploitant. Pour les machines et appareils fabriqués à partir du 1^{er} janvier 1997, la preuve de la sécurité doit être attestée par une déclaration de conformité CE. Avant la mise en service, l'exploitant

doit s'assurer de l'absence de défauts manifestes. Interlocuteurs possibles pour toute question sur la sécurité des équipements de travail ou l'évaluation d'équipements de travail anciens: inspections cantonales du travail (www.iva-ch.ch), spécialistes des solutions MSST inter-entreprises (www.swissbaker.ch), Suva (www.suva.ch), SECO (www.seco.admin.ch).

Infos complémentaires

CFST, directive 6512.f «Équipements de travail», Suva, feuillet d'information 66084.f «Équipements de travail: la sécurité commence dès l'achat!»

Maintenance

Seuls des équipements de travail en bon état de sécurité peuvent être utilisés. Ils doivent être périodiquement contrôlés, entretenus et remis en état. Tous les appareils et installations doivent être entretenus selon les consignes du fabricant par des personnes dûment formées ou suffisamment instruites. Avant toute opération de maintenance (lubrification, graissage, nettoyage, réparation de machines), il faut arrêter correctement l'installation (p. ex. au moyen de l'interrupteur principal, de l'interrupteur de révision, de la prise). Les risques dus à l'énergie résiduelle doivent être neutralisés, par exemple par la pose de cales, et l'ensemble de l'installation doit être sécurisé contre tout redémarrage intempestif au moyen d'un cadenas personnel.



Arrêter et sécuriser l'installation

teur principal, de l'interrupteur de révision, de la prise). Les risques dus à l'énergie résiduelle doivent être neutralisés, par exemple par la pose de cales, et l'ensemble de l'installation doit être sécurisé contre tout redémarrage intempestif au moyen d'un cadenas personnel.

Infos complémentaires

Suva, support pédagogique 88813.f «Huit règles vitales pour la maintenance des machines et installations»



Il est important de préciser que l'efficacité des mesures S-T-O-P diminue selon l'ordre présenté dans le graphique ci-dessous. Les mesures de substitution ou les mesures techniques devront donc être évaluées en premier lors de la planification des mesures. Si celles-ci ne sont pas envisageables, les risques devront être prévenus ou tout du moins limités par des mesures organisationnelles ou personnelles. Les mesures prises doivent être consignées.

7. Organisation en cas d'urgence

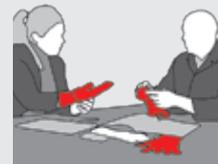


Les secours doivent être rapides en cas d'accident et de troubles de la santé aigus. Un plan d'alarme avec les numéros de téléphone importants et les coordonnées des services de secours et des médecins permet de gagner du temps en cas d'urgence. Point particulièrement important: ne pas oublier les postes de travail isolés (p. ex. fabrication de pâte, entrepôts frigorifiques) dans l'organisation des premiers secours. Les premiers

secours doivent être prodigués aux blessés en attendant l'arrivée des services de secours. Les personnes ayant suivi la formation de secouriste nécessaire à cet effet doivent être suffisamment nombreuses (voir art. 36 OLT 3 et son commentaire). Cette formation doit être rafraîchie régulièrement.

Le matériel de premiers secours doit toujours être complet, en parfait état et à portée de main. Il faut également accorder toute l'attention nécessaire à la prévention des incendies et à la lutte contre les incendies. Des instructions et des formations sur l'utilisation des extincteurs portatifs représentent une solution efficace à cet égard.

8. Participation



La participation des travailleurs ou de leur représentation est ancrée dans la loi (art. 6a OPA, art. 48 LTr et loi sur la participation). Il vaut la peine

d'exploiter les connaissances des collaborateurs parce que ce sont souvent eux qui connaissent le mieux les processus opérationnels et qu'ils peuvent apporter une précieuse contribution à l'amélioration du système de sécurité. La participation régulière du personnel permet de développer une culture de la sécurité efficace. La participation des travailleurs à l'analyse des risques et des contraintes, à la définition des mesures de protection, à leur mise en œuvre et au contrôle de l'efficacité est essentielle, car elle permet de les faire passer du statut de personnes concernées à celui de parties prenantes. Il convient également d'impliquer les collaborateurs de manière appropriée lors des visites d'entreprises par les organes d'exécution.



La protection de la santé au poste de travail est régie par la loi sur le travail (art. 6 LTr) et l'ordonnance 3 relative à la loi sur le travail concrétise cette exigence. La protection de la santé est

un vaste domaine englobant d'innombrables thématiques. Tous les aspects de la protection de la santé doivent être pris en compte dans la détermination des dangers. Plusieurs thématiques sont particulièrement importantes dans la branche des boulangeries-confiseries.

- **Aménagement ergonomique du travail:** les tâches répétitives souvent effectuées dans des postures forcées et à une cadence élevée peuvent entraîner des troubles de l'appareil locomoteur. Il en va de même pour le transport des charges lourdes sans moyens auxiliaires appropriés et avec un effort important. Les postes de travail aménagés de manière ergonomique et adaptés à la taille des collaborateurs, la rotation des tâches en cas de mouvements répétitifs ainsi que l'utilisation de moyens auxiliaires pour le transport des charges aident à réduire ces contraintes physiques.
- **Protection de la peau:** la peau, en particulier celle des mains, est exposée en permanence à des agressions. Le contact régulier avec la farine, l'eau, la chaleur, le froid ainsi que les produits de nettoyage et les désinfectants l'abîme considérablement. Une peau saine se régénère rapidement, à condition

de ne pas la réexposer immédiatement à des influences néfastes. Un travail prolongé en milieu humide peut transformer une peau saine en une peau sèche qui tiraille et démange. Pour éviter ou réduire ces altérations, des produits de soins cutanés doivent être régulièrement appliqués.

- **Brûlures par caustiques:** les bases, dégraissants, détartrants, etc. ne doivent jamais être transvasés dans des récipients de produits alimentaires ou des bouteilles de boisson (risque de confusion). Ils doivent toujours être conservés dans leur emballage d'origine! L'inhalation de vapeurs corrosives (dégraissants et nettoyeurs à four sur des surfaces chaudes) peut causer de graves atteintes à la santé. Une bonne ventilation des locaux ainsi que le port d'équipements de protection individuelle (p. ex. lunettes de protection, gants et masques de protection éventuels) sont indispensables.
- **Bruit:** le bruit doit être réduit autant que possible. Les machines bruyantes – compresseurs, machines à foncer les moules (pâtons), machines à nettoyer les plaques, moulins à céréales, etc. – doivent être installées si possible dans des locaux séparés. Des mesures acoustiques doivent être si possible mises en œuvre. Les niveaux sonores dépassant

Lex 85 db(A) peuvent causer des lésions de l'ouïe irréversibles. On peut s'en prémunir en portant des protecteurs d'ouïe.

- **Climat des locaux:** durant les mois d'été, une forte chaleur peut régner dans le laboratoire, en particulier si les températures extérieures restent hautes sur une longue période la nuit. Les contraintes liées à une humidité et des températures ambiantes trop élevées ou trop basses doivent être réduites dans la mesure du possible par des mesures techniques et organisationnelles.
- **Éclairage:** il faut veiller en particulier à ce que les postes de travail disposent d'une vue sur l'extérieur ainsi que d'un éclairage naturel et artificiel suffisant.
- **Substances engendrant la dépendance:** même en très faibles quantités, l'alcool et autres stupéfiants diminuent les perceptions sensorielles et les capacités de réaction. Ils sont donc à proscrire sur les lieux de travail.
- **Tabagisme:** fumer est nocif pour les poumons et le système cardiovasculaire. Les fumeurs sont aussi davantage sujets à de multiples autres maladies. Les prescriptions de la loi fédérale sur la protection contre le tabagisme passif ainsi que l'ordonnance correspondante doivent être respectées.

- **Risques psychosociaux:** le stress, le syndrome d'épuisement professionnel ou burnout, le harcèlement moral et le harcèlement sexuel peuvent avoir de graves conséquences et doivent être traités au plus tôt avec une aide professionnelle. Le stress accroît en outre le risque d'accident. Un mauvais climat de travail, une organisation du travail laissant à désirer, des postes de travail mal agencés, le surmenage et la pression provoquent des troubles psychiques qui peuvent nuire aux performances.
- **Dispositions de protection particulières en cas de maternité:** procéder à une appréciation des risques des activités exercées par les femmes en âge d'avoir des enfants, notamment en ce qui concerne le levage et le port de charges, la station debout au travail, etc. Se conformer aux prescriptions en vigueur de l'ordonnance sur la protection de la maternité.
- **Dispositions de protection spéciales pour les jeunes gens:** les jeunes doivent être convenablement informés et instruits sur la sécurité au travail et la protection de la santé. L'appréciation des risques inhérents aux travaux à exécuter, les mesures de protection et le respect des prescriptions en vigueur pour

le levage et le port de charges ont une importance primordiale. D'autres dispositions sont définies dans l'ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs (OLT 5) ainsi que dans l'annexe 2 «Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé» du plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale.

Les tableaux de la présente brochure présentent de plus amples informations et des recommandations sur la plupart de ces questions. Les informations sur l'état technique actuel des prescriptions en matière de prévention figurent dans les commentaires relatifs à la loi sur le travail et ses ordonnances (sources: voir en annexe).

10. Contrôle, audit



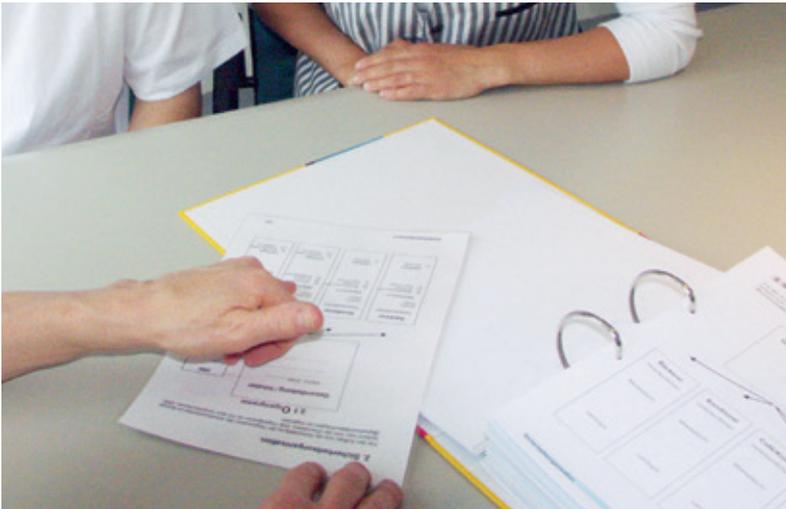
Un système de sécurité n'est bon que s'il est régulièrement contrôlé et amélioré. Des inspections de sécurité systématiques permet-

tant de contrôler régulièrement l'efficacité des mesures techniques, organisationnelles et comportementales augmentent la qualité du système de sécurité. Les mesures correctrices nécessaires doivent être prises et consignées. Les moyens auxiliaires correspondants (listes de contrôle) sont disponibles auprès de la Suva et de l'organisme responsable de la solution MSST interentreprises (commandes: voir adresses en annexe). En cas de changement de

processus, d'achat de machines et de nouveaux équipements de travail ou à la suite d'un accident ou presque-accident, il est indispensable de contrôler le système de sécurité et de l'adapter en prenant des mesures appropriées.

Des objectifs fixés chaque année pour améliorer la sécurité et la santé au travail constituent une méthode éprouvée pour mesurer l'efficacité du système de sécurité. Les données concernant les objectifs atteints à la fin de chaque mois ou de chaque année fournissent de précieux renseignements et permettent d'améliorer constamment le système.

Il faut toujours garder à l'esprit que, pour assurer et améliorer la sécurité au travail, l'employeur doit prendre toutes les dispositions et mesures de protection qui répondent aux prescriptions de l'ordonnance sur la prévention des accidents et des maladies professionnelles, aux prescriptions complémentaires de sécurité au travail applicables à son entreprise et aux règles reconnues en matière de technique de sécurité et de médecine du travail.





Maladies professionnelles

Les maladies professionnelles revêtent une importance particulière dans la branche des boulangeries-confiseries. Avec 40 à 60 décisions d'inaptitude (DIN) par an, le risque se situe largement au-dessus de la moyenne suisse. Les responsables sont les substances naturellement présentes dans la farine de blé et de seigle pouvant provoquer des allergies. D'autres farines de boulangerie ou certains ingrédients peuvent aussi contenir des substances allergènes. Une allergie survient principalement en raison de l'inhalation de ces poussières et touche les voies respiratoires. Cela commence par des troubles légers comme la rhinite, mais peut évoluer vers une insuffisance respiratoire (asthme du boulanger ou asthme à la farine) en cas de contact prolongé avec la farine. Une fois qu'une allergie s'est développée, des troubles se manifestent à la moindre exposition aux substances allergènes en cause. Un changement de métier est alors souvent nécessaire.

L'existence d'autres allergies (p. ex. rhume des foins) ou de prédispositions héréditaires augmente le risque de maladies provoquées par la poussière de farine. Il est donc important de prévoir un test d'aptitude approfondi avant le début de la formation professionnelle. La charge de poussière de farine dans l'air joue un rôle important dans l'apparition d'une allergie. Éviter une forte exposition à la poussière, même de courte durée. Les mesures suivantes sont particulièrement efficaces pour réduire l'exposition à la poussière dans le laboratoire: méthodes de travail dégageant peu de poussières, farines spéciales dégageant peu de poussières fines pour le saupoudrage et machines et installations fermées. Ces mesures permettent aussi de réduire les cas de maladies professionnelles dues aux dermatoses.

La peau, et plus particulièrement celle des mains, est constamment exposée à des agressions par contact avec de la farine, de la pâte, de l'eau, des produits de nettoyage et des produits désinfectants. Prendre soin régulièrement de ses mains joue donc également un rôle important pour prévenir une éventuelle maladie professionnelle.

Maladies professionnelles

Situation / Dangers

Travail avec des farines de boulangerie

Rhinite allergique et asthme du boulanger

Mesures préventives / À observer

- ▶ Instruire les collaborateurs sur la problématique des allergies et les mesures pour limiter l'émission de poussière.
- ▶ Éviter les pics d'exposition grâce à des techniques de travail dégageant peu de poussière.
- ▶ Utiliser des farines de poudrage dégageant peu de poussière.
- ▶ Limiter la hauteur de chute lors de la pesée de la farine ou des ingrédients, vider les sacs avec précaution.
- ▶ Utiliser si possible les ingrédients sous forme de granulés, de pâtes ou de liquides.
- ▶ Séparer les zones fortement exposées à la poussière de farine de celles peu exposées.
- ▶ Utiliser si possible des machines fermées (couvercle). Évacuer vers l'extérieur l'air de transport des silos à farine.
- ▶ Nettoyer les machines avec un aspirateur à poussières nocives et inflammables (voir spécifications du fabricant). Ne pas nettoyer par soufflage d'air comprimé.
- ▶ Lors des travaux dégageant de la poussière, porter un masque de protection respiratoire (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Mettre à disposition des armoires séparées pour les vêtements de ville et les tenues de travail.

Suite à la page 29



Maladies professionnelles

Situation / Dangers

Travail avec des farines de boulangerie

Maladies de la peau

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 28

- ▶ Utiliser des désinfectants alimentaires non irritants.
- ▶ Nettoyer la peau avec des produits non irritants après le travail et appliquer une crème de soin régénératrice hydratante.



Infos complémentaires

- Suva, www.suva.ch/poussiere-de-farine
- Suva, www.suva.ch/protection-peau

Maladies professionnelles

Situation / Dangers

Fabrication de la pâte

Rhinite allergique et asthme du boulanger

Mesures préventives / À observer

- ▶ Amener le tuyau de remplissage de la balance à farine presque jusqu'au fond du pétrin.
- ▶ Lors du remplissage, guider le tuyau de remplissage à la main.
- ▶ Fermer le capot et pétrir à la vitesse la plus basse.
- ▶ Lorsque la pâte est trop molle, ne pétrir la pâte qu'à vitesse réduite.
- ▶ Lors du nettoyage des silos à farine et de la balance à farine (sacs de filtration), porter un masque de protection respiratoire (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Lors du prélèvement manuel de la pâte, se mouiller les mains et les bras avec de l'eau et prélever la pâte du pétrin sans ajouter de farine.
- ▶ Huiler légèrement la cuve avec de l'huile végétale.



Infos complémentaires

– Suva, www.suva.ch/poussiere-de-farine

Maladies professionnelles

Situation / Dangers

Moulins à céréales

Rhinite allergique et asthme du boulanger

Mesures préventives / À observer

- ▶ Porter un masque de protection respiratoire (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Nettoyer avec un aspirateur à poussières nocives et inflammables (voir spécifications du fabricant).

Infos complémentaires

– Suva, www.suva.ch/poussiere-de-farine



Situation / Dangers

Diviseuses-bouleuses et laminoirs

Rhinite allergique et asthme du boulanger

Mesures préventives / À observer

- ▶ Pour un démoulage aisé, remplacer la farine par des agents de démoulage.
- ▶ Lors des travaux dégagant de la poussière, porter un masque de protection respiratoire (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Nettoyer les machines avec un aspirateur à poussières nocives et inflammables (voir spécifications du fabricant).

Infos complémentaires

– Suva, www.suva.ch/poussiere-de-farine





Organisation du travail

L'organisation du travail a une influence considérable sur la sécurité et la santé au travail dans une entreprise. Des compétences décisionnelles floues, une mauvaise ambiance de travail, une forte pression à la performance et une surcharge chronique peuvent provoquer des troubles de la santé ou des accidents.

Il est important d'organiser le travail en tenant toujours compte de l'environnement de travail et des conditions données. Des mesures ciblées doivent être prises pour limiter les facteurs nuisibles au travail. Une forte chaleur, par exemple, impacte la productivité. Dans ce cas, le travail doit être organisé de façon à pouvoir être accompli normalement malgré la chaleur. Dans ce contexte, il faudra également prendre les mesures nécessaires pour éviter une augmentation du risque d'erreurs en période de pic de chaleur.

La nature des activités joue elle aussi un rôle significatif en matière de risque. Une qualification insuffisante pour la tâche attribuée, la monotonie des tâches, l'absence d'informa-

tions ou une faible marge de manœuvre représentent autant de facteurs contraignants. Ces facteurs peuvent, selon le domaine d'activité, entraîner des risques pour la santé. L'emploi de main-d'œuvre ou de personnel auxiliaire temporaire mérite aussi une attention particulière. Le profil d'exigences de l'entreprise et le profil d'aptitudes du collaborateur doivent être harmonisés et complétés par l'instruction nécessaire.

De manière générale, les entreprises qui organisent soigneusement le travail en retirent des bénéfices indéniables. Une organisation du travail adéquate, un choix de tâches équilibré, la promotion d'une bonne ambiance de travail et la valorisation des collaborateurs contribuent fortement à l'identification avec l'entreprise. Le niveau de satisfaction générale augmente en même temps que la disposition à respecter les règles de comportement et de sécurité. En clair: ces différents éléments permettent d'accroître la motivation individuelle et la productivité de l'entreprise, mais aussi de réduire les absences.

Organisation du travail

Situation / Dangers

Organisation du travail

Sous-occupation ou surmenage; stress; contraintes psychiques; baisse de motivation ou de performance; risque d'accident accru par manque d'organisation; troubles de la concentration; organisation en cas d'urgence non définie

Mesures préventives / À observer

- ▶ Structurer les tâches de telle sorte qu'elles comportent différentes activités. Exemple possible: rotation entre différents postes de travail (rotation des tâches).
- ▶ Répartir équitablement la charge de travail.
- ▶ Fixer des priorités.
- ▶ Créer un programme d'intégration documenté et accompagner les nouveaux collaborateurs.
- ▶ Assurer la formation continue des collaborateurs.
- ▶ Adapter les ressources en personnel à la charge de travail.
- ▶ Veiller à ce que les collaborateurs puissent travailler sans être dérangés. Ne pas interrompre inutilement les processus.
- ▶ Discuter des possibilités d'amélioration en équipe.
- ▶ Éviter la précipitation grâce à une bonne planification et une bonne préparation.
- ▶ Garantir les mesures de sécurité pour les travailleurs isolés.
- ▶ Désigner des préposés à la sécurité, informer les collaborateurs.
- ▶ Organiser les plans d'équipes de manière appropriée (rotation vers l'avant, répartition des équipes de nuit, etc.) et les communiquer au moins 14 jours à l'avance.



Suite à la page 35

Organisation du travail

Situation / Dangers

Organisation du travail

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 34

Infos complémentaires

- SECO, dépliant 710.236.f «Les facteurs de risques psychosociaux au travail»
- SECO, liste de contrôle 710.401.f «Protection contre les risques psychosociaux au travail»
- SECO, brochure 710.238.f «Protection contre les risques psychosociaux – Informations à l'intention des employeurs»
- SECO, «Santé mentale sur le lieu de travail. Contraintes mentales – Listes de contrôle pour s'initier»
- SECO, site Internet «Risques psychosociaux au travail»
- Suva, liste de contrôle 67019.f «Formation des nouveaux collaborateurs»
- Suva, liste de contrôle 67010.f «Stress»
- Suva, feuillet d'information 44065.f «Stressé? Voilà qui pourra vous aider!»
- Suva, feuillet d'information 66112.f «Ils ne veulent pas, tout simplement! Vraiment? – Conseils de motivation pour la sécurité au travail»
- www.stressnostress.ch
- Friendly Work Space, Job Stress Analysis, www.fws-jobstressanalysis.ch

Organisation
du travail

Situation / Dangers

Processus et mission

Contraintes psychiques;
erreurs par manque
de clarté ou d'adéquation
des tâches; problèmes de
communication

Mesures préventives / À observer

- ▶ Veiller à ce que les sollicitations (physiques et psychiques) soient raisonnables.
- ▶ Donner des consignes compréhensibles et adaptées aux différents niveaux et les consigner.
- ▶ Encourager la responsabilité des tâches.
- ▶ Répondre le plus vite possible aux questions.
- ▶ Encourager les retours d'information et la reconnaissance par les supérieurs et entre collègues.

Infos complémentaires

Voir «Organisation du travail»



Organisation du travail

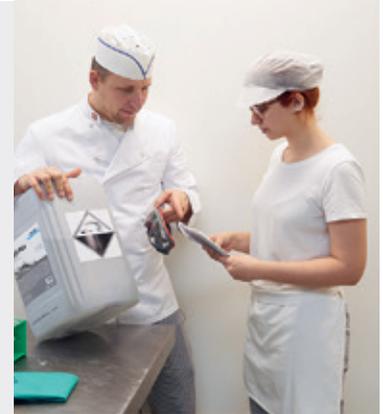
Situation / Dangers

Conduite du personnel

Stress; manque de motivation; collaboration perturbée; contraintes psychiques

Mesures préventives / À observer

- ▶ Assumer ses responsabilités hiérarchiques, assumer ses tâches de conduite.
- ▶ Soutenir et accompagner les jeunes ou futurs cadres.
- ▶ Attribuer aux collaborateurs seniors des activités adaptées à leurs capacités et ressources.
- ▶ Définir clairement les processus.
- ▶ Donner des consignes claires, établir év. une charte ou un règlement interne. Signaler les mauvais comportements.
- ▶ Fournir le soutien nécessaire en situation de stress.
- ▶ Examiner et résoudre les problèmes signalés.
- ▶ Reconnaître les performances et en faire l'éloge.
- ▶ Tenir compte des différences culturelles entre collaborateurs.



Infos complémentaires

Voir «Organisation du travail»

Organisation du travail

Situation / Dangers

Instruction des collaborateurs et formation

Risque d'accident accru dû à l'absence de formation ou d'instruction

Mesures préventives / À observer

- ▶ S'assurer que la formation du collaborateur ou travailleur temporaire convient à l'activité attribuée.
- ▶ Établir un plan de formation et d'instruction sur la base de la détermination des dangers.
- ▶ Organiser des formations et des instructions adaptées aux activités à effectuer, aux équipements de travail utilisés, aux risques correspondants et aux règles de sécurité associées.
- ▶ Vérifier périodiquement le plan de formation et d'instruction et procéder aux mises à jour nécessaires.
- ▶ Consigner les formations et les instructions.



Organisation
du travail

Infos complémentaires

- Suva, feuillet d'information 66109.f «Formation et instruction en entreprise. Des outils indispensables pour la sécurité»
- Suva, liste de contrôle 67019.f «Formation des nouveaux collaborateurs»
- Suva, prospectus 84020.f «Nouveau poste de travail – nouveaux risques. Pour un bon début au nouveau poste de travail»
- CFST, 6060.f «Passport de sécurité personnel dans le secteur du prêt de personnel»
www.cfst.ch > La location de services (moyens auxiliaires dans le domaine du prêt de personnel)

Organisation du travail

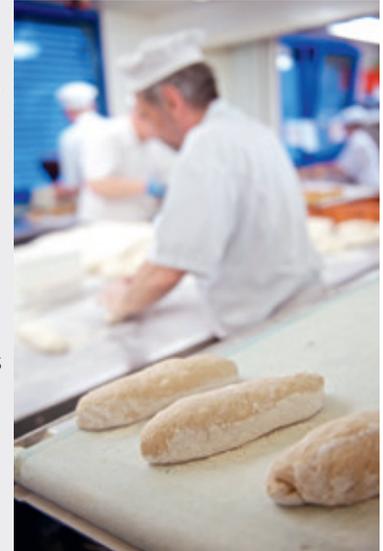
Situation / Dangers

Communication interne

Tensions; problèmes interpersonnels; contraintes psychiques; problèmes dus à des difficultés de compréhension

Mesures préventives / À observer

- ▶ Communiquer de façon claire, intelligible, adaptée au niveau de l'interlocuteur, être à l'écoute des besoins de communication des apprentis ainsi que des collaborateurs non formés et sensibles.
- ▶ Instaurer une culture de la communication (entre collaborateurs et supérieurs, mais également entre collaborateurs).
- ▶ Aborder les problèmes et les ressentis personnels.
- ▶ Veiller à ce que les collaborateurs de langue étrangère comprennent bien les instructions. Utiliser des images et des pictogrammes. Faire participer les collaborateurs maîtrisant suffisamment le français pour pouvoir donner ensuite des explications et des instructions aux collaborateurs de langue étrangère.



Infos complémentaires

Voir «Organisation du travail»

Organisation du travail

Situation / Dangers

Participation

Baisse de motivation et de performance; collaboration perturbée; tensions interpersonnelles; échange d'informations insuffisant

Mesures préventives / À observer

- ▶ Accorder aux collaborateurs le droit d'être consultés sur toutes les questions concernant la prévention des accidents professionnels et la protection de la santé.
- ▶ Exploiter les connaissances des collaborateurs dans l'analyse des risques et des contraintes physiques et psychiques pour améliorer les processus.



Organisation
du travail

Infos complémentaires

- SECO, « Commentaire de la loi sur le travail et des ordonnances 1 et 2 », art. 48 LTr
- SECO, « Commentaire de la loi sur le travail et des ordonnances 3 et 4 », art. 6 OLT 3
- Loi fédérale sur l'assurance-accidents (LAA), art. 82 al. 2 (RS 832.20)
- Loi fédérale sur l'information et la consultation des travailleurs dans les entreprises (loi sur la participation) (RS 822.14)
- Ordonnance sur la prévention des accidents et des maladies professionnelles (ordonnance sur la prévention des accidents, OPA), art. 6a (RS 832.30)

Organisation du travail

Situation / Dangers

Tensions interpersonnelles, harcèlement moral (mobbing), harcèlement sexuel

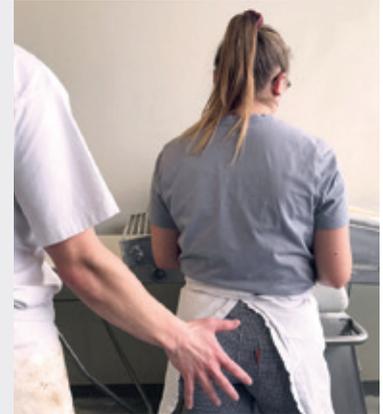
Mauvaise ambiance de travail et baisse de performance; représailles contre certains collaborateurs; conflits ouverts ou larvés; contraintes psychiques

Mesures préventives / À observer

- ▶ Établir des principes de comportement.
- ▶ Nommer un interlocuteur neutre et informer les collaborateurs par écrit.
- ▶ Assumer ses responsabilités hiérarchiques. Identifier les signes avant-coureurs, comme le manque de motivation, l'irritabilité ou les absences fréquentes, et réagir en conséquence.
- ▶ Traiter la thématique dans le cadre des réunions et des formations aussi bien pour les cadres que pour les collaborateurs.
- ▶ Introduire un système de gestion des conflits au niveau de la hiérarchie.
- ▶ Aborder les conflits en faisant appel à une personne de confiance interne ou externe.
- ▶ Si nécessaire, faire rapidement appel à des spécialistes.

Infos complémentaires

- SECO, brochure 710.064.f «Mobbing et autres formes de harcèlement. Protection de l'intégrité personnelle au travail»
 - SECO, brochure 301.922.f «Harcèlement sexuel sur le lieu de travail. Conseils destinés aux employées et employés»
 - SECO, brochure 301.926.f «Harcèlement sexuel sur le lieu de travail. Informations à l'intention des employées et employeurs»
 - CSFO, aide-mémoire 209 «Harcèlement sexuel»
 - Solution par branche MSST, chap. 6.11 «Harcèlement sexuel»
- Autres publications: voir «Organisation du travail»



Organisation du travail

Situation / Dangers

Alcool, médicaments, stupéfiants

Risque de dépendance;
risque d'accident accru;
effets néfastes pour la santé;
baisse de productivité;
absences

Mesures préventives / À observer

- ▶ Identifier les signes avant-coureurs, comme le manque de concentration, la fatigue, le manque de ponctualité, la distraction, l'agressivité ou les absences répétées, et solliciter une aide interne ou externe.
- ▶ Définir et communiquer des règles claires (év. assorties de sanctions).
- ▶ Appliquer les règles prévues à l'encontre des personnes sous l'influence de l'alcool, de certains médicaments ou de stupéfiants. En cas de risques accrus, prendre des mesures préventives.
- ▶ Aborder le sujet à titre d'information générale dans les réunions et les formations.
- ▶ Éviter d'exercer une pression permanente.
- ▶ Désamorcer les tensions et les confrontations.

Infos complémentaires

- Suva, feuillet d'information 66095.f «Les substances engendrant la dépendance au poste de travail d'un point de vue juridique»
- Solution par branche MSST, chap. 6.9 «Alcool et autres substances engendrant la dépendance au poste de travail»
- www.alcoolautravail.ch



Organisation du travail

Situation / Dangers

Réglementation de la durée du travail et du repos

En cas de non-observation des réglementations de la durée du travail et du repos, baisse de concentration intellectuelle et de performance; augmentation du taux d'erreur; excès de fatigue et stress; problèmes de santé dus au surmenage; risque d'accident accru

Pauses

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les durées de travail admises et contractuelles ou les dispositions de la convention collective de travail.
- ▶ Respecter l'enregistrement de la durée du travail ou son enregistrement simplifié conformément aux dispositions légales.
- ▶ Éviter si possible le travail supplémentaire et les heures supplémentaires, les limiter à des situations exceptionnelles et les compenser rapidement. Ne pas dépasser le quota de travail supplémentaire autorisé par la loi (durée du travail dépassant la durée maximale légale de la semaine de travail).
- ▶ Définir clairement la réglementation des heures supplémentaires en cas de travail à temps partiel.
- ▶ Veiller à un équilibre suffisant entre travail et temps libre.
- ▶ Respecter la réglementation des pauses prescrite par la loi; fixer les pauses à la moitié de la durée du travail.
- ▶ Faire en sorte que les pauses puissent être prises dans des locaux séparés du poste de travail avec vue sur l'extérieur.

Suite à la page 43



Organisation du travail

Situation / Dangers

Réglementation de la durée du travail et du repos Travail de nuit et dominical

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 42

- ▶ Le travail de nuit et dominical nécessite le consentement préalable des collaborateurs.
- ▶ Dans la production, le travail de nuit peut être ordonné sans restriction 2 jours par semaine et à partir d'une heure du matin les autres jours.
- ▶ Lorsqu'une partie du travail est fournie de nuit entre 23 h et 6 h ou 22 h et 5 h, la durée du travail ne doit pas dépasser 9 heures. La durée du travail peut être étendue à 11 heures certaines nuits seulement.
- ▶ Le travail peut s'étendre à six nuits consécutives sur sept au maximum, pour autant que la semaine de 5 jours soit garantie en moyenne par année civile
- ▶ Les travailleurs doivent disposer d'au moins 12 dimanches de congé par année civile. Les dimanches coïncidant avec un jour de vacances légales minimales ne peuvent pas être portés au compte des dimanches de congé à accorder.
- ▶ Les semaines où le dimanche est travaillé, un repos hebdomadaire de 36 heures doit être accordé immédiatement à la suite du repos quotidien (soit 47 heures en tout).

Suite à la page 44



Remarque: il se peut que la législation ait changé depuis l'élaboration de la brochure. Consultez le cas échéant la version la plus récente de la LTr et des ordonnances correspondantes.

Organisation du travail

Situation / Dangers

Réglementation de la durée du travail et du repos Travail de nuit et dominical

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 43

- ▶ Consulter les autres réglementations spéciales pour le travail dominical et de nuit (supplément de salaire, compensation sous forme de temps libre supplémentaire, jours de repos compensatoire, examens médicaux) et respecter ces prescriptions.
- ▶ Selon la loi sur le travail, les travailleurs de nuit occupés pendant plus de 25 nuits par an doivent se soumettre à un examen d'aptitude au travail de nuit.
- ▶ Les collaborateurs sont informés sur les recommandations alimentaires applicables au travail de nuit.
- ▶ Dès l'âge de 16 ans révolus, les apprentis sont autorisés à travailler cinq nuits au maximum par semaine à partir de 4 h (dès 3 h les veilles de dimanches et jours fériés).
- ▶ Dès l'âge de 17 ans révolus: cinq nuits au maximum par semaine à partir de 3 h (dès 2 h les veilles de dimanches et de jours fériés).
- ▶ Dès l'âge de 16 ans révolus, les apprentis sont autorisés à travailler un dimanche au maximum par mois; dès l'âge de 17 ans révolus: deux dimanches au maximum par mois.
- ▶ Pour les apprentis, il convient d'appliquer les mesures d'accompagnement de l'annexe 2 du plan de formation.

Suite à la page 45



Organisation du travail

Situation / Dangers

Réglementation de la durée du travail et du repos Travail de nuit et dominical

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 44

Infos complémentaires

- Loi fédérale sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce (loi sur le travail, LTr), ordonnances 1 et 2 relatives à la LTr
- SECO, «Commentaire des ordonnances 1 et 2 relatives à la loi sur le travail», art. 18 OLT 1 (Pauses), art. 45 OLT 1 (Travail de nuit) et art. 27 OLT 2 (Boulangeries, pâtisseries et confiseries)
- SECO, dépliant 710.224.f «Travail et santé. Durée du travail et du repos»
- SECO, dépliant 710.078.f «Travail en équipes et travail de nuit. Informations et astuces»
- SECO, brochure 710.234.f «Travail de nuit et travail en équipe. Recommandations alimentaires et conseils pratiques»
- Ordonnance du DEFR concernant les dérogations à l'interdiction du travail de nuit et du dimanche pendant la formation professionnelle initiale
- Solution par branche MSST, chap. 6.2 «Examen d'aptitude à l'exposition à la farine»
- Solution par branche MSST, chap. 6.6 «Examen d'aptitude au travail de nuit»
- Solution par branche MSST, chap. 8.12. Plan de formation «Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé»
- CSFO, «Guide de l'apprentissage»

Organisation
du travail

Organisation du travail

Situation / Dangers

Postes de travail sous vidéosurveillance

Intervention dans la sphère privée; contraintes psychiques

Mesures préventives / À observer

- ▶ S'assurer que le comportement des collaborateurs n'est pas enregistré par des systèmes de surveillance techniques.
- ▶ Ne pas utiliser les données comportementales enregistrées afin d'évaluer le personnel.
- ▶ Informer les collaborateurs sur le système de surveillance et leurs droits.



Infos complémentaires

- SECO, «Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail», art. 26 OLT 3
- SECO, brochure 710.239.f «Surveillance technique au poste de travail»
- SECO, liste de contrôle «Surveillance des travailleurs au poste de travail»

Organisation du travail

Situation / Dangers

Dispositions de protection spéciales en cas de grossesse et de maternité

Dangers et effets nocifs pour la mère et l'enfant

Mesures préventives / À observer

- ▶ Vérifier les conditions de travail
 - Évaluer les risques liés aux travaux à exécuter et l'exposition aux substances chimiques et biologiques, et définir des mesures de protection ou mettre en place des dispositifs de protection adaptés.
 - Fournir aux femmes en âge d'avoir des enfants des informations sur les risques possibles et leurs droits.
 - Redistribuer provisoirement les tâches.
 - Prévoir un allègement de l'activité, notamment si elle exige des postures inconfortables, statiques ou fatigantes (forte extension ou flexion, se pencher, station debout ou assise prolongée).
 - Le travail à la tâche ou le travail cadencé sont interdits si le rythme du travail est dicté par une machine ou une installation technique et ne peut pas être réglé manuellement.
 - Prévoir une possibilité de s'allonger.
 - Bruit maximal autorisé: 85 db(A).
 - Limiter le travail en station debout à 4 heures à partir du sixième mois de grossesse.
 - À partir du septième mois de grossesse, autoriser uniquement le déplacement occasionnel de charges jusqu'à 5 kg ou s'en abstenir totalement.



Organisation du travail

Suite à la page 48

Organisation du travail

Situation / Dangers

Dispositions de protection spéciales en cas de grossesse et de maternité

Dangers et effets nocifs pour la mère et l'enfant

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 47

- Laisser aux mères le temps nécessaire à l'allaitement et mettre à leur disposition un emplacement adapté à cet effet.
- ▶ Respecter une durée de travail maximale de 9 heures par jour pendant toute la grossesse et les réglementations spéciales concernant le travail de nuit et par équipe.
- ▶ Respecter l'interdiction de travailler pendant les huit semaines suivant l'accouchement

Infos complémentaires

- Ordonnance du DEFR sur les activités dangereuses ou pénibles en cas de grossesse et de maternité (ordonnance sur la protection de la maternité, RS 822.111.52)
- SECO, liste de contrôle «Protection de la maternité au lieu de travail»
- SECO, dépliant 710.220.f «Travail et santé. Grossesse, maternité, période d'allaitement»
- SECO, brochure 710.229.f «La protection de la maternité en entreprise. Guide pour les employeurs»
- SECO, brochure 710.233.f «Maternité. Protection des travailleuses»
- SECO, tableau «Aménagement du temps de travail et maternité»
- SECO, «Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail», art. 25 OLT 3
- Solution par branche MSST, chap. 6.10 «Protection de la maternité»

Organisation du travail

Situation / Dangers

Dispositions de protection spéciales pour les jeunes gens et les apprentis

Risque d'accident accru; effets nocifs; surcharge de travail

Mesures préventives / À observer

- ▶ Évaluer le risque des travaux à exécuter et prendre les mesures de protection appropriées.
- ▶ Limiter le levage et le port de charges au minimum possible. Mettre à disposition des moyens auxiliaires appropriés pour les charges lourdes ou encombrantes. Respecter les valeurs limites indicatives applicables aux charges.
- ▶ Garantir l'instruction et l'accompagnement des jeunes travailleurs.
- ▶ Attribuer les activités en fonction de l'âge des intéressés et contrôler le respect des mesures de protection.
- ▶ Respecter les réglementations spéciales concernant le travail de nuit et dominical (voir paragraphe Réglementation de la durée du travail et du repos, p. 43).

Infos complémentaires

- SECO, « Commentaire de l'ordonnance 5 relative à la loi sur le travail – Protection des jeunes travailleurs »
- SECO, brochure 710.063.f « Protection des jeunes travailleurs. Informations pour les jeunes de moins de 18 ans »
- Ordonnance du DEFR concernant les dérogations à l'interdiction du travail de nuit et du dimanche pendant la formation professionnelle initiale (RS 822.115.4), art. 3 (Boulangerie, pâtisserie et confiserie)
- Ordonnance du DEFR sur les travaux dangereux pour les jeunes (RS 822.115.2)
- Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale, annexe 2: Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé
- CSFO, « Guide de l'apprentissage »
- Suva, liste de contrôle 67190.f « Apprentissage en toute sécurité »



Extrait de l'art. 19 al. 1 + 2 OLT 5: « L'employeur doit veiller à ce que les jeunes occupés dans son entreprise soient suffisamment et convenablement informés et instruits par un adulte expérimenté, notamment sur la sécurité et la protection de la santé au travail. Il doit donner aux jeunes travailleurs les consignes et recommandations voulues et les leur expliquer dès leur entrée dans l'entreprise.

²Il doit informer les parents, ou la personne investie du droit d'éducation, des conditions de travail, des risques et des mesures prises pour protéger la santé et assurer la sécurité du jeune ».

Organisation du travail

Situation / Dangers

Comportement conforme à la sécurité

Blessures de toutes natures dues au non-respect des règles de sécurité

Mesures préventives / À observer

- ▶ Consigner les règles de sécurité, les communiquer aux collaborateurs et prendre des sanctions en cas de non-respect des règles.
- ▶ Sensibiliser les collaborateurs par la formation aux règles de sécurité et au port obligatoire des équipements de protection individuelle.
- ▶ Promouvoir une culture de la sécurité.
- ▶ Accroître la motivation en matière de sécurité au travail grâce à la participation des collaborateurs:
 - détermination des dangers et définition des règles de sécurité (reconnaissance!)
 - définition d'objectifs communs
- ▶ Donner le bon exemple.



Infos complémentaires

- Suva, feuillet d'information 66111.f «Encourager un comportement conforme à la sécurité»
- Suva, feuillet d'information 66112.f «Ils ne veulent pas, tout simplement!» – Vraiment? Conseils de motivation pour la sécurité au travail»

Organisation du travail

Situation / Dangers

Locaux sociaux, vestiaires, alimentation

Manque de repos; manque d'hygiène; altération du bien-être; alimentation malsaine ou peu variée; refroidissements

Mesures préventives / À observer

- ▶ Mettre à disposition des locaux de pause, de repas et de séjour avec un éclairage naturel abondant et vue sur l'extérieur.
- ▶ Séparer les locaux de travail des locaux sociaux: pas de repas aux postes de travail et pas de travail dans les locaux sociaux.
- ▶ Respecter l'interdiction de fumer (protection contre le tabagisme passif).
- ▶ Prévoir des vestiaires (dès 10 personnes) ainsi que des toilettes et des lavabos séparés pour les hommes et les femmes.
- ▶ Mettre à disposition des casiers séparés pour les tenues de travail et les vêtements de ville et bien ventiler le local.
- ▶ Nettoyer régulièrement les locaux sociaux, en particulier les lavabos, douches et toilettes, (év. avec une fiche de contrôle).

Infos complémentaires

- SECO, «Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail», art. 29 à 33 OLT 3
- SECO, brochure 710.234.f «Travail de nuit et travail en équipe – Recommandations alimentaires et conseils pratiques»



Organisation du travail

Situation / Dangers

Alarme, organisation en cas d'urgence

Secours insuffisants en cas d'urgence

Mesures préventives / À observer

- ▶ Établir un système d'alarme et un plan d'urgence pour garantir l'arrivée rapide des équipes de secours et d'intervention.
- ▶ Instruire périodiquement les collaborateurs sur la procédure d'alarme.
- ▶ Placer les noms et les numéros de téléphone des services de secours bien en vue dans toutes les filiales, près des téléphones et dans les pharmacies de secours. Vérifier et mettre à jour régulièrement les numéros.
- ▶ Définir le lieu de rassemblement et informer les collaborateurs.
- ▶ Assurer une formation aux premiers secours suffisante.

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67061.f «Plan d'urgence pour les postes de travail mobiles»
- Suva, liste de contrôle 67062.f «Plan d'urgence pour les postes de travail fixes»
- Suva, liste de contrôle 67157.f «Voies d'évacuation»
- Suva, feuillet d'information 67062/1.f «Comportement en cas d'urgence»
- Suva, carte 88217/1.f «Carte d'appels d'urgence»
- Suva, affichette 2806.f «Que faire en cas d'accident? Agir vite et bien» (format A3)
- Suva, affichette 55212.f «Agir vite et bien en cas d'urgence» (format A4)
- CFST, directive 6508
- Solution par branche MSST, chap. 2.2 «Premiers secours et organisation en cas d'urgence»



Organisation du travail

Situation / Dangers

Travailleurs isolés

Secours insuffisant en cas d'urgence

Mesures préventives / À observer

- ▶ Élaborer un concept en cas d'urgence pour les travailleurs isolés. Garantir une prise de contact et une transmission de l'alarme régulières, p. ex. avec la fonction d'homme-mort ou des systèmes d'alarme pour travailleurs isolés (DATI) et des applis. Contrôler régulièrement le bon fonctionnement dans toutes les zones de l'entreprise (y c. cave, chambre froide).
- ▶ Veiller à ce que les travailleurs isolés remplissent les conditions requises à cet effet:
 - les facteurs de risques médicaux ont été examinés
 - aucune maladie connue susceptible de provoquer des troubles de la conscience ou des troubles cardiaques
 - aucun problème connu lié à l'abus d'alcool, de stupéfiants ou de médicaments
- ▶ Interdire aux travailleurs isolés tout travail comportant un risque de blessure accru et prêter une attention particulière aux risques de blessures existants (p. ex. dépannage de machines et installations).
- ▶ Garantir l'accès des services d'intervention aux locaux d'exploitation.

Infos complémentaires

- Suva, feuillet d'information 44094.f «Travailleurs isolés. Instructions pour les employeurs et les préposés à la sécurité»
- Suva, liste de contrôle 67023.f «Travailleurs isolés»
- SECO, Aide-mémoire pour travailleurs isolés
- SECO, brochure d'information 710.225.f «Travail et santé. Travailler seul dans les commerces de détail en Suisse»



Organisation
du travail

Organisation du travail

Situation / Dangers

Protection incendie

Brûlures; intoxications par les fumées

Mesures préventives / À observer

- ▶ Définir les mesures de protection incendie et les consignes d'évacuation et instruire régulièrement le personnel.
- ▶ Exercer régulièrement les situations de crise et organiser des instructions ou des formations à l'utilisation des extincteurs portatifs.
- ▶ Tenir à disposition des extincteurs et des moyens d'extinction appropriés et les entretenir régulièrement selon les consignes du fabricant.
- ▶ Respecter l'interdiction de fumer dans l'entreprise.
- ▶ Fumer doit uniquement être autorisé dans les zones prévues et signalées à cet effet. S'assurer que des cendriers autoextinguibles sont disponibles en nombre suffisant.
- ▶ Entreposer les matériaux inflammables et combustibles dans des récipients incombustibles fermés.
- ▶ Limiter la charge calorifique au minimum.
- ▶ Pour la protection incendie en cas d'entreposage de produits chimiques, voir chap. Hygiène, nettoyage, produits chimiques, p. 137.

Infos complémentaires

- Association des établissements cantonaux d'assurance incendie AEAI, prescriptions de protection incendie: www.bsvonline.ch/fr/prescriptions
- Solution par branche MSST, chap. 2.3 «Protection contre les incendies» 2.3.3 «Feu – que faire?»
- Solution par branche MSST, chap. 2.3.4 «Mesures d'organisation»
- Solution par branche MSST, chap. 2.3.5 «Installations de ventilation dans les boulangeries»



Organisation du travail

Situation / Dangers

Premiers secours

Lésions corporelles dues au retard ou à l'absence des premiers secours

Mesures préventives / À observer

- ▶ S'assurer que les premiers secours puissent être prodigués en permanence pendant les heures de travail de l'entreprise.
- ▶ Mettre à disposition au moins un coffret de premiers secours avec du désinfectant et des pansements.
- ▶ Dans les grandes entreprises et celles réparties sur plusieurs étages ou bâtiments, mettre à disposition les équipements nécessaires à différents endroits bien placés.
- ▶ Signaler les emplacements d'une croix blanche sur fond vert.
- ▶ Contrôler périodiquement le matériel (matériel complet, dates de péremption).
- ▶ Désigner un responsable du matériel de premiers secours et dispenser les formations correspondantes.
- ▶ Définir des mesures de premiers secours pour les postes de travail mobiles et prévoir la formation correspondante.
- ▶ Ne pas remettre de médicaments aux collaborateurs.
- ▶ Adapter l'effectif et la formation du personnel sanitaire aux risques d'accidents et dangers sanitaires dans l'entreprise.
- ▶ Former le personnel aux premiers secours et l'impliquer dans le concept de sécurité.

Infos complémentaires

- SECO, «Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail», art. 36 OLT 3
- Solution par branche MSST, chap. 2.2 «Premiers secours et organisation en cas d'urgence»



Organisation
du travail

Organisation du travail

Situation / Dangers

Maladies infectieuses (grippe, pandémie)

Maladie; risques d'accidents accrus liés au stress, à la précipitation, des contraintes psychiques, une évolution imprévisible; maladies dans l'environnement familial; chômage partiel (RHT)

Mesures préventives / À observer

- ▶ Prendre au sérieux l'annonce d'une épidémie ou d'une pandémie dont l'évolution est imprévisible.
- ▶ Appliquer et mettre en œuvre le concept de pandémie.
- ▶ Indiquer au plus vite aux collaborateurs les dispositions prises par l'entreprise pour la protection de la santé.
- ▶ Notifier les communiqués et mettre en œuvre les mesures de l'OFSP au plus vite dans l'entreprise.
- ▶ Élaborer des consignes de protection contre une éventuelle contamination (infection par gouttelettes), p. ex. en intensifiant les mesures d'hygiène.
- ▶ Acheter des masques d'hygiène et des produits désinfectants en quantité suffisante (50 unités par collaborateur).
- ▶ Organiser une instruction sur l'utilisation correcte des masques d'hygiène.



Infos complémentaires

- Solution par branche MSST, chap. 6.8.3 «Concept de pandémie»
- OFSP, «Plan de pandémie. Manuel pour la préparation des entreprises»

Organisation du travail

Situation / Dangers

Achat de machines

Risques dus aux machines et appareils non conformes

Mesures préventives / À observer

- ▶ Consulter les collaborateurs avant l'achat.
- ▶ N'acheter que des machines et appareils adaptés à l'usage prévu et satisfaisant à l'état de la technique en matière de sécurité et de protection de la santé.
- ▶ Veiller à ce que l'espace de mouvement soit suffisant à l'emplacement prévu.
- ▶ Contrôler l'absence de défauts manifestes des machines et appareils avant la mise en service et identifier les risques potentiels.
- ▶ Exiger une déclaration de conformité CE du fabricant à titre de preuve de sécurité.
- ▶ Exiger la notice d'instructions et de maintenance dans la langue nationale correspondante.
- ▶ Instruire ou former les collaborateurs à l'utilisation, à la maintenance et aux mesures de sécurité nécessaires avant l'utilisation du matériel.
- ▶ Procéder à la mise en conformité des machines et appareils mis sur le marché avant le 1^{er} janvier 1997 selon les règles de sécurité conformes à l'état de la technique et exiger une preuve de sécurité.

Suite à la page 58



Organisation
du travail

Organisation du travail

Situation / Dangers

Achat de machines

Risques dus aux machines et appareils non conformes

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 57

Infos complémentaires

- CFST, directive 6512.f «Équipements de travail»
- Suva, feuillet d'information 66084.f «Équipements de travail: la sécurité commence dès l'achat!»
- Suva, feuillet d'information 66084/1.f «Comment acquérir des machines conformes aux règles de sécurité?»
- Suva, modèle Word 66084/2.f «Liste de contrôle: réception d'équipements de travail»
- Solution par branche MSST, chap. 4.1 «Acquisition et maintenance»
- Solution par branche MSST, chap. 4.1.4 «Check-list Achat d'une machine neuve»
- Solution par branche MSST, chap. 4.1.5 «Check-list Achat d'une machine d'occasion»

Situation / Dangers

Aménagement ergonomique du travail, manutention des charges

Phénomènes de surcharge et d'usure de l'appareil locomoteur; troubles musculosquelettiques; lésions dorsales

Mesures préventives / À observer

- ▶ Agencer, installer et utiliser les postes de travail, les équipements de travail et les moyens auxiliaires en respectant les principes ergonomiques, par exemple grâce à des tables réglables en hauteur, des hauteurs de travail optimales, un rythme de mouvements approprié, des locaux d'entreposage et d'exploitation sur un seul niveau, des longueurs de cheminement adaptées, etc.
- ▶ Contrôler régulièrement les processus, afin de réduire la fréquence des tâches de manutention manuelle.

Suite à la page 59



Organisation du travail

Situation / Dangers

Aménagement ergonomique du travail, manutention des charges

Phénomènes de surcharge et d'usure de l'appareil locomoteur; troubles musculosquelettiques; lésions dorsales

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 58

- ▶ Utiliser des moyens auxiliaires de levage et de transport pour le transport et la mise en place des charges.
- ▶ Prévoir l'utilisation de plateformes élévatrices, d'appareils de levage, de bandes transporteuses, etc.
- ▶ Diviser les poids de charge et de transport en plusieurs unités plus légères.
- ▶ Faire appel à plusieurs personnes pour le transport de charges lourdes et encombrantes.
- ▶ Respecter les valeurs indicatives pour les poids des charges transportées.
- ▶ Faire tourner les collaborateurs sur plusieurs postes de travail (rotation des tâches).
- ▶ Instruire les collaborateurs sur les techniques de travail ergonomiques. Pour la manutention des charges, voir aussi au chap. Voies de circulation, stockage, p. 102.
- ▶ Éviter d'exercer une torsion du haut du corps en levant une charge.
- ▶ Porter des chaussures appropriées.

Suite à la page 60



Organisation
du travail

Organisation du travail

Situation / Dangers

Aménagement ergonomique du travail, manutention des charges

Surcharge articulaire due à des mouvements unilatéraux et monotones; fatigue et contractures musculaires dans les jambes

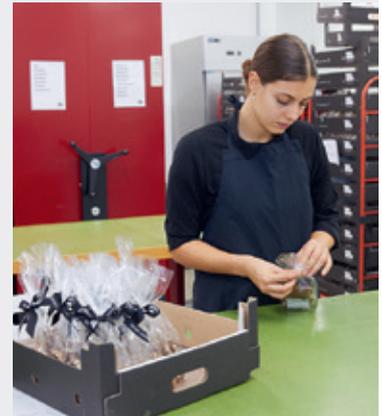
Risque d'accident et de maladie accru lié à des espaces exigus, des surfaces de travail trop petites

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 59

- ▶ Éviter une répartition extrême du travail, éviter des cycles de mouvements courts et répétitifs.
- ▶ Éviter que le rythme de travail soit dicté par la machine et permettre aux collaborateurs de régler le rythme de travail.
- ▶ Éviter les activités de surveillance qui nécessitent une attention prolongée.
- ▶ En cas de travail debout, ménager davantage de pauses; pour le personnel de vente, utiliser des appuie-fesses et des tapis anti-fatigue.
- ▶ Faire tourner les collaborateurs sur plusieurs postes de travail (rotation des tâches).
- ▶ Utiliser des aides au levage.
- ▶ Si les troubles de l'appareil locomoteur se multiplient, prévoir d'autres activités.
- ▶ Les activités manuelles les plus fréquentes doivent être effectuées dans une zone allant jusqu'à 30 cm du corps.

Suite à la page 61



Organisation du travail

Situation / Dangers

Aménagement ergonomique du travail, manutention des charges

Risque d'accident et de maladie accru lié à des espaces exigus, des surfaces de travail trop petites

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 60

- ▶ Pour les «travaux de précision» (p. ex. écrire sur de petites étiquettes, garnir et décorer des pains d'épices, pâtisseries, pralinés, spécialités, etc.), prendre appui sur les avant-bras.
- ▶ Adapter la hauteur des tables de travail à l'activité à effectuer.

Infos complémentaires

- CFST, brochure d'information 6245.f «Sécurité au travail et protection de la santé lors de la manutention de charges»
- Suva, feuillet d'information 44018.f «Soulever et porter correctement une charge»
- Suva, liste de contrôle 67089.f «Manutention de charges»
- Suva, dépliant 66128.f «Appréciation des contraintes physiques au poste de travail»
- Suva, feuillet d'information 44061.f «L'ergonomie. Un facteur de succès pour toutes les entreprises»
- Suva, instructions 88190.f «Évaluation des contraintes corporelles: Manutention des charges»
- SECO, brochure d'information 710.067.f «Ergonomie»
- SECO, instrument d'évaluation 710.069.f «Instrument d'évaluation des risques pour la santé – Sollicitations sur le dos, les muscles et les tendons au travail»
- SECO, guide d'utilisation 710.070.f «Guide d'utilisation. Instrument d'évaluation des risques pour la santé – Sollicitations sur le dos, les muscles et les tendons au travail»
- SECO, brochure 710.068.f «Travailler assis»
- SECO, brochure 710.077.f «Travailler debout»
- SECO, «Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail», art. 25 OLT 3
- Directive 2006/42/CE du Parlement européen et du Conseil (directive machines)
- Solution par branche MSST, chap. 7.1 «Ergonomie au poste de travail»

Organisation du travail

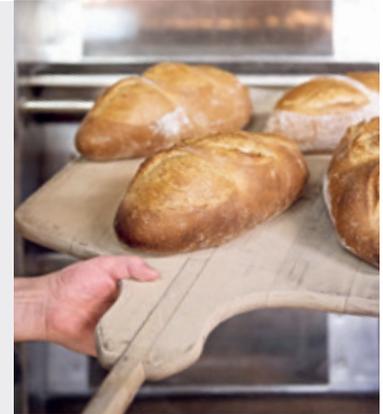
Situation / Dangers

Travailler par fortes chaleurs

Risque d'accident accru; collapsus circulatoire; fatigue; malaise; épuisement; troubles de la conscience; irritabilité; faiblesse; vertiges; nausées; maux de tête; confusion mentale; accélération du pouls; baisse de la pression artérielle; risque d'accident accru au volant dû à la fatigue

Mesures préventives / À observer

- ▶ Boire toutes les heures, même sans avoir soif.
- ▶ Rendre les collaborateurs attentifs aux symptômes liés à la chaleur et à leurs dangers.
- ▶ Avancer le début de la journée de travail aux heures plus fraîches du matin dans les limites des possibilités légales.
- ▶ Prévoir plus de temps pour le travail, afin de pouvoir ralentir un peu la cadence.
- ▶ Renoncer aux boissons alcoolisées et très sucrées.
- ▶ Pour en savoir plus sur le climat des locaux, voir aussi au chap. Bâtiments, entretien, climat des locaux, p. 145.



Infos complémentaires

- SECO, «Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail», art. 16 OLT 3
- Solution par branche MSST, chap. 6.12 «Travailler par de fortes chaleurs»
- Suva, factsheet «Chaleur»
- www.turbosieste.ch

Production, service traiteur, catering et emballage

De nos jours, la production de produits de boulangerie et de confiserie est caractérisée par l'utilisation de machines extrêmement variées. La prévention des accidents dans ce secteur doit donc accorder une attention particulière à la sécurité d'utilisation des machines. Les principes généraux qui s'appliquent ici sont les suivants: «n'installer et n'utiliser que des machines conformes aux normes de sécurité» et «les machines doivent être utilisées et entretenues conformément à leur destination en respectant les consignes du fabricant». Lors de l'achat d'une machine, il faut toujours s'assurer qu'une déclaration de conformité et une notice d'instructions sont disponibles. La sécurité des machines et installations doit être garantie, même après de nombreuses années d'utilisation. L'efficacité des dispositifs de protection doit faire l'objet de contrôles réguliers et ces dispositifs ne doivent jamais être neutralisés. Il est également important de donner des consignes de travail précises et d'organiser régulière-

ment des cours d'instruction. Le port de vêtements ajustés et adaptés permet d'éviter qu'une personne ne soit happée et blessée par des éléments de machine. Des chaussures à semelle antidérapante offrant un bon maintien contribuent à prévenir les chutes. Il faut en outre porter systématiquement des équipements de protection individuelle en cas de travaux dangereux. Des gants de protection, des lunettes de protection ou des protecteurs d'ouïe peuvent éviter des lésions irréversibles.

Le service traiteur nécessite l'utilisation d'appareils de cuisson variés et d'équipements de transport spéciaux. Il convient ici de veiller particulièrement à la sécurité d'utilisation des appareils et à la prévention des risques d'ébouillantage et de brûlure. Dans le cadre du catering, le travail s'effectue souvent dans un environnement inconnu. Il est important de se faire une bonne idée des lieux à l'avance pour pouvoir assurer la sécurité des collaborateurs en tout temps. Il faut également veiller à la sécurité pendant le transport.

Dans les petites entreprises, l'emballage des produits de boulangerie et de confiserie est réalisé majoritairement à la main. En

Production,
service traiteur,
catering et
emballage

revanche, dans les moyennes et grandes entreprises, l'emballage et l'étiquetage des sandwiches et des produits de boulangerie et confiserie s'effectuent souvent au moyen d'une machine d'emballage.

Pour les produits devant garantir une durée de conservation plus longue, le conditionnement s'effectue sous atmosphère protectrice. Les travaux de conditionnement sont souvent des tâches répétitives de longue durée exigeant une grande concentration. Elles impliquent souvent de rester debout de manière prolongée, de remplir des emballages de produits avec une grande précision ou de confectionner à la main des nœuds et des éléments décoratifs. Il faut donc prêter une attention particulière à l'aménagement ergonomique du travail. L'éclairage, les espaces de mouvement, les surfaces de travail et les hauteurs de travail doivent pouvoir être adaptés à chaque situation de travail. Une alternance des tâches (position assise, debout) et de courtes pauses de récupération sont nécessaires pour une régénération suffisante. Un poste de travail bien rangé contribue non à éviter des accidents, mais améliore aussi les performances.



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Nettoyage général et maintenance des machines et installations

Risques divers

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes de nettoyage et de maintenance du fabricant.
- ▶ Observer les règles vitales pour la maintenance.
- ▶ Instruire les collaborateurs et faire contrôler le respect des règles vitales par les supérieurs.

Infos complémentaires

- Suva, dépliant 84040.f «Huit règles vitales pour la maintenance des machines et installations»
- Suva, support pédagogique 88813.f «Huit règles vitales pour la maintenance des machines et installations»
- Suva, liste de contrôle 67075.f «Mesures de protection contre les démarrages intempestifs»
- Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Instruction pour l'utilisation des machines et installations

Risques divers

Mesures préventives / À observer

- ▶ Instruire les collaborateurs sur les dangers et l'utilisation correcte de la machine ou de l'installation (conseil: consigner l'instruction: qui, quand, par qui, thème).
- ▶ Le respect des directives doit être contrôlé régulièrement par les supérieurs chargés de prendre les mesures correctives nécessaires au cas par cas.

Infos complémentaires

- Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Situation / Dangers

Écoulement de la farine, dispositif d'obturation sur la balance du silo

Blessures aux doigts et aux mains; rhinite allergique et asthme du boulanger (maladie professionnelle)

Mesures préventives / À observer

- ▶ La distance de sécurité qui sépare l'écoulement de la farine (sans le tuyau) et le poussoir automatique doit être d'au moins 850 mm (d'autres solutions sont également envisageables, à condition d'empêcher l'accès aux zones dangereuses).
- ▶ Éviter la production de poussière en limitant la hauteur de chute.
- ▶ Pour en savoir plus sur l'asthme du boulanger, voir chap. Maladies professionnelles, p. 27.



Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67113.f «Phénomènes dangereux mécaniques liés aux machines»
- Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»

Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Pétrins

Différents points d'entraînement, de coincement, de cisaillement et d'écrasement au niveau des éléments mobiles de la machine et des outils de pétrissage

Blessure au dos

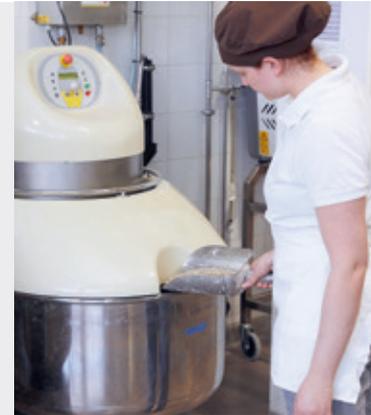
Asthme du boulanger (maladie professionnelle)

Mesures préventives / À observer

- ▶ Ne jamais introduire les mains dans les machines en fonctionnement ni dans la cuve du pétrin (encore possible sur les anciens modèles de pétrins).
- ▶ Contrôler les machines anciennes et procéder aux mises en conformité nécessaires.

- ▶ Ne pas prélever une trop grande quantité de pâte à la fois dans la cuve du pétrin et respecter les principes de manutention de charges.

- ▶ Pour en savoir plus sur l'asthme du boulanger, voir chap. Maladies professionnelles, p. 27.



Production, service traiteur, catering et emballage

Infos complémentaires

- Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»

Situation / Dangers

Mixeurs (Stephan), cutters

Points d'entraînement, de coincement, de cisaillement, de coupure et d'écrasement

Mesures préventives / À observer

- ▶ Empêcher l'introduction des mains entre les couteaux et les outils de pétrissage au moyen d'un capot (couvercle). Le rotor à couteaux doit s'arrêter dans les quatre secondes après l'ouverture du couvercle.
- ▶ Prélever délicatement les pâtes, masses et fourrages, faire preuve de prudence également lors du raclage de la cuve.
- ▶ Recouvrir les couteaux tranchants d'un protège-lames.
- ▶ Porter des gants de protection anticoupures lors du nettoyage et du changement des couteaux.



Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»

Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Installations de production de pain

(comprenant p. ex. diviseuse, bouleuse conique, convoyeuse à bande, armoire de fermentation intermédiaire, façonneuse)

Points d'entraînement, de coincement, de cisaillement, de coupure et d'écrasement

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser uniquement des machines sur lesquelles l'intervention sur des éléments de la machine en mouvement est empêchée de manière sûre.
- ▶ Contrôler les machines anciennes et procéder aux mises en conformité nécessaires.
- ▶ Contrôler régulièrement le fonctionnement correct des dispositifs techniques de sécurité.



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Moulins à céréales

Nuisances sonores; lésions de l'ouïe

Rhinite allergique et asthme du boulanger (maladie professionnelle)

Mesures préventives / À observer

- ▶ Porter des protecteurs d'ouïe.
- ▶ Faire fonctionner les moulins dans un local séparé.
- ▶ Pour en savoir plus sur l'asthme du boulanger, voir chap. Maladies professionnelles, p. 27.

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Situation / Dangers

Élévateurs, dispositifs de levage et de basculement

Blessures par coincement ou écrasement, notamment en cas de chute du récipient ou de rupture des éléments de levage

Mesures préventives / À observer

- ▶ Mettre en route l'élévateur uniquement lorsque la cuve du pétrin est correctement fixée.
- ▶ Variantes autorisées pour l'abaissement
 - Abaissement en mode manuel par commande à impulsion (pression continue sur le bouton de commande).
 - Mode semi-automatique: abaissement automatique au plus jusqu'à 50 cm au-dessus du sol, reste du mouvement en mode manuel par commande à impulsion.
 - Mode entièrement automatique: la zone dangereuse doit être sécurisée par un dispositif de protection.



Infos complémentaires

- Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»

Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Diviseuses-bouleuses semi-automatiques

Points d'écrasement et de cisaillement; décharge électrique; rhinite allergique et asthme du boulanger (maladie professionnelle)

Mesures préventives / À observer

- ▶ Toujours se mettre à deux pour basculer la tête sur le côté et la remettre en place.
- ▶ Retirer avec précaution l'anneau métallique.
- ▶ Installer un dispositif différentiel à courant résiduel (DDR).
- ▶ Ne pas faire passer de câbles électriques au niveau des éléments en mouvement.
- ▶ Sur les machines à pressage manuel, isoler le levier de la diviseuse avec une gaine thermo-rétractable.
- ▶ Nettoyer les machines avec un aspirateur à poussières nocives et inflammables (voir spécifications du fabricant).



Production,
service traiteur,
catering et
emballage

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»

Situation / Dangers

Diviseuses-bouleuses automatiques

Points d'écrasement et de cisaillement; décharge électrique; rhinite allergique et asthme du boulanger (maladie professionnelle)

Mesures préventives / À observer

- ▶ Monter l'anneau entourant la pâte en butée.
- ▶ Contrôler le vérin à gaz: un vérin à gaz défectueux entraîne un risque d'écrasement lors du relèvement de la tête de boulage.
- ▶ Toujours utiliser un seul plateau.
- ▶ Bien nettoyer et entretenir la machine pour empêcher le coincement de l'anneau au démarrage.
- ▶ Ne jamais travailler sans capot.
- ▶ Remplacer les capots endommagés ou fragiles (risque de blessures ou d'atteinte à la sécurité alimentaire).
- ▶ Nettoyer les machines avec un aspirateur à poussières nocives et inflammables (voir spécifications du fabricant).

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Diviseuses-bouleuses automatiques

Blessures à la tête et aux bras (dues à l'ouverture brutale du couvercle)

Asthme du boulanger (maladie professionnelle)

Mesures préventives / À observer

- ▶ Remplacer immédiatement les boulons usés.
- ▶ Sur les machines anciennes, utiliser des leviers qui permettent de ne pas se pencher au-dessus de la zone dangereuse lors du pressage.
- ▶ Pour un démoulage aisé, remplacer la farine par des agents de démoulage.
- ▶ Nettoyer les machines avec un aspirateur à poussières nocives et inflammables (voir spécifications du fabricant).
- ▶ Pour en savoir plus sur l'asthme du boulanger, voir chap. Maladies professionnelles, p. 27.



Production, service traiteur, catering et emballage

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»

Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Façonneuses à pain, laminoirs et machines à croissant

Entraînement et écrasement: p. ex. risque d'être happé par des cylindres, des bandes de façonnage ou entre des éléments rotatifs d'entraînement et des parties fixes

Mesures préventives / À observer

- ▶ Ne jamais se pencher au-dessus de la machine en marche.
- ▶ Il doit être impossible d'accéder avec les mains aux cylindres et aux outils de coupe. Les zones d'accès aux cylindres doivent être munies d'une barre de protection ou inatteignables.
- ▶ Contrôler régulièrement le fonctionnement des dispositifs de protection.

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Situation / Dangers

Peseuses volumétriques

Points de cisaillement et d'écrasement; sectionnement de membres

Mesures préventives / À observer

- ▶ Machines anciennes à remplissage manuel: protéger la trémie d'alimentation au moyen d'une grille électrique.
- ▶ Remplissage automatique (élévateur, tapis): les zones dangereuses doivent être sécurisées par des dispositifs de protection.

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Fours

Brûlures; écrasements; risque de déflagration et d'incendie

Brûlures par caustiques dues à des produits de nettoyage

Mesures préventives / À observer

- ▶ Porter des gants anti-chaueur lors de la manipulation des plaques et moules chauds.
- ▶ Nettoyer régulièrement et faire ramoner chaque année les conduits de fumée et ventilateurs. Tout bruit inhabituel à proximité du four et des ventilateurs doit être annoncé (contrôle par un spécialiste).
- ▶ Pour prévenir les brûlures, toujours cuire les produits qui libèrent des liquides à hauteur des yeux ou en dessous (visibilité).
- ▶ Lors de l'ouverture des portes de l'armoire de cuisson, garder ses distances, notamment en cas de flux fermé (échappement de vapeur).
- ▶ Lors du nettoyage, porter les équipements de protection individuelle prescrits selon la fiche de données de sécurité (lunettes de protection, gants, etc.).
- ▶ Pour en savoir plus, voir aussi au chap. Hygiène, nettoyage, produits chimiques, p. 137.



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Trancheuses à pain à couteau circulaire, à ailettes ou alternatif et autres trancheuses

Blessures aux doigts et aux mains

Mesures préventives / À observer

- ▶ Sécuriser les couteaux à ailettes ou alternatifs.
- ▶ Contrôler les machines anciennes et procéder aux mises en conformité nécessaires.
- ▶ Utiliser une protection adéquate (poussoir et protection des doigts) lors de l'utilisation des trancheuses (à pain ou autre).
- ▶ Débrancher la prise électrique lors du démontage et nettoyage de la machine et respecter les consignes de sécurité fournies par le fabricant.
- ▶ Porter des gants anticoupures lors de l'aiguisage et du nettoyage de l'appareil.



Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»

Situation / Dangers

Friteuses

Blessures dues à une chute par glissade; brûlures; risque de surchauffe et d'incendie

Mesures préventives / À observer

- ▶ Instruction concernant le comportement à adopter lorsqu'une friteuse prend feu: couper le courant et mettre le thermostat sur zéro; 1: donner l'alerte; 2: porter secours; 3: éteindre le feu. Étendre la couverture antifeu (1800 x 1200 mm) sur la friteuse sans paniquer. Ne jamais tenter d'éteindre le feu avec de l'eau!
- ▶ Respecter le niveau de remplissage maximal, ajouter avec précaution de l'huile «neuve» à l'huile chaude.
- ▶ Laisser refroidir l'huile avant le nettoyage, ne pas vider l'huile à une température supérieure à 40 °C.
- ▶ Essuyer immédiatement les gouttes de graisse sur le sol.
- ▶ Installer la friteuse à un emplacement sûr (pas à proximité d'un robinet d'eau ni d'une voie de circulation).
- ▶ Ne pas transporter ni déplacer une friteuse brûlante.
- ▶ Réparer immédiatement le mécanisme de retournement défectueux.
- ▶ Contrôler régulièrement le thermostat en procédant à des mesures de contrôle.
- ▶ Mettre à disposition une couverture antifeu (1800 x 1200 mm).
- ▶ Si la tentative d'extinction échoue, quitter la zone dangereuse.

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Production,
service traiteur,
catering et
emballage

Situation / Dangers

Chariots échelles et chariots à plateaux

Blessures aux pieds ou d'autres parties du corps par suite de renversement du chariot ou de chute des plaques

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser des roulettes de grand diamètre. Veiller à ce que les roulettes roulent librement.
- ▶ Veiller à la stabilité du chariot.
- ▶ Remplir le chariot du bas vers le haut.
- ▶ Afin d'éviter le renversement du chariot, remplir uniquement la partie inférieure pour le transport de plusieurs plaques vides.
- ▶ Toujours pousser si possible le chariot au lieu de le tirer et prendre garde aux personnes et obstacles.
- ▶ À l'arrêt, le chariot doit pouvoir être stabilisé à l'aide de freins.
- ▶ Les glissières doivent être conçues de manière à empêcher les plaques de glisser.
- ▶ Remplacer les plaques endommagées ou fortement déformées.
- ▶ Réparer les sols abîmés et aplanir les irrégularités.



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Lave-plaques et machines à graisser les plaques

Coupsures et piqûres;
lésions de l'ouïe; blessures
aux pieds

Mesures préventives / À observer

- ▶ Porter des gants et ébavurer les plaques à arêtes vives.
- ▶ Travailler prudemment sur la machine, empêcher les blessures dues à la chute des plaques ou une collision avec d'autres personnes.
- ▶ Éteindre et débrancher la machine avant de la nettoyer.
- ▶ Porter des protecteurs d'ouïe (voir consignes de sécurité de la machine).

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Production,
service traiteur,
catering et
emballage

Situation / Dangers

Broyeurs à pain (moulins à noisettes, amandes et chapelure)

Blessures par contact avec
les outils de broyage

Lésions de l'ouïe

Mesures préventives / À observer

- ▶ Empêcher l'introduction des mains entre les outils de broyage à l'entrée et à la sortie de l'appareil (p. ex. au moyen de trémies d'alimentation munies d'un couvercle avec dispositif de sécurité électrique) ou respecter une distance de sécurité avec les outils d'au moins 850 mm.
- ▶ Porter des gants anticoupsures lors du nettoyage ou du remplacement des outils de broyage.
- ▶ Porter des protecteurs d'ouïe à partir de 85 db(A).



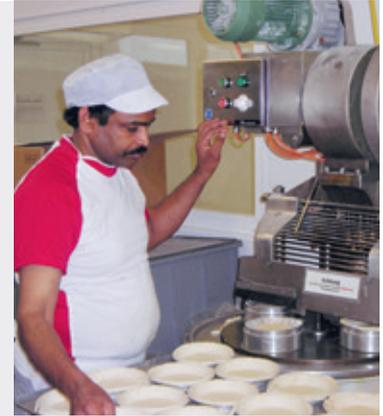
Situation / Dangers

Fonceuses à tartelettes

Points de coincement ou d'écrasement; brûlures

Mesures préventives / À observer

- ▶ Les fonceuses à tartelettes automatiques doivent être équipées d'un dispositif de protection, p. ex.:
 - dispositif bimanuel d'enclenchement du piston
 - capot de protection avec dispositif de sécurité électrique
 - procéder régulièrement à un contrôle de fonctionnement
- ▶ Veiller à la stabilité et à la bonne fixation de la machine.
- ▶ Régler la hauteur de travail de manière à permettre un travail ergonomique.
- ▶ Pour les fonceuses manuelles, garantir une hauteur de travail adaptée et suivre les principes ergonomiques.
- ▶ Apposer la mise en garde «Attention! Surface chaude».
- ▶ Porter des gants antichaleur pour changer les matrices.



Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»

Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Machines de découpe au jet d'eau, trancheuses de gâteaux

Risque de coupure

Lésions de l'ouïe

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation, de maintenance et d'entretien du fabricant.
- ▶ Porter des protecteurs d'ouïe à partir de 85 db(A).



Production,
service traiteur,
catering et
emballage

Situation / Dangers

Blocs combinés pour pâtisseries «broyeuses à cylindres, agitateurs-batteurs et pétrins-malaxeurs, râpeuses universelles»

Différents points de coincement, d'écrasement et de cisaillement; coupures; incendies et explosions

Mesures préventives / À observer

Broyeuse à cylindres

- ▶ Procéder également à la mise en conformité des machines anciennes (trémies) au moyen d'une grille de protection empêchant l'introduction des mains dans la zone de broyage.
- ▶ Utiliser uniquement un poussoir en bois pour pousser la pâte ou la masse.
- ▶ Installer une «cale de protection» pour le nettoyage des cylindres.

Suite à la page 82



Situation / Dangers

Blocs combinés pour pâtisseries «broyeuses à cylindres, agitateurs-batteurs et pétrins-malaxeurs, râpeuses universelles»

Différents points de coincement, d'écrasement et de cisaillement; coupures; incendies et explosions

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 81

- ▶ Retirer avec précaution le couteau racleur, porter des gants anticoupures pour le nettoyage.
- ▶ Nettoyer les cylindres par le bas.
- ▶ Consigner la formation et l'instruction.

Agitateurs-batteurs

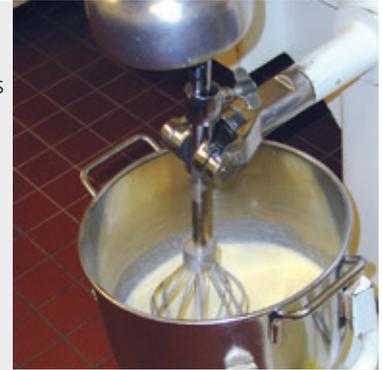
- ▶ Contrôler régulièrement l'installation à gaz (joints d'étanchéité, flexibles, sécurité thermocouple, etc.).
- ▶ Ne pas poser de matériaux inflammables à proximité du brûleur à gaz.
- ▶ Couper l'alimentation en gaz après la fin du travail.

Pétrin batteur-mélangeur planétaire à un bras

- ▶ Avant de mettre la cuve en place, toujours d'abord fixer le bras du pétrin.
- ▶ Lors de l'ajout d'ingrédients, sélectionner la vitesse la plus basse.
- ▶ Lors du «raclage» de la cuve du pétrin, éteindre la machine.

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Situation / Dangers

Réchauds à gaz

Risque d'incendie et d'explosion

Mesures préventives / À observer

- ▶ Dans les locaux de travail, n'utiliser que des bouteilles de gaz isolées reliées aux appareils de consommation. Mettre à disposition une couverture antifeu (1800 × 1200 mm) à proximité immédiate.
- ▶ Couper l'alimentation en gaz après la fin du travail.
- ▶ Sur les réchauds anciens, il est conseillé de procéder à une mise en conformité en ajoutant une sécurité de thermocouple.
- ▶ Éviter autant que possible d'installer des réchauds à gaz en sous-sol.
- ▶ Ne jamais utiliser de réchauds à gaz à proximité de substances facilement inflammables.
- ▶ Entreposer les bouteilles de réserve en dehors du bâtiment dans une armoire verrouillée et bien aérée, à distance des puits de lumière et à l'abri du rayonnement solaire direct.
- ▶ Dans la mesure où le fabricant ne prévoit pas d'intervalles plus fréquents, faire contrôler les réchauds à gaz tous les six mois au minimum.



Production, service traiteur, catering et emballage

Infos complémentaires

- Suva, dépliant 84016.f «Gaz liquéfié: changement de bouteilles sans danger»
- www.arbeitskreis-lpg.ch
- Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»
- Solution par branche MSST, chap. 8.1.4 «Liste de contrôle – Gaz liquéfié (propane/butane)»

Situation / Dangers

Fours à micro-ondes

Brûlures par contact avec des surfaces chaudes et la vapeur

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser uniquement des assiettes ou récipients adaptés aux fours à micro-ondes.
- ▶ Utiliser des gants ou un torchon pour sortir les assiettes ou récipients et autres.

Infos complémentaires

– Fiche d'information Four à micro-ondes OFSP (rayonnement non ionisant RNI)



Situation / Dangers

Cuisinières à induction

Troubles de la santé; risques pour l'embryon en cas de grossesse (protection de la maternité)

Mesures préventives / À observer

- ▶ Les porteurs de stimulateurs cardiaques ou défibrillateurs doivent consulter leur médecin avant d'utiliser une cuisinière à induction.
- ▶ Utiliser uniquement des ustensiles en plastique pour éviter les courants de fuite à travers le corps (éventuels dysfonctionnements du stimulateur cardiaque ou défibrillateur).
- ▶ La casserole doit couvrir entièrement la zone de cuisson.
- ▶ Utiliser uniquement des casseroles pour cuisinières à induction.

Suite à la page 85



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Cuisinières à induction

Troubles de la santé;
risques pour l'embryon en
cas de grossesse (protection
de la maternité)

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 84

- ▶ Ne pas utiliser de casseroles défectueuses à fond déformé.
- ▶ Pour réduire l'exposition au champ magnétique, maintenir une distance de 5 à 10 cm avec la cuisinière (15 cm en cas de grossesse).

Infos complémentaires

– Fiche d'information Cuisinière à induction de l'OFSP (rayonnement non ionisant RNI)

Production,
service traiteur,
catering et
emballage

Situation / Dangers

Sorbetières et turbines à glace (freezer, machines à softice)

Points de cisaillement, de
coupure et d'écrasement

Mesures préventives / À observer

- ▶ La longueur du col de la trémie d'alimentation doit être telle qu'elle empêche d'accéder dans la zone dangereuse de l'appareil.
- ▶ La trémie d'alimentation doit être fixée au capot.
- ▶ L'orifice d'écoulement doit être muni de barreaux empêchant d'accéder à la zone de brassage.
- ▶ Contrôler régulièrement si le nombre de barreaux est complet au niveau de l'orifice d'écoulement. Éliminer immédiatement les défauts (maintenance).

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Situation / Dangers

Petits batteurs-mélangeurs

Points d'écrasement et de coincement; blessures au dos

Mesures préventives / À observer

- ▶ Lors du raclage avec une spatule en caoutchouc ou corne à pâtisserie, éteindre la machine ou, si le malaxage ne doit pas être interrompu, sélectionner l'amplitude d'oscillation la plus faible et la vitesse de malaxage la plus basse.
- ▶ Lors de l'ajout d'ingrédients, sélectionner la vitesse la plus basse.
- ▶ Éviter la production de poussière.
- ▶ Prévoir des mesures de réduction des émissions de poussière et une mise en conformité en installant p. ex. un capot de protection fermé.
- ▶ Veiller à soulever et porter correctement les charges.



Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»

Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Grands batteurs-mélangeurs planétaires

Points d'écrasement et de coincement; blessures au dos

Asthme du boulanger (maladie professionnelle)

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation, de maintenance et d'entretien du fabricant.
- ▶ Lors de l'ajout d'ingrédients, sélectionner la vitesse la plus basse.
- ▶ Utiliser des aides au levage ou se mettre toujours à deux pour retirer la cuve ou la mettre en place sur la machine.
- ▶ Éviter la production de poussière.
- ▶ Pour en savoir plus sur l'asthme du boulanger, voir chap. Maladies professionnelles, p. 27.



Production, service traiteur, catering et emballage

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»

Situation / Dangers

Trancheuses manuelles ou automatiques

Coupures

Mesures préventives / À observer

- ▶ Ne pas supprimer, contourner ni neutraliser les dispositifs de protection (p. ex. étrier protège-couteau).
- ▶ Régler la plaque de butée de manière que la distance entre le tranchant du couteau et la plaque de butée soit inférieure à 5 mm à la position zéro.
- ▶ Toujours manier l'aliment à couper avec la protection des mains.
- ▶ Utiliser le poussoir pour découper les morceaux d'extrémité.
- ▶ Pour une épaisseur supérieure à 15 mm, utiliser une protection supplémentaire contre les manipulations au-dessus de la zone de coupe.
- ▶ Pour tous les travaux sur le couteau, porter des gants de protection anticoupures, même lors du nettoyage.
- ▶ Toujours essayer le couteau du centre vers l'extérieur et non en sens inverse.
- ▶ Ramollir les résidus incrustés à l'aide d'un chiffon humide ou d'une solution de nettoyage contenue dans un flacon pulvérisateur.
- ▶ Nettoyer l'étrier de protection à l'aide d'une petite brosse.
- ▶ Remplacer le couteau dès que la distance entre le couteau et l'étrier de protection est supérieure à 5 mm après affûtage.

Infos complémentaires

- Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»
- CFST, liste de contrôle 6802.f «Cuisines»



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Lave-vaisselle, machines à laver les emballages

Risque de chute et de glissade; brûlures par caustiques dues à des produits de nettoyage ou agents lustrants; brûlures

Mesures préventives / À observer

- ▶ Prévoir des sols antidérapants et des chaussures appropriées.
- ▶ Installer le panneau «Attention: risque de glissade».
- ▶ Soulever doucement le capot après le lavage: risque dû à la vapeur chaude!
- ▶ Laisser refroidir les appareils avant de les vider.
- ▶ Respecter les fiches de données de sécurité (FDS) et porter les équipements de protection individuelle requis pour les produits chimiques.
- ▶ Instruire le personnel sur les règles de sécurité à respecter lors du transvasement de produit de nettoyage (p. ex. passer délicatement la sonde du bidon vide dans le bidon plein, transvaser le produit restant avec précaution, à l'aide d'un entonnoir).
- ▶ Voir aussi au chap. Hygiène, nettoyage, produits chimiques, p. 137.

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Production,
service traiteur,
catering et
emballage

Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Installations à air comprimé, pistolets à air comprimé

Projection d'éléments

Atteintes des voies respiratoires

Lésions de l'ouïe

Mesures préventives / À observer

- ▶ Installer le compresseur dans un local séparé (exclure les nuisances sonores) et prévoir une maintenance régulière.
- ▶ Nettoyer les machines à l'air comprimé (production de poussière de farine) uniquement lorsque la situation ne permet pas d'utiliser un aspirateur.
- ▶ Utiliser des pistolets à air comprimé à buses silencieuses et raccords de sécurité.
- ▶ Réduire la pression de soufflage à 3,5 bar ou utiliser des buses à canaux multiples.
- ▶ Porter des lunettes de protection et des protecteurs d'ouïe.
- ▶ Ne jamais utiliser d'air comprimé (soufflette) pour nettoyer les vêtements de travail ou le corps!
- ▶ En cas de travaux à forte projection de gouttelettes (œuf, lait, couverture, matières grasses, etc.), porter un masque de protection respiratoire (FFP2 EN 149:2001+A1:2009) ou utiliser une cabine de projection.
- ▶ Porter des protecteurs d'ouïe à partir de 85 db(A).

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67054.f «Air comprimé»
- Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Nettoyeurs à haute pression et nettoyeurs à vapeur

Risque d'ébouillantage; risque de coupure; projection d'éléments; bruit

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation, de maintenance et d'entretien du fabricant.
- ▶ Instruire le personnel, p. ex. ne jamais diriger le jet sur une personne.
- ▶ Vérifier régulièrement que les flexibles et les câbles électriques ne sont pas endommagés (maintenance).
- ▶ Éviter d'endommager le câble et le flexible.
- ▶ Porter des équipements de protection individuelle (p. ex. gants, lunettes de protection, bottes à semelle de marche antidérapante, pèlerine).
- ▶ Porter des protecteurs d'ouïe à partir de 85 db(A).



Production, service traiteur, catering et emballage

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»

Situation / Dangers

Couteaux

Coupures et piqûres

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser le couteau adapté à la tâche prévue.
- ▶ N'autoriser à travailler avec un couteau que les collaborateurs instruits en conséquence.
- ▶ Porter des gants de protection anticoupures (p. ex. pour couper du pain pour des sandwiches).
- ▶ Ne pas laisser de couteaux dans l'évier ou sur la table.
- ▶ Utiliser uniquement des couteaux munis d'un manche empêchant les doigts de glisser sur la lame.
- ▶ Utiliser uniquement des couteaux avec des manches en parfait état.
- ▶ Ne pas utiliser de couteaux dont la pointe pourrait transpercer le tissu des gants de protection
- ▶ Ranger les couteaux sur un porte-couteaux aimanté ou dans un tiroir à couteaux.
- ▶ Respecter les règles de sécurité en cas de déplacement avec un couteau à la main.
- ▶ Veiller à bien aiguiser les couteaux; des couteaux émoussés augmentent le risque de blessure.
- ▶ Après l'aiguisage, apposer la mise en garde:
Attention: couteaux aiguisés!

Infos complémentaires

- Solution par branche MSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»
- Solution par branche MSST, chap. 8.1.8 «Check-list Prévention des coupures et blessures perforantes»
- CFST, liste de contrôle 6803.f «Couteaux de cuisine»



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Tempéreuses

Risque d'écrasement, de cisaillement et de coupure

Mesures préventives / À observer

- ▶ Procéder à la mise en conformité des machines anciennes sans dispositif de sécurité sur le couvercle (la machine ne s'éteint pas lors de l'ouverture du couvercle) en installant un «interrupteur de sécurité».
- ▶ Protéger l'orifice d'écoulement avec des barreaux empêchant d'introduire les mains entre les éléments qui servent au malaxage ou pétrissage.

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67113.f «Phénomènes dangereux mécaniques liés aux machines»
- Solution par branche MSSST, chap. 3.4.1 «Rapport d'instruction sur les machines et installations»



Production, service traiteur, catering et emballage

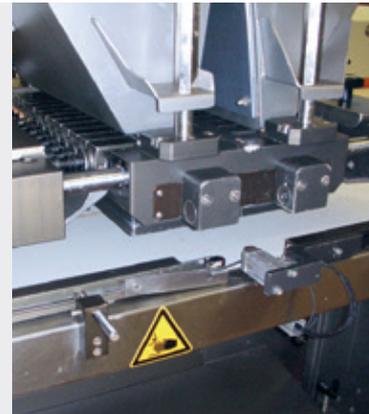
Situation / Dangers

Remplisseuses de chocolat

Écrasement et piqûres

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation, de maintenance et d'entretien du fabricant.



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Machines à fabriquer les dragées

Bruit; asthme du boulanger; brûlures

Mesures préventives / À observer

- ▶ Porter des protecteurs d'ouïe à partir de 85 db(A).
- ▶ Porter un masque de protection respiratoire (FFP2 EN 149:2001+A1:2009) en cas de risque de production de poussière.
- ▶ Pour l'asthme du boulanger, voir aussi au chap. Maladies professionnelles, p. 27.
- ▶ Ne pas introduire les mains dans les machines en marche.



Situation / Dangers

Machines à griller les amandes (cuisson du caramel)

Explosion de gaz; brûlures

Mesures préventives / À observer

- ▶ Contrôler régulièrement l'installation à gaz.
- ▶ Faire preuve de prudence lors du remplacement des bouteilles de gaz.
- ▶ Porter les EPI requis selon les prescriptions du fabricant (gants, lunettes de protection).
- ▶ Lors du déglacage du sucre fondu brûlant, verser le liquide avec précaution.



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Chalumeaux de cuisine

Brûlures

Mesures préventives / À observer

- ▶ Changer les cartouches de gaz en plein air et à une distance suffisante des sources d'inflammation.



Production,
service traiteur,
catering et
emballage

Situation / Dangers

Aspirateurs

Poussières nocives; risque d'incendie et d'explosion; décharge d'électricité statique

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser uniquement des aspirateurs à poussières nocives et inflammables (exiger une preuve du fabricant).
- ▶ Respecter les consignes de maintenance et d'entretien du fabricant et utiliser uniquement des filtres et flexibles de rechange d'origine!



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Filtres à graisse, hottes aspirantes

Risque d'incendie (déflagration); risque de chute de hauteur et brûlure par caustique (lors du nettoyage)

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes du fabricant et documenter les travaux de nettoyage.
- ▶ Pour réduire le risque d'incendie, faire régulièrement contrôler et nettoyer complètement si nécessaire le conduit d'évacuation par un ramoneur.
- ▶ Utiliser uniquement des aides à la montée appropriées.
- ▶ Lors du nettoyage (souvent au-dessus de la tête), porter des lunettes de protection et des gants de protection.
- ▶ Après le nettoyage, remonter soigneusement les filtres et les sécuriser contre les chutes.
- ▶ Voir aussi au chap. Hygiène, nettoyage, produits chimiques, p. 137.



Situation / Dangers

Fours à circulation d'air, fours combinés vapeur, fours à vapeur

Brûlures et ébouillantage; brûlures par caustiques; écrasement des doigts et des mains

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation, de maintenance et de sécurité du fabricant.
- ▶ N'autoriser l'utilisation de l'appareil qu'aux personnes spécifiquement formées à cet effet.
- ▶ Contrôler régulièrement le mécanisme de verrouillage de la porte du four.



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Hold-o-mats, micro-ondes à forte puissance (fours haute vitesse)

Brûlures

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation, de maintenance et de sécurité du fabricant.
- ▶ Veiller à la stabilité lors de l'installation des appareils.
- ▶ Porter des gants antichaleur.



Production,
service traiteur,
catering et
emballage

Situation / Dangers

Braisières à pression, cuiseurs à vapeur

Brûlures; ébouillantage;
écrasement des doigts et
des mains

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation, de maintenance et de sécurité du fabricant.
- ▶ N'autoriser l'utilisation de l'appareil qu'aux personnes spécifiquement formées à cet effet.
- ▶ Faire éliminer immédiatement par un spécialiste les défauts techniques sur le verrouillage du couvercle ou la soupape.
- ▶ Ouvrir le couvercle uniquement lorsque l'appareil n'est pas sous pression.



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Marmites basculantes, marmites fixes

Brûlures; ébouillantage

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation, de maintenance et de sécurité du fabricant.
- ▶ N'autoriser l'utilisation de l'appareil qu'aux personnes spécifiquement formées à cet effet.
- ▶ Se protéger contre les brûlures lors de l'ajout d'huile, de graisse, d'eau ou de produit à cuire dans la marmite préchauffée chaude.
- ▶ Garder la zone sous la cuve de la marmite basculante dégagée et ne pas l'utiliser comme emplacement de stockage.
- ▶ Porter des chaussures de travail à semelles antidérapantes offrant un bon maintien.
- ▶ En cas de risque de glissade, installer des panneaux jaunes «Attention: risque de glissade».



Situation / Dangers

Réchauds et chauffe- plats (gaz, alcool à brûler, pâte combustible)

Risque d'explosion et
d'incendie

Mesures préventives / À observer

- ▶ Instruire le personnel sur la manipulation des pâtes combustibles et des cartouches de gaz.
- ▶ Remplacer les liquides facilement inflammables (alcool, éthanol) par de la pâte combustible de sécurité.
- ▶ Ne remplir les récipients à pâte combustible et réchauds qu'après refroidissement, respecter les consignes de sécurité du fabricant.



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Câbles et enrouleurs électriques

Décharge électrique; risque d'incendie dû à un enrouleur de câble non entièrement déroulé (accumulation de chaleur); rester accroché ou trébucher sur des câbles qui traînent

Mesures préventives / À observer

- ▶ Remplacer immédiatement les fiches et câbles défectueux.
- ▶ Ne jamais débrancher la fiche de la prise en tirant sur le câble.
- ▶ Toujours dérouler entièrement le câble de l'enrouleur (éviter l'accumulation de chaleur).
- ▶ Utiliser des enrouleurs électriques avec dispositif différentiel à courant résiduel (DDR).
- ▶ Poser les câbles en veillant à les sécuriser et à les protéger (p. ex. fixer avec du ruban adhésif).
- ▶ Indiquer clairement les installations provisoires (au moyen d'un ruban ou d'un triangle de signalisation).



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Catering

Risques dus au travail dans un environnement inhabituel, avec une infrastructure non familière et dans des conditions éventuellement plus difficiles

Blessures, troubles de l'appareil locomoteur dus au levage et au port de charges

Mesures préventives / À observer

- ▶ Demander des informations sur le lieu de la manifestation; en cas de doute, procéder à une évaluation sur place (eau, électricité, livraison, ascenseur, entrepôts et chambres froides, etc.).
- ▶ Garantir un transport sûr: emballer les objets non sécurisés ou chauds dans des caisses de transport appropriées. Veiller à soulever et porter correctement les charges ou utiliser des moyens auxiliaires.

Suite à la page 100



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Catering

Brûlures, p. ex. dues à des objets, des liquides ou des grils à gaz chauds

Absence de concept en cas d'urgence et premiers secours non organisés

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 99

- ▶ Vérifier si les appareils chauffés au propane ou butane disposent d'une vignette valide ou d'un sceau de contrôle.
- ▶ Préparer le plan d'urgence (numéros d'urgence: médecin le plus proche, hôpital, etc.; voie d'évacuation; point de rassemblement) et instruire les collaborateurs.
- ▶ Tenir à disposition sur place: coffret de premiers secours, extincteur et couverture antifeu (1800 x 1200 mm).
- ▶ Assurer la formation et l'instruction précise des collaborateurs.
- ▶ Prendre en compte les risques de blessure pour les enfants.
- ▶ Voir aussi au chap. Logistique, voies de circulation, stockage, p. 115.



Les barbecues à gaz (appareils à gaz) utilisés lors de **manifestations sou-**
mises à autorisation (manifestations
publiques) doivent être pourvus d'une
vignette de contrôle de gaz valide et
l'exploitant doit remplir sur place
une liste de contrôle correspondante

Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Massicots

Risque de coupure

Mesures préventives / À observer

- ▶ Poser la machine sur une surface stable.



Production,
service traiteur,
catering et
emballage

Situation / Dangers

Conditionnement, décoration

Maux de dos; contractures;
troubles musculosquelet-
tiques; chutes de plain-pied

Mesures préventives / À observer

- ▶ Lors des travaux de conditionnement, veiller à l'ergonomie (mettre à disposition des tables à hauteur réglable, des aides pour s'appuyer ou s'asseoir, alterner entre la position assise et la position debout, etc.).
- ▶ Veiller au bon climat des locaux (éviter les courants d'air, porter éventuellement des vêtements de protection contre le froid, etc.).
- ▶ Éviter les chutes de plain-pied en rangeant le poste de travail.



Production, service traiteur, catering et emballage

Situation / Dangers

Filmeuses et thermo-scelleuses

Risque de brûlure et d'écrasement

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation, de maintenance et de sécurité du fabricant.
- ▶ Ne pas toucher aux barres de soudage chaudes (mise en garde).
- ▶ Veiller à une bonne ventilation.



Situation / Dangers

Machines d'emballage (ensacheuses tubulaires)

Blessures aux mains, brûlures, écrasements

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation, de maintenance et de sécurité du fabricant.
- ▶ N'autoriser l'utilisation et le réglage de la machine qu'aux personnes formées à cet effet.
- ▶ En cas de dysfonctionnement, de bourrage des produits ou du film, toujours éteindre la machine avant d'intervenir.
- ▶ Machines anciennes: il ne doit pas être possible d'accéder aux barres de soudage ou de coupe. Compléter l'équipement des machines par des dispositifs de protection.
- ▶ Régler la machine de façon que la cadence de travail ne crée pas une situation de stress chez les collaborateurs.



Production, service traiteur, catering et emballage

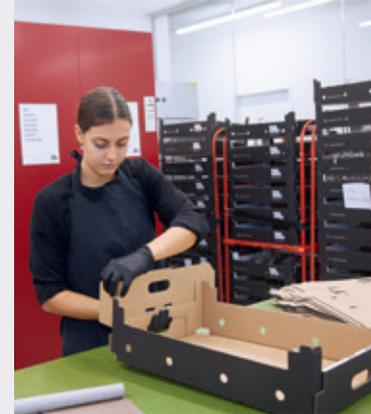
Situation / Dangers

Emballages en carton, confection

Coupures et piqûres

Mesures préventives / À observer

- ▶ Porter des gants de protection lors du pliage, du remplissage et de la fermeture des emballages en carton.
- ▶ Respecter les principes de base de la manutention de charges (lever et porter).
- ▶ Empiler uniquement des cartons pouvant être superposés.
- ▶ Déplacer les cartons avec des plateaux roulants.



Production,
service traiteur,
catering et
emballage



Voies de circulation et stockage

Dans les entreprises, les voies de circulation servent au flux interne des marchandises et permettent aux personnes d'accéder sans obstacles à leur poste de travail. En cas d'accident, les collaborateurs doivent également pouvoir quitter rapidement en toute sécurité les postes de travail, les locaux, les bâtiments et l'enceinte de l'entreprise. Les voies de circulation représentent donc d'importantes voies d'évacuation. Elles servent aussi d'accès pour les services de sauvetage et de lutte contre l'incendie.

Les principales causes d'accident sur les voies de circulation à l'intérieur de l'entreprise sont les chutes de plain-pied et collisions avec des véhicules électriques. Il est donc particulièrement important de veiller à ce que les voies de circulation soient toujours bien dégagées. Si l'entreprise utilise des gerbeurs ou des chariots élévateurs, elle doit veiller à ce que les utilisateurs soient formés en conséquence et que les voies de circulation soient conçues de

manière à pouvoir empêcher des collisions avec des étagères, des personnes ou des marchandises.

La branche alimentaire a des exigences élevées en matière de stockage et de gestion des stocks. Elle livre quotidiennement des matières premières et des produits frais, mais aussi des articles non alimentaires, du matériel d'emballage, etc. Ces marchandises sont entreposées dans des zones et des plages de température correspondantes selon le principe «first in, first out» (premier entré, premier sorti). La plupart des tâches associées sont effectuées manuellement. Une méthode de travail inappropriée et la manutention de charges trop lourdes peuvent entraîner des troubles de l'appareil locomoteur (p. ex. maux de dos).

Voies de circulation et stockage

Situation / Dangers

Voies de circulation et passages

Chutes de plain-pied ou glissades; blessures à la tête

Mesures préventives / À observer

- ▶ Prévoir des voies de circulation principales d'une largeur d'au moins 1,2 m.
- ▶ Éliminer les revêtements de sol endommagés, les irrégularités du sol et les différences de niveau.
- ▶ Veiller à ce que les voies de circulation soient dégagées, propres, bien éclairées et signalisées de façon bien visible.
- ▶ Ne pas y entreposer de marchandises, récipients, conteneurs à déchets, mobilier, palettes ou autres.
- ▶ Signaler les obstacles inévitables, seuils, marches et quais de chargement.
- ▶ Pour les quais de chargement, veiller à ce que la pente ne soit pas supérieure à 5 %.
- ▶ Équiper si possible les passages de portes automatiques avec contact visuel.
- ▶ Rembourrer et signaler les obstacles pour la tête.

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67001.f «Voies de circulation pour piétons»
- Suva, liste de contrôle 67005.f «Voies de circulation pour véhicules»
- Suva, liste de contrôle 67012.f «Sols»
- Suva, liste de contrôle 67179.f «Stop aux chutes et faux pas aux postes de travail fixes dans l'industrie et l'artisanat»



Voies de circulation et stockage

Situation / Dangers

Manutention des charges, aménagement du poste de travail

Troubles de l'appareil locomoteur (p. ex. hernie discale, maux de dos)

Mesures préventives / À observer

- ▶ Mettre à disposition des moyens auxiliaires appropriés pour les charges lourdes ou encombrantes.
- ▶ Optimiser les trajets et les processus de production (p. ex. locaux de stockage et de production au même niveau) pour limiter à un minimum le levage et le port de charges.
- ▶ Diviser le poids de charge et de transport en plusieurs unités plus légères. Déplacer les charges lourdes à deux.
- ▶ Respecter les valeurs indicatives applicables aux charges.
- ▶ Instruire les collaborateurs sur la façon de lever, porter et déplacer les charges sans danger, et les former aux techniques de travail ménageant le corps, p. ex. soulever et porter correctement une charge: veiller à une position stable et sûre, fléchir les genoux, garder le dos droit, saisir la charge avec les deux mains, se redresser lentement en tenant la charge le plus près possible du corps.
- ▶ Porter des chaussures appropriées.
- ▶ Garantir une vue dégagée sur la voie de circulation lors du transport des charges.



Voies de circulation et stockage

B2 Contraintes dorsales (assis ou debout)

a) Limites indicatives pour une charge tenue près du corps. Lorsque ces limites ne peuvent pas être respectées, il convient de prendre les mesures nécessaires au cas par cas.

Âge	Hommes	Femmes
14 – 16 ans*	< 15 kg	< 11 kg
16 – 18 ans*	< 19 kg	< 12 kg
18 – 20 ans*	< 23 kg	< 14 kg
20 – 35 ans*	< 25 kg	< 15 kg
35 – 50 ans*	< 21 kg	< 13 kg
> 50 ans	< 16 kg	< 10 kg
Pendant les six premiers mois de grossesse**		< 5/10 kg
À partir du septième mois de grossesse**		< 5 kg

* Les adolescents en cours de croissance (puberté) ont besoin de temps de repos supplémentaires après des activités pénibles.

** L'ordonnance sur la protection de la maternité contient des dispositions de protection restrictives en ce qui concerne le déplacement des charges lourdes.

Voies de circulation et stockage

Situation / Dangers

Chambres à farine, silos

Asphyxie; explosion de poussière; blessures dues aux installations d'alimentation et de transport; lésions de l'ouïe

Risque d'explosion:

chambre à farine = zone EX 22

silos = zone EX 21

balance à farine = zone EX 20

Mesures préventives / À observer

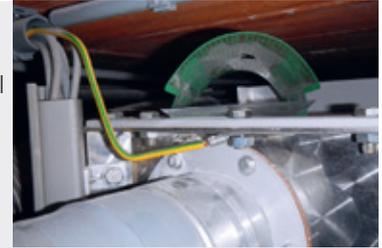
Maintenance

- ▶ Faire entretenir régulièrement les silos par du personnel de maintenance qualifié.
- ▶ Avant les travaux de nettoyage et d'entretien, remplir au préalable l'autorisation de travail.
- ▶ Arrêter de manière sûre le silo et le protéger contre toute remise en marche intempestive.
- ▶ Contrôler régulièrement si les conduits de transport et les silos sont reliés entre eux de manière à assurer la conductivité électrique et mis à la terre de manière sûre.

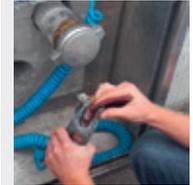
Remplissage

- ▶ Remplir les silos uniquement si la chaîne de mise à la terre est complète.
- ▶ Avant chaque remplissage, vider les sacs de filtration et vérifier qu'ils ne présentent pas de défauts d'étanchéité.
- ▶ À chaque remplissage, contrôler si le trop-plein fonctionne.
- ▶ Remplacer immédiatement les vitres de contrôle défectueuses ou fissurées (vitrage acrylique), annoncer et boucher les trous.

Suite à la page 109



Vert = mis à la terre



La pince oxydée est «nettoyée»

Voies de circulation et stockage

Situation / Dangers

Chambres à farine, silos

Asphyxie; explosion de poussière; blessures dues aux installations d'alimentation et de transport; lésions de l'ouïe

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 108

Accès aux silos

- ▶ Utiliser uniquement des équipements de travail antidéflagrants.
- ▶ Porter une combinaison à usage unique y c. surchaussures à usage unique, lunettes de protection et masque de protection respiratoire (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Ne jamais pénétrer dans un silo sans surveillance! Les personnes qui entrent dans le silo doivent pouvoir en être extraites à tout moment (même inanimées).
- ▶ Aspirer et éliminer les dépôts de saleté, poussière et farine dans les chambres à farine (utiliser uniquement des aspirateurs à poussières nocives et inflammables; voir spécifications du fabricant).

Infos complémentaires

- Solution par branche MSST, chap. 8.1.6 «Check-list Silos à farine»
- Solution par branche MSST, chap. 8.1.14 «Document relatif à la protection contre les explosions – silos à farine»



Voies de
circulation et
stockage

Voies de circulation et stockage

Situation / Dangers

Chambres froides, locaux frigorifiques, travailler au froid

Être enfermé dans une chambre froide ou un local frigorifique; perte de conscience, asphyxie; mort par congélation; refroidissement (rhume), rhumatisme; chutes

Mesures préventives / À observer

- ▶ Élaborer un concept en cas d'urgence, instruire le personnel et consigner les formations.
- ▶ S'assurer que les portes peuvent être ouvertes de l'intérieur comme de l'extérieur en tout temps (déverrouillage d'urgence).
- ▶ Contrôler régulièrement l'efficacité des dispositifs de sécurité (alarmes, boutons-poussoirs à proximité du sol) et exercer leur utilisation en situations d'urgence.
- ▶ S'assurer que la réception du signal d'alarme est garantie en tout temps (signal sonore ou lumineux).
- ▶ Prévoir des sols antidérapants.
- ▶ S'assurer que l'alimentation électrique des ventilateurs des installations frigorifiques peut être coupée en tout temps (interrupteur de maintenance ou de révision ou fiche).
- ▶ Prévoir un éclairage de secours efficace en cas de panne d'électricité. Baliser les issues de secours avec des panneaux photo-luminescents.
- ▶ Le bouton d'alarme doit être accessible en tout temps.
- ▶ Mettre à disposition des vêtements de protection efficaces et adaptés à la température, y c. des gants. Veiller à ce qu'ils soient portés et toujours propres.



Suite à la page 111

Voies de circulation et stockage

Situation / Dangers

Chambres froides, locaux frigorifiques, travailler au froid

Être enfermé dans une chambre froide ou un local frigorifique; perte de conscience, asphyxie; mort par congélation; refroidissement (rhume), rhumatisme; chutes

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 110

- ▶ Respecter la durée de séjour maximale dans les chambres froides (selon le niveau de froid) et les pauses minimales de réchauffement.
- ▶ En cas de grossesse, respecter les consignes de protection de la maternité figurant au chap. 6.10 de la solution par branche MSST (protection contre le froid).
- ▶ Pour les fluides frigorigènes, comme par exemple le CO₂, le propane et l'ammoniaque, élaborer un concept d'alerte et de ventilation. En cas d'alerte «gaz», il doit être possible de quitter le bâtiment rapidement en toute sécurité.

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67181.f «Chambres froides (volume supérieur à 10 m³ et température de service inférieure à zéro degré)»
- Suva, feuillet d'information Cool.f. «Protection des personnes qui se trouvent dans les chambres froides», SN EN 378-1 Annexe D
- SECO, brochure 710.226.f «Travailler au froid»
- Solution par branche MSST, chap. 8.1.10. «Check-list Chambres froides»



Voies de circulation et stockage

Voies de circulation et stockage

Situation / Dangers

Étagères et planchers surélevés

Blessures dues au basculement ou au renversement d'étagères; être coincé; blessures dues à la chute de charges

Mesures préventives / À observer

- ▶ Installer les étagères de façon que l'espace disponible pour l'entreposage ou le prélèvement de la marchandise soit suffisant.
- ▶ Relier mécaniquement ou structurellement les étagères et rayonnages entre eux et les fixer aux murs et plafonds.
- ▶ Élaborer un concept d'entreposage et garantir un stockage adapté aux produits entreposés. Placer les charges lourdes à hauteur des hanches et en aucun cas au-dessus de la hauteur des yeux.
- ▶ Indiquer la capacité de charge maximale sur les étagères et éviter une surcharge des sols et étagères.
- ▶ Lorsque les marchandises sont empilées, tenir compte de la capacité de charge des emballages (p. ex. risque de déformation des cartons empilés).
- ▶ Équiper les montants exposés d'une protection contre les collisions ancrée au sol (hauteur de la protection: au moins 400 mm).
- ▶ Filmer les marchandises sur palettes de manière adéquate et les sécuriser avant d'entreposer les palettes.
- ▶ Prélever avec une extrême prudence les palettes coincées dans une étagère (personne ne doit se trouver dans la zone dangereuse).



Suite à la page 113

Voies de circulation et stockage

Situation / Dangers

Étagères et planchers surélevés

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 112

- ▶ Pour le prélèvement manuel, utiliser des moyens auxiliaires appropriés pour grimper.
 - ▶ Instruire le personnel.
 - ▶ Contrôler régulièrement les étagères, en particulier la protection contre le décrochage. Remplacer les pièces endommagées.
- Risque de chutes de hauteur ▶ Sécuriser les zones à risque de chute sur les plateformes et planchers surélevés.
- ▶ Sécuriser l'accès aux plateformes et planchers surélevés.
 - ▶ Sécuriser les zones de (dé)chargement des marchandises.

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67032.f «Étagères et armoires à tiroirs»
- Suva, liste de contrôle 67142.f «Stockage de marchandises en piles»
- Suva, directive 1791.f «Règles relatives à la manutention et au stockage de marchandises»
- Suva, liste de contrôle 67123.f «Zones de (dé)chargement à l'aide de chariots élévateurs et d'appareils de levage»



Voies de circulation et stockage

Voies de circulation et stockage

Situation / Dangers

Entreposage de marchandises en sac

Lésions dorsales dues à des méthodes de manutention incorrectes; chutes de plain-pied; risques liés au transport de marchandises en sac

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser des moyens auxiliaires de transport (diable, roll-conteneur, etc.).
- ▶ Limiter le levage et le port de charges au minimum nécessaire; toujours déplacer à deux les charges encombrantes.
- ▶ Limiter le poids des sacs à 25 kg au maximum.

Infos complémentaires

- SECO, «Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail»
- Suva, page thématique «Contraintes physiques», www.suva.ch/fr-ch/prevention/themes-specialises/contraintes-physiques



Situation / Dangers

Entreposage des produits chimiques

Brûlures par caustiques

Mesures préventives / À observer

- ▶ Voir chap. Hygiène, nettoyage, produits chimiques, p. 137.



Préparation, expédition, livraison et transport

La préparation et l'expédition ont généralement lieu tôt le matin. Une bonne maîtrise des flux de marchandises et le respect des critères de sécurité alimentaire nécessitent des processus d'expédition mûrement réfléchis. Le travail s'effectue souvent dans l'urgence et la précipitation et demande une grande concentration, car il faut respecter les délais de livraison de chaque client. Si l'on y ajoute le manque de place, un mauvais éclairage et des conditions météo défavorables, il en résulte un risque d'accident accru.

La préparation des livraisons exige une méthode de travail ergonomique. Des tables de travail réglables en hauteur et l'utilisation de plateaux roulants aident à réduire les contraintes corporelles. Des processus de manutention peu ergonomiques et des tâches répétitives à haute cadence peuvent entraîner des troubles de l'appareil locomoteur. Il en va de même pour le transport de charges lourdes sans moyens auxiliaires appropriés.

Les accidents liés au transport de marchandises dans l'entreprise se produisent principalement sur des voies de circulation étroites ou à visibilité réduite. Des personnes peuvent être heurtées, renversées ou coincées. Les plateaux roulants sont souvent impliqués dans ce type d'accident. De bonnes chaussures, des sols propres ainsi que des quais de chargement, tôles de chargement et plateformes élévatrices sécurisés contribuent à la prévention des accidents. Le respect des règles de sécurité concernant les moyens auxiliaires utilisés pour le (dé)chargement des véhicules et le transport des marchandises dans l'entreprise permet également d'éviter des accidents. Face aux changements structurels en cours, les boulangeries-confiseries ne cessent de s'agrandir. Elles utilisent de plus en plus de chariots de manutention qui nécessitent du personnel formé en conséquence.

Pour les mêmes motifs que dans la préparation des commandes, il existe un risque d'accident.

Préparation,
expédition,
livraison et
transport

Préparation, expédition, livraison et transport

cident accru dans le cadre de la livraison chez les clients et dans les filiales. À cela s'ajoute une augmentation du risque d'accident dû au stress causé par des pannes, déviations, barrages routiers, accidents de la circulation et autres embouteillages possibles en cours de livraison.

L'humidité et le brouillard constituent deux autres facteurs de risque supplémentaires en cas de livraisons et de transports effectués dans l'obscurité. Lors de l'achat des vêtements de travail, il est conseillé de choisir des tissus ou des éléments vestimentaires réfléchissants. Équipés de vêtements bien voyants et de lampes frontales, les collaborateurs sont toujours «en sécurité» et mieux visibles pendant les tournées de livraison de nuit.

Préparation, expédition, livraison et transport

Situation / Dangers

Expédition, quais de chargement

Blessures dues à des glissades (humidité), chutes de plain-pied ou chutes de hauteur; blessures de personnes ou de parties du corps par coincement entre un véhicule et le mur du bâtiment ou le quai de chargement

Blessures et troubles de l'appareil locomoteur dus au levage et au port de charges

Mesures préventives / À observer

- ▶ Recouvrir la zone de livraison ou le quai de chargement d'un toit.
- ▶ Prévenir les risques de chute de hauteur à l'extérieur de la zone de chargement à l'aide d'un garde-corps.
- ▶ Signaler les bords du quai par un marquage bien visible et éclairer suffisamment les quais de chargement.
- ▶ Respecter sur le quai des distances de sécurité d'au moins 50 cm entre les véhicules et les éléments fixes de bâtiment, p. ex. au moyen de butoirs, d'éléments de guidage ou d'écartement.
- ▶ Garantir un accès en hauteur sécurisé à l'aide d'un escalier avec main courante et (ou) garde-corps.
- ▶ Utiliser des revêtements de sol antidérapants et des chaussures de travail à semelle antidérapante offrant un bon maintien.
- ▶ Prévoir des tapis d'entrée pour éviter des glissades dues aux feuilles mortes, résidus de farine ou miettes de pain.
- ▶ Utiliser si possible des moyens auxiliaires appropriés (p. ex. roll-conteneur, diable, plateau roulant porte-bacs) pour éviter de soulever et transporter manuellement des charges.
- ▶ Instruire les collaborateurs sur la méthode correcte de levage et de port des charges.

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67065.f «Quais de chargement»
- Suva, liste de contrôle 67067.f «Plateformes élévatrices pour quais de chargement»
- GS1 Suisse, standards pour la logistique, www.gs1.ch > Logistique



Préparation, expédition, livraison et transport

Préparation, expédition, livraison et transport

Situation / Dangers

Plateformes élévatrices, rampes ajustables

Renversement de la plateforme élévatrice; coincement de parties du corps; écrasement sous la plateforme élévatrice

Mesures préventives / À observer

- ▶ Sécuriser les points de coincement à l'aide de profils de contact de sécurité et contrôler régulièrement leur fonctionnement et leur efficacité.
- ▶ Sécuriser les points de coincement latéraux à l'aide de jupes (habillages).
- ▶ Sécuriser et signaler les zones à risque de chute.
- ▶ Garantir une vue dégagée sur la zone de travail depuis l'unité de commande.
- ▶ Étiqueter correctement les organes de commande.
- ▶ Empêcher l'utilisation par des personnes non autorisées (p. ex. en verrouillant le dispositif ou en coupant l'alimentation électrique en dehors des heures de travail).
- ▶ Instruire le personnel sur les règles de sécurité à observer concernant l'utilisation des plateformes élévatrices.
- ▶ Confier la maintenance à des spécialistes.
- ▶ Porter des chaussures de sécurité avec coque de protection et semelle antidérapante.

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67066.f «Rampes ajustables et niches de chargement»
- Suva, liste de contrôle 67067.f «Plateformes élévatrices pour quais de chargement»
- GS1 Suisse, standards pour la logistique, www.gs1.ch > Logistique



Préparation, expédition, livraison et transport

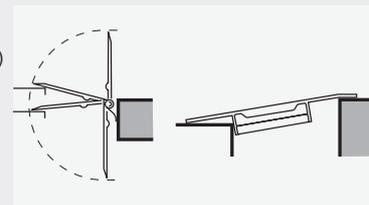
Situation / Dangers

Tôles de chargement (ponts de chargement)

Glissades; chutes de hauteur dues à des rampes métalliques inappropriées ou non sécurisées

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser uniquement des tôles de chargement sûres et en parfait état.
- ▶ Remplacer si possible les tôles de chargement par des rampes ajustables.
- ▶ Utiliser des tôles de chargement (ponts de chargement) à surface structurée antidérapante.
- ▶ Sécuriser les tôles de chargement (ponts de chargement) contre le ripage, p. ex. au moyen d'un rail d'ancrage. Prévoir une surface d'appui suffisante.
- ▶ Utiliser des tôles de chargement (ponts de chargement) d'une largeur suffisante.



Préparation,
expédition,
livraison et
transport

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67065.f «Quais de chargement»
- GS1 Suisse, standards pour la logistique, www.gs1.ch > Logistique

Préparation, expédition, livraison et transport

Situation / Dangers

Roll-conteneurs, diables

Blessures aux mains et aux pieds; être coincé entre un conteneur et des parties fixes du bâtiment

Blessures de parties du corps causées par des conteneurs qui se renversent ou se déplacent inopinément

Blessures par collision et coincement

Mesures préventives / À observer

- ▶ Porter des chaussures robustes (des chaussures de sécurité avec coque de protection et semelle antidérapante sont conseillées).
- ▶ Toujours pousser si possible les roll-conteneurs et chariots de cuisson au lieu de les tirer, s'assurer que la visibilité est suffisante et prendre garde aux tierces personnes.
- ▶ Annoncer les roulettes défectueuses qui roulent mal, les dispositifs de blocage défaillants et autres et les faire remettre en état.
- ▶ Bien répartir le poids: charges lourdes en bas, chargement équilibré des deux côtés.
- ▶ Contrôler la bonne fixation des fonds intermédiaires (étagères).
- ▶ Assurer les roll-conteneurs contre le déplacement intempestif (bloquer au moins une roulette).
- ▶ Fixer et détacher les tendeurs de façon contrôlée (remplacer les tendeurs abîmés).
- ▶ Manipuler prudemment les diables et roll-conteneurs.



Préparation, expédition, livraison et transport

Situation / Dangers

Transpalette (gerbeurs)

Blessures aux pieds; coincement de personnes; blessures par renversement ou basculement de la charge

Mesures préventives / À observer

- ▶ Exiger le respect de l'interdiction de transporter des personnes (un transpalette n'est pas une trottinette).
- ▶ Charger correctement les transpalettes.
- ▶ Veiller à l'instruction des collaborateurs.
- ▶ Porter des chaussures robustes (des chaussures de sécurité sont conseillées).
- ▶ Secteur alimentaire: utiliser des transpalettes à roulettes en plastique (moindres dégâts des sols carrelés; HACCP, risque d'éclats).



Préparation,
expédition,
livraison et
transport

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67005.f «Voies de circulation pour véhicules»
- Suva, liste de contrôle 67046.f «Chariots électriques à timon

Préparation, expédition, livraison et transport

Situation / Dangers

Chariots électriques à timon (gerbeurs) et chariots élévateurs à conducteur assis

Risques dus au renversement du chariot élévateur; renversement ou basculement de la charge; coincement, renversement ou écrasement de personnes

Mesures préventives / À observer

Remarques générales

- ▶ Porter des chaussures de sécurité avec coque de protection et semelle antidérapante.
- ▶ Emprunter des voies de circulation sûres, conduire avec prudence et prévoir l'espace nécessaire pour manœuvrer.
- ▶ Sécuriser les charges transportées (p. ex. en les enveloppant dans un film plastique).
- ▶ Chariot élévateur à conducteur assis: utiliser un dispositif de retenue (ceinture de sécurité).
- ▶ Contrôler régulièrement les éléments mobiles et les chaînes.
- ▶ Confier les tâches de maintenance à des spécialistes et les consigner.
- ▶ Respecter les consignes de chargement et de maintenance de la batterie du fabricant (notice d'instructions).

Instruction et formation

- ▶ Conduite de chariots électriques à timon: instruction préalable indispensable.
- ▶ Conduite de chariots élévateurs à conducteur assis: formation de cariste préalable indispensable!

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67005.f «Voies de circulation pour véhicules»
- Suva, liste de contrôle 67046.f «Chariots électriques à timon»
- Suva, liste de contrôle 67021.f «Chariots élévateurs à contrepoids»
- Suva, support pédagogique 88830.f «Neuf règles vitales pour le travail avec les chariots élévateurs»
- CFST, directive 6518.f «Directive pour la formation et l'instruction des conducteurs de chariots de manutention»

Préparation, expédition, livraison et transport

Situation / Dangers

Véhicules et chargement des véhicules

Risque d'accident dû à un défaut technique ou un véhicule équipé de manière incorrecte

Renversement du conteneur ou chute des charges lors de l'ouverture des portes

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'entretien du constructeur du véhicule (service).
- ▶ Prévoir à temps le montage de l'équipement d'hiver.
- ▶ Respecter la capacité de chargement maximale autorisée des véhicules.

Arrimage du chargement

- ▶ Placer les charges lourdes en bas et si possible à l'avant (sens de la marche), les charges légères à l'arrière et en haut.
- ▶ Charger la marchandise (conteneurs) de l'avant vers l'arrière sans laisser de jeu, en remplissant complètement.
- ▶ Sécuriser le chargement de façon qu'il ne glisse pas.

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67172.f «Sécurité en service extérieur, partie 1: en déplacement»



Préparation, expédition, livraison et transport



Préparation, expédition, livraison et transport

Situation / Dangers

Livraison et transport

Risques au cours du transport des marchandises de boulangerie-confiserie, notamment en cas de charges mal arrimées dans le véhicule

Distraction au volant (réglage GPS, lecteur audio, smartphone, fumer, etc.)

Stress, par exemple en cas de retards imprévus

Fatigue, par exemple en cas de manque de pauses ou de sommeil

Mesures préventives / À observer

- ▶ Sécuriser correctement le chargement pour éviter qu'il ne glisse.
- ▶ Interdire de fumer dans les véhicules de livraison.
- ▶ Ne pas téléphoner ni manger au volant (téléphone autorisé uniquement avec kit mains libres).
- ▶ Prendre la route bien reposé et détendu (sans tensions émotionnelles).
- ▶ Prévoir suffisamment de temps pour le contact avec le client et le trajet jusqu'à la prochaine filiale ou jusqu'au prochain client.



Suite à la page 125

Préparation, expédition, livraison et transport

Situation / Dangers

Livraison et transport

Conditions météo
(pluie, neige, verglas, etc.)

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 124

- ▶ Organiser une instruction sur l'organisation en cas d'urgence.
- ▶ Lors du transport (p. ex. trajets d'approvisionnement des filiales) de substances dangereuses, telles que produits de nettoyage très corrosifs, bases ou bouteilles de gaz, respecter les prescriptions de la solution par branche MSST, chap. 6.1.5 «Marchandises dangereuses transportées dans des voitures et camionnettes».
- ▶ Porter des chaussures adaptées aux conditions météo et se déplacer avec prudence, notamment en cas de manutention manuelle des charges («Gare au faux pas»).

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67172.f «Sécurité en service extérieur, partie 1: en déplacement»
- Solution par branche MSST, chap. 6.1.5 «Marchandises dangereuses transportées dans des voitures et camionnettes»



Préparation,
expédition,
livraison et
transport

Vente et bistro

Il va de soi que la sécurité et la santé au travail doivent être garanties dans tous les secteurs d'une boulangerie-confiserie. En font partie également l'espace bistro, les camions magasins ou l'exploitation d'un stand de marché. Si les chutes de plain-pied n'ont cessé de diminuer ces dernières années dans la production, elles demeurent à un niveau constant dans la vente. D'après les déclarations d'accidents, ces chutes sont souvent dues à la précipitation et au stress, au manque de place, à l'inattention, mais elles se produisent aussi en empruntant des escaliers, en courant ou en marchant avec des chaussures inappropriées. À cela s'ajoutent des influences extérieures comme la météo, qui augmente le risque de chute sur des sols mouillés dans les locaux de vente.

Le matériel qui se trouve à l'extérieur des locaux (poubelles, panneaux publicitaires, parasols, chaises, tables, etc.) représente également un danger potentiel en cas d'intempéries accompagnées de fortes rafales de vent. En cas de changement de temps imprévu, les

collaborateurs doivent prendre les mesures de sécurité nécessaires au plus vite. Un accès dégagé, un bon éclairage et un tapis d'entrée en bon état constituent également des mesures de prévention des accidents dans les locaux.

D'autres brochures de la série «L'accident n'arrive pas par hasard!» fournissent des informations pratiques sur la gestion des risques dans les espaces vente et bistro. Les brochures consacrées à la sécurité au travail et à la protection de la santé dans le commerce de détail (CFST 6236.f) ainsi que dans la restauration, les hôtels et les secteurs de restauration des hôpitaux et des homes (CFST 6209.f) traitent notamment des dangers concernant les postes de travail en cuisine, la présentation des marchandises et la décoration des espaces vente.

Vente et bistro

Situation / Dangers

Environnement de travail

Risque de maladie accru dû aux courants d'air; douleurs résultant de stations debout prolongées; chutes de plain-pied; glissades et trébuchements

Mesures préventives / À observer

- ▶ Éviter les courants d'air aux entrées clients et autres portes régulièrement ouvertes.
- ▶ Ne pas diriger le flux d'air de climatisation sur des personnes.
- ▶ Prévoir un revêtement de sol isolant et suffisamment souple (amortissant) derrière le comptoir de vente.
- ▶ En cas de risque de glissade inévitable, utiliser des panneaux d'avertissement.
- ▶ Signaler clairement les marches inévitables.
- ▶ Voir également les paragraphes Sols, p. 149, et Climat des locaux, installations de climatisation, p. 151 (chap. Bâtiments, entretien, climat des locaux).



Vente et bistro

Vente et bistro

Situation / Dangers

Aides à la montée, tabourets, escabeaux

Chutes en voulant accéder à des rayonnages en hauteur

Chutes dues au renversement des aides à la montée utilisées pour nettoyer des étagères ou saisir des articles en hauteur

Mesures préventives / À observer

- ▶ Toujours procéder à un contrôle de sécurité avant d'utiliser des aides à la montée.
- ▶ Utiliser des aides à la montée stables dont la surface des marches est antidérapante.
- ▶ Porter des chaussures appropriées.
- ▶ En cas de travaux en hauteur, toujours sécuriser les aides à la montée (p. ex. par une deuxième personne à partir de 1 m de hauteur de chute).

Infos complémentaires

- CFST, fiche d'information 6091/6.f «Bien utiliser les aides à la montée»
- Solution par branche MSST, chap. 8.1.11 «Check-list pour la vente»
- CFST, brochure 6236.f «L'accident n'arrive pas par hasard! Sécurité et protection de la santé dans le commerce de détail»



Vente et bistro

Situation / Dangers

Levage et port de charges ou manutention manuelle

Lésions de l'appareil locomoteur; glissades; marchandises qui glissent des mains

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser des moyens auxiliaires.
- ▶ Porter des chaussures appropriées.
- ▶ Instruire les collaborateurs sur les méthodes ergonomiques de levage et de port des charges.
- ▶ Sécuriser les bouteilles contre les chutes, les entreposer uniquement dans des locaux bien ventilés.
- ▶ Voir aussi au paragraphe Aménagement ergonomique des postes de travail, chap. Organisation du travail, p. 58.



Infos complémentaires

- Solution par branche MSST, chap. 7.1 «Ergonomie au poste de travail»
- Suva, liste de contrôle 67089.f «Manutention de charges»
- Suva, feuillet d'information 44018.f «Soulever et porter correctement une charge»
- SECO, «Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail», art. 25 OLT 3

Vente et bistro

Vente et bistro

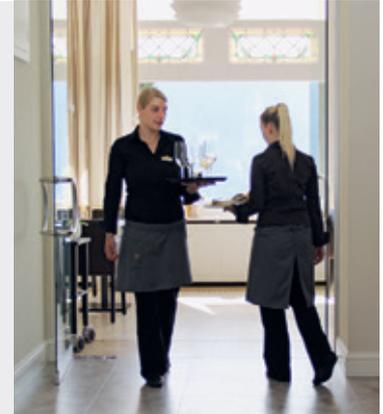
Situation / Dangers

Voies de circulation pour le service, stations de débarrasage

Glissades; heurts; collisions; trébuchements

Mesures préventives / À observer

- ▶ Maintenir le sol propre, nettoyer régulièrement, installer un panneau d'avertissement en cas de risque de chute (sol glissant).
- ▶ Écarter les obstacles, mettre de l'ordre, dégager les voies de circulation.
- ▶ Signaler les seuils inévitables.
- ▶ Indiquer clairement les passages, si possible avec entrée et sortie séparées.
- ▶ Prévoir des portes automatiques avec contact visuel à l'office et dans la cuisine.



Infos complémentaires

– Suva, liste de contrôle 67012.f «Sols»

Vente et bistro

Situation / Dangers

Voie d'accès aux espaces vente, terrasse et bistro pour les piétons

Risque de glissade sur
le verglas en hiver

Mesures préventives / À observer

- ▶ Épandre des gravillons ou saler en cas de neige ou verglas.
- ▶ Veiller à un éclairage suffisant et bien placé sur toute la surface accessible (risque de chute en cas d'ombres portées).
- ▶ Faire réparer les revêtements endommagés (trous, fissures).
- ▶ En cas de risque de chute (sol glissant), apposer le panneau d'avertissement «Attention: risque de glissade».
- ▶ Déblayer la neige.
- ▶ Positionner les panneaux publicitaires à des endroits sûrs.

Infos complémentaires

- Suva, brochure 44088.f «Stop aux chutes en hiver – Conseils pour les responsables des services de gestion et d'entretien des bâtiments»
- SECO, «Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail», art. 15 OLT 3
- Association suisse pour l'éclairage, directives SLG



Vente et bistro

Vente et bistro

Situation / Dangers

Sols

Blessures en tombant, glissant ou trébuchant en raison de:

- revêtements non adhérents ou qui se relèvent
- revêtements sales et (ou) mouillés
- différences de niveau

Mesures préventives / À observer

- ▶ Choisir des revêtements de sol antidérapants.
- ▶ Réparer immédiatement les revêtements de sol défectueux.
- ▶ Coller solidement les revêtements de sol en textile sur le plancher du local.
- ▶ Choisir des tapis d'entrée reposant bien à plat et qui ne se relèvent pas dans les coins.
- ▶ Signaler clairement les marches inévitables.
- ▶ En cas de risque de chute inévitable (sol glissant), utiliser des panneaux d'avertissement.



Infos complémentaires

- SECO, « Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail », art. 14 OLT 3
- Suva, liste de contrôle 67012.f « Sols »
- Suva, « Sécurité du sol des voies de circulation à l'intérieur de l'entreprise », www.suva.ch > Sécurité du sol des voies de circulation à l'intérieur de l'entreprise
- bpa, documentation technique 2.027 « Revêtements de sol »
- bpa, documentation technique 2.032 « Liste d'exigences: revêtements de sol »
- www.trebucher.ch

Vente et bistro

Situation / Dangers

Mobilier de bistro

Points d'écrasement et de coincement

Mesures préventives / À observer

- ▶ Maintenir les tables et les chaises en parfait état.
- ▶ Veiller à la stabilité des tables et des chaises.
- ▶ Lors de l'achat de tables ou chaises pliantes, s'assurer qu'elles ne présentent pas de points de coincement «dangereux».
- ▶ Pour en savoir plus sur le nettoyage, voir chap. Bâtiments, entretien, climat des locaux, p. 145.



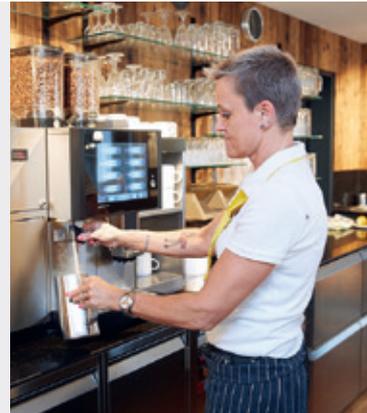
Situation / Dangers

Machines à café, mousses à lait

Brûlures par contact avec des objets et liquides chauds; ébouillantage par contact avec la vapeur

Mesures préventives / À observer

- ▶ Instruire les collaborateurs sur l'utilisation et le nettoyage correct.
- ▶ Au besoin, mettre à disposition des aides à la montée sûres et appropriées, p. ex. pour le remplissage du réservoir de café en grains ou le nettoyage de la machine.
- ▶ Ne pas stocker les pastilles ou liquides de nettoyage avec des produits alimentaires (respecter les fiches de données de sécurité).



Vente et bistro

Vente et bistro

Situation / Dangers

Vaisselle (porcelaine), verres

Coupures par contact avec des bris de verre ou débris de vaisselle

Mesures préventives / À observer

- ▶ En cas de bris de verre dans des zones où se trouvent des produits alimentaires en vrac, interrompre immédiatement le travail. Avant de reprendre le travail, éliminer tout risque de présence d'éclats de verre ou céramique dans les produits alimentaires.
- ▶ Ramasser soigneusement les débris de verre ou porcelaine avec un balai et une balayette.
- ▶ Collecter les débris de verre et porcelaine dans des caisses séparées et les éliminer séparément.
- ▶ Porter des gants anticoupures.



Situation / Dangers

Zones de travail sous vidéosurveillance (espace vente, espace bistro)

Contraintes psychiques

Mesures préventives / À observer

- ▶ Signaler par écrit à l'entrée que le local est placé sous vidéosurveillance.
- ▶ Indiquer aux collaborateurs quelle zone du local est surveillée.
- ▶ Régler l'objectif de la caméra en plan fixe et l'orienter de manière que les postes de travail ne puissent pas être filmés. Voir aussi au paragraphe Postes de travail sous surveillance, chap. Organisation du travail, p. 46.

Infos complémentaires

- SECO, « Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail », art. 26 OLT 3
- SECO, liste de contrôle « Surveillance des travailleurs au poste de travail »



Vente et bistro

Situation / Dangers

Hold-up

Choc; séquelles psychologiques d'une attaque à main armée; lésions corporelles consécutives à une attaque à main armée

Mesures préventives / À observer

- ▶ Retirer régulièrement l'argent liquide de la caisse et utiliser un coffre-fort.
- ▶ Signaler que le local est sous vidéosurveillance et installer une caméra bien visible dans l'entrée.
- ▶ En cas de hold-up, obéir rapidement à l'agresseur et commenter ses propres gestes (dire ce que l'on fait).
- ▶ Instruire régulièrement les collaborateurs.
- ▶ Ne jamais transporter d'argent liquide à heure fixe et de façon visible.
- ▶ Toujours fermer la porte d'accès au local du coffre-fort.
- ▶ Toujours verrouiller les entrées de service.
- ▶ Aucune personne non autorisée ne doit pouvoir pénétrer dans les locaux réservés au personnel.



Vente et bistro

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 2 «Organisation en cas d'urgence»

Vente et bistro

Situation / Dangers

Travail d'extérieur sur un stand de vente, dans un camion magasin en extérieur

Risque accru de refroidissement (rhume); risque de coup de soleil et coup de chaleur; troubles de l'appareil locomoteur

Décharge électrique; chutes; trébuchements

Mesures préventives / À observer

- ▶ Porter des vêtements adaptés aux conditions météo (p. ex. vêtements thermiques, chaussures fourrées, couvre-chef).
 - ▶ Adapter les stands de vente aux conditions météo (prévoir un toit de protection contre la pluie et le soleil).
 - ▶ En période de fortes chaleurs, boire régulièrement; prévoir des boissons chaudes en hiver.
 - ▶ Utiliser des tapis de sol amortissants ou des chaussures à semelle amortissante.
 - ▶ Prévoir une organisation du travail appropriée et bien pensée; planifier des pauses et des relèves.
 - ▶ Assurer l'organisation en cas d'urgence (voir aussi au chap. Organisation du travail, p. 52).
-
- ▶ Veiller à la sécurité de l'alimentation électrique, utiliser des fiches et câbles en parfait état.
 - ▶ Signaler clairement les obstacles (timon de remorque, etc.), par exemple à l'aide d'un cône de signalisation.

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 6.12 «Travailler par de fortes chaleurs»



Hygiène, nettoyage, produits chimiques

Les règles d'hygiène applicables dans le secteur alimentaire sont particulièrement strictes. Le nettoyage joue par conséquent un rôle important. Dans le cadre de l'utilisation et de la manipulation des produits détergents et désinfectants, il faut privilégier les solutions offrant le meilleur compromis entre hygiène et sécurité. Dans la mesure du possible, on utilisera des substances chimiques sans danger pour l'être humain, mais satisfaisant aux critères d'efficacité nécessaires. Des mesures de protection adaptées devront être prises également en fonction des produits utilisés. Des formations et des instructions adéquates, par exemple pour les nouveaux appareils et substances ou la mise au courant des nouveaux collaborateurs, aident à prévenir les maladies et accidents professionnels. Il est également judicieux de prévoir des rappels périodiques des règles d'hygiène pour l'ensemble des collaborateurs, notamment au sujet des équipements de protection individuelle (gants, lunettes de protection,

vêtements de protection, etc.) ou des règles élémentaires de propreté.

La peau est une barrière de protection naturelle. Certaines substances exercent une action physique ou chimique irritante et provoquent des inflammations cutanées. Un programme de protection de la peau est nécessaire pour prévenir les risques liés aux substances chimiques ainsi qu'à des lavages répétés et une désinfection fréquente des mains.

Du fait de la centralisation des stocks de produits de nettoyage devant être distribués dans les filiales, les entreprises transportent occasionnellement des substances classées comme «marchandises dangereuses» selon le droit des marchandises dangereuses. Les marchandises dangereuses sont des produits chimiques ou des objets, comme les bouteilles de gaz, dont le transport peut présenter un danger pour la sécurité publique (p. ex. en cas d'accident de la circulation ou de panne).

Hygiène,
nettoyage,
produits
chimiques

Hygiène, nettoyage, produits chimiques

Situation / Dangers

Hygiène

Absences pour cause de maladie

Mesures préventives / À observer

- ▶ Prendre des mesures pour se préparer à une situation de pandémie.
- ▶ Prendre des mesures de prévention des maladies au poste de travail (grippe, etc.).

Infos complémentaires

– Solution par branche MSST, chap. 6 «Prévention de la santé»



Situation / Dangers

Protection de la peau

Détérioration ou atteinte de la fonction protectrice naturelle de la peau; inflammations cutanées; allergies; eczémas

Mesures préventives / À observer

- ▶ Élaborer un plan de protection de la peau et un plan d'hygiène.
- ▶ Utiliser des substances non irritantes.
- ▶ Faire participer les collaborateurs au choix des équipements de protection individuelle appropriés. Utiliser des gants non poudrés, sans latex ou pauvres en allergènes du latex.
- ▶ Instruire le personnel sur la protection de la peau et l'utilisation correcte des équipements de protection individuelle.
- ▶ En cas d'altérations cutanées, consulter un médecin.

Infos complémentaires

– Suva, feuillet d'information 44074.f «Protection de la peau au travail»
– Suva, liste de contrôle 67117.f «Protection de la peau dans l'agroalimentaire, les cuisines collectives et la restauration»
– Site Internet pour la prévention des dermatoses professionnelles: www.2mains.ch
– Solution par branche MSST, chap. 6.4. «Soins de la peau dans le secteur alimentaire»



Hygiène, nettoyage, produits chimiques

Situation / Dangers

Exigences d'hygiène pour les équipements de travail

En cas de non-observation des réglementations concernant le temps de travail et de repos, diminution de la concentration intellectuelle et du rendement, problèmes de santé dus au surmenage, excès de fatigue et stress, absences, «démissions intérieures», stress psychique, augmentation du taux d'erreur, risque d'accident accru

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser uniquement des équipements de travail sûrs et autorisés pour la fabrication de produits alimentaires.
- ▶ Toutes les surfaces en contact avec des produits alimentaires doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.
- ▶ S'assurer que les liquides provenant des produits alimentaires ainsi que les produits de nettoyage, désinfectants et détergents peuvent s'écouler librement.
- ▶ Veiller à ce qu'aucun organisme vivant, notamment aucun insecte, ne puisse pénétrer dans les zones inaccessibles au nettoyage.



Infos complémentaires

Voir aussi au point 2.1 de l'annexe I de la directive européenne relative aux machines 98/37/CE, DIN EN 1672-2 «Machines pour les produits alimentaires – Notions fondamentales – Partie 2: prescriptions relatives à l'hygiène» et règlement européen relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (852/2004)

Hygiène,
nettoyage,
produits
chimiques

Hygiène, nettoyage, produits chimiques

Situation / Dangers

Nettoyage

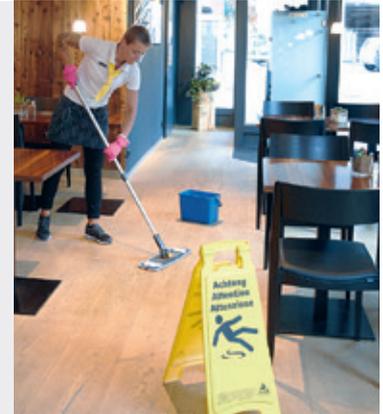
Glissades sur un sol sale ou mouillé; risques de chutes et glissades sur un sol mouillé venant d'être nettoyé

Chutes de hauteur

Mesures préventives / À observer

- ▶ Nettoyer régulièrement les revêtements de sol et utiliser des produits de nettoyage appropriés.
 - ▶ Toujours essuyer les salissures avant le nettoyage à proprement parler.
 - ▶ Bien planifier les nettoyages par sections et éviter de les effectuer juste avant ou après les heures de pause ou les changements d'équipes.
 - ▶ Ne pas utiliser les machines de nettoyage à proximité directe des collaborateurs.
 - ▶ Nettoyer séparément les zones propres et les zones sales.
 - ▶ Signaler clairement la zone de travail ou en interdire temporairement l'accès. Installer des panneaux d'avertissement.
 - ▶ Expliquer les risques aux collaborateurs et instruire correctement le personnel des entreprises tierces.
 - ▶ Porter des chaussures antidérapantes.
-
- ▶ Pour les opérations de nettoyage en hauteur, utiliser des aides à la montée sûres et créer des accès appropriés.
 - ▶ Utiliser du matériel approprié, p. ex. des raclettes télescopiques.
 - ▶ Pour le nettoyage extérieur des façades, prendre les mesures de sécurité techniques nécessaires et affecter uniquement du personnel qualifié.

Suite à la page 141



Hygiène, nettoyage, produits chimiques

Situation / Dangers

Nettoyage

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 140

- ▶ Si cela est possible et systématiquement à partir de 3 m de hauteur, utiliser des plateformes élévatrices ou d'autres moyens auxiliaires sûrs au lieu des échelles.

Infos complémentaires

- CFST, feuillet d'information 6212.f «Aux responsables du nettoyage et de l'entretien des sols»
- CFST, panneau 99103.f «Attention: risque de glissade»
- Suva, liste de contrôle 67045.f «Nettoyage et entretien des bâtiments»
- Suva, liste de contrôle 67012.f «Sols»

Situation / Dangers

Aides à la montée et échelles portables

Risque de chutes de hauteur

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser uniquement des échelles sûres.
- ▶ Contrôler régulièrement l'état des échelles, p. ex. patin antidérapant, montants, échelons, marches, système de sécurité contre l'écartement, etc.
- ▶ Réparer ou remplacer les échelles endommagées.
- ▶ Instruire le personnel.
- ▶ Attendre d'avoir atteint la hauteur de travail et d'être dans une position stable pour demander à une seconde personne de faire parvenir le matériel nécessaire (ustensiles de nettoyage, outils, lampes, etc.).
- ▶ Utiliser des échelles uniquement jusqu'à une hauteur de 3 m.
- ▶ À partir d'une hauteur de 3 m, utiliser un autre moyen auxiliaire au lieu d'une échelle. Si l'usage d'une échelle est malgré tout indispensable, s'assurer avec des équipements de protection individuelle contre les chutes (EPI antichute).



Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67028.f «Échelles portables»
- Suva, feuillet d'information 44026.f «Échelles portables»

Hygiène,
nettoyage,
produits
chimiques

Hygiène, nettoyage, produits chimiques

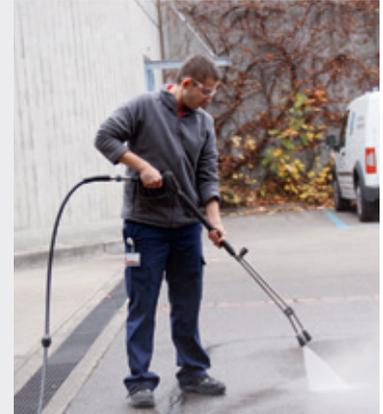
Situation / Dangers

Nettoyeurs à vapeur et nettoyeurs à haute et basse pression

Lésions des yeux, de la peau ou du corps en raison de la pression élevée; brûlures du fait de la température élevée; lésions de l'ouïe

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes d'utilisation, de maintenance et de sécurité du fabricant.
- ▶ Vérifier régulièrement que les câbles électriques et les flexibles ne sont pas endommagés.
- ▶ Éviter de coincer, plier, écraser ou étirer excessivement les flexibles.
- ▶ Porter des équipements de protection individuelle (gants, protection faciale, lunettes de protection, protecteurs d'ouïe).
- ▶ Instruire le personnel.



Situation / Dangers

Produits de nettoyage, produits désinfectants, produits chimiques

Surfaces contaminées; risque de confusion; réactions chimiques; maladies de la peau; maladies des voies respiratoires; brûlures par caustiques; intoxications; risque d'explosion et d'incendie

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser si possible des produits de nettoyage, désinfectants et produits chimiques comportant peu de risques pour la santé.
- ▶ N'acheter que les quantités nécessaires.
- ▶ Se procurer les fiches de données de sécurité, les conserver toutes au même endroit et les rendre facilement accessibles aux utilisateurs. Respecter les mentions de danger (phrases H ou phrases P)!
- ▶ Respecter les prescriptions des fournisseurs et fabricants (notices d'instructions). Établir des consignes



Suite à la page 143

Hygiène, nettoyage, produits chimiques

Situation / Dangers

Produits de nettoyage, produits désinfectants, produits chimiques

Surfaces contaminées; risque de confusion; réactions chimiques; maladies de la peau; maladies des voies respiratoires; brûlures par caustiques; intoxications; risque d'explosion et d'incendie

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 142

- d'utilisation et instruire le personnel. Instruire également les collaborateurs des entreprises tierces.
- ▶ Placer les équipements de protection (gants, lunettes de protection, év. vêtements de protection) et le matériel de premiers secours (p. ex. douche oculaire) à un endroit facile d'accès et les mettre à disposition sur le lieu d'utilisation. Contrôler l'obligation de port.
 - ▶ Conserver les produits de nettoyage, désinfectants et autres produits chimiques si possible uniquement dans les emballages d'origine. Ne jamais les transvaser dans des récipients pour produits alimentaires. Après transvasement, réétiqueter les récipients et apposer les mentions de dangers nécessaires.
 - ▶ Ne pas stocker les produits de nettoyage, désinfectants et autres produits chimiques avec les produits alimentaires.
 - ▶ Éviter tout contact direct non protégé (peau, yeux) avec des substances nocives. Respecter les indications figurant sur les fiches de données de sécurité.
 - ▶ Ne pas pulvériser de grandes quantités d'aérosols (spray), mais utiliser des agents de nettoyage moussants.
 - ▶ Veiller à ce que les produits incompatibles n'entrent pas en contact les uns avec les autres, par exemple au moyen d'un entreposage séparé.

Suite à la page 144



Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67045.f «Nettoyage et entretien des bâtiments»
- Suva, brochure 11030.f «Substances dangereuses: ce qu'il faut savoir.»
- Suva, liste de contrôle 67013.f «Emploi de solvants»
- Suva, liste de contrôle 67084.f «Acides et bases»
- Suva, liste de contrôle 67071.f «Stockage de liquides facilement inflammables»
- Suva, liste de contrôle 67132.f «Risques d'explosion (document pour la prévention des explosions à destination des PME)»
- Suva, liste de contrôle 67117.f «Protection de la peau dans l'agroalimentaire, les cuisines collectives et la restauration»

**Hygiène,
nettoyage,
produits
chimiques**

Hygiène, nettoyage, produits chimiques

Situation / Dangers

Produits de nettoyage, produits désinfectants, produits chimiques

Surfaces contaminées; risque de confusion; réactions chimiques; maladies de la peau; maladies des voies respiratoires; brûlures par caustiques; intoxications; risque d'explosion et d'incendie

Mesures préventives / À observer

Suite de la page 143

- ▶ Suivre les informations concernant l'entreposage figurant sur la fiche de données de sécurité. Dans la zone de stockage des liquides facilement inflammables, respecter les prescriptions de stockage spéciales (prévention des explosions et protection incendie!).
- ▶ Lors du transport de substances chimiques (marchandises dangereuses), respecter la règle des 1000 points. Transport uniquement avec le document de transport requis selon l'ADR.
- ▶ Remplacer si possible les substances dangereuses par des substances moins dangereuses.
- ▶ Éliminer les substances dangereuses conformément aux prescriptions.

- Suva, tableau 2063/1.f «Mesures en cas d'intoxications et de brûlures par caustiques»
- Suva, feuillet d'information 44074.f «Protection de la peau au travail»
- CFST, directive 1825.f «Liquides inflammables. Entreposage et manipulation»
- CFST, directive 6501.f «Acides et bases»
- Pour l'utilisation en toute sécurité des produits chimiques au quotidien: www.infochim.ch.
- Services cantonaux des produits chimiques, ChemSuisse, «Fiche de données de sécurité», www.chemsuisse.ch.
- Solution par branche MSST, chap. 6.1 «Substances dangereuses»
- Conférence des chefs des services de la protection de l'environnement, «Entreposage de matières dangereuses – Guide pratique»

Situation / Dangers

Manipulation de la saumure (produits de boulangerie à la saumure)

Brûlures par caustiques

Mesures préventives / À observer

- ▶ Porter des lunettes de protection étanches complètement hermétiques et des gants de protection contre les bases.
- ▶ Toujours stocker la saumure dans son emballage d'origine.
- ▶ Observer la fiche de données de sécurité et toujours la tenir à portée de main.
- ▶ Instruction du personnel.

Infos complémentaires

- Solution par branche MSST, chap. 6.1 «Substances dangereuses»
- Guide des bonnes pratiques pour la boulangerie-confiserie artisanale



Bâtiments, entretien, climat des locaux

L'aménagement des locaux et des postes de travail doit faire l'objet d'une attention particulière. Les collaborateurs travaillent de manière plus sûre, plus efficace et avec plus de motivation dans un environnement optimal. Les différents aspects de l'aménagement des locaux exercent une influence sur l'ambiance de travail et les capacités de performance.

Les voies de circulation, voies d'évacuation, escaliers, entrées et sorties doivent faire l'objet d'une attention particulière. Les chutes de plain-pied font partie des causes d'accident les plus fréquentes. Les seuils, paliers, sols glissants ou mouillés, rampes et quais (de chargement) trop raides ou installations provisoires sont particulièrement dangereux. Un bon marquage des voies de circulation et des paliers, un éclairage suffisant, des revêtements de sol antidérapants et la compensation des différences de niveau contribuent beaucoup à accroître la sécurité.



Bâtiments,
entretien,
climat des
locaux

Situation / Dangers

Voies d'évacuation, issues de secours, éclairage de secours, lampes portatives

Danger de mort dû à des voies d'évacuation encombrées, un éclairage insuffisant, des issues de secours verrouillées, des systèmes de fermeture défectueux; chutes en raison d'un éclairage insuffisant ou d'absence d'éclairage de secours en cas de panne de courant

Mesures préventives / À observer

- ▶ Définir les voies d'évacuation et issues de secours, les signaler, bien les éclairer et veiller à ce qu'elles soient toujours dégagées (même en hiver).
- ▶ Ne pas recouvrir les marquages des voies d'évacuation avec des marchandises, des étagères, etc. Ils doivent être visibles de partout en tout temps.
- ▶ Expliquer aux collaborateurs que les palettes, conteneurs, etc. doivent être entreposés uniquement dans les zones signalées à cet effet (apposer des marquages au sol).
- ▶ Les portes doivent toujours pouvoir s'ouvrir librement dans le sens de la fuite et sans moyen auxiliaire (serrure antipanique et dispositif de déverrouillage de secours).
- ▶ S'assurer que les portes des voies d'évacuation peuvent être ouvertes en tout temps par les secours depuis l'extérieur à l'aide de moyens appropriés (cylindre à clé).
- ▶ Effectuer des rondes de sécurité régulières.
- ▶ Vérifier périodiquement le bon fonctionnement de toutes les lampes de secours et lampes portatives.
- ▶ Remplacer les ampoules et piles ou accumulateurs défectueux (attention à la durée de vie).

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67157.f «Voies d'évacuation»
- Ordonnance sur la prévention des accidents et des maladies professionnelles (ordonnance sur la prévention des accidents, OPA), art. 20
- SECO, «Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail», art. 8 et 10 OLT 4, et art. 10 et 15 de l'annexe à l'OLT 3



Situation / Dangers

Portes et portails automatiques

Blessures dues à des défauts techniques; coincement de parties du corps; blessures à la tête par heurt

Blessures en trébuchant sur le seuil d'une porte ou la glissière d'un portail

Mesures préventives / À observer

- ▶ Éviter ou sécuriser les points d'écrasement et de coincement.
- ▶ Garantir un contrôle du dispositif de sécurité et une maintenance périodique par du personnel technique qualifié.
- ▶ Consigner les travaux d'entretien et de maintenance.
- ▶ S'assurer que la déclaration de conformité des portes et portails actionnés par un moteur est disponible.
- ▶ Installer si possible un déverrouillage manuel d'urgence.

- ▶ Signaler clairement les obstacles inévitables.



Infos complémentaires

- CFST, brochure d'information 6280.f « Portails – Portes – Fenêtres »
- Suva, liste de contrôle 67072.f « Portes et portails »

Bâtiments, entretien, climat des locaux

Situation / Dangers

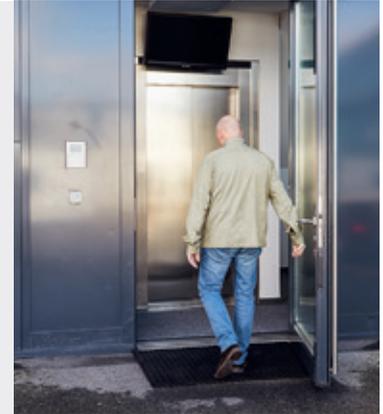
Entrées et sorties, obstacles

Chutes dues à des sols glissants, différences de niveau, coins ou bords «relevés» sur des tapis d'entrée et autres tapis

Chutes en cas de neige, glace ou verglas aux abords des locaux

Mesures préventives / À observer

- ▶ Sécuriser les zones glissantes, éliminer les obstacles sur les voies circulation, recouvrir les voies de circulation d'un toit.
- ▶ Signaler les seuils.
- ▶ Veiller à un éclairage suffisant.
- ▶ Acheter des tapis d'entrée, paillasons et autres tapis dont les coins et les bords ne peuvent pas «se relever».
- ▶ Assurer un service d'hiver, déblayer avant que la neige ne bloque la circulation des véhicules et des piétons. Épandre des gravillons ou saler.



Infos complémentaires

- www.trebucher.ch
- Suva, liste de contrôle 67012.f «Sols»
- Suva, liste de contrôle 67031.f «Risques hivernaux»

Situation / Dangers

Sols

Chutes par glissade; chutes de plain-pied dues à des revêtements de sol non adhérents ou qui se relèvent, revêtements de sol sales et (ou) mouillés, différences de niveau

Mesures préventives / À observer

- ▶ Poser des revêtements de sol antidérapants:
 - R11 dans l'espace vente
 - R11 à R12 à la production
 - R13 en zone humide et (ou) de friture
- ▶ Réparer immédiatement et de façon appropriée les revêtements de sol défectueux.
- ▶ Maintenir les sols propres et secs.
- ▶ Signaler clairement les marches inévitables.
- ▶ En cas de risque de chute (sol glissant), utiliser des panneaux d'avertissement.



Infos complémentaires

- SECO, « Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail », art. 14 OLT 3
- Suva, liste de contrôle 67012.f « Sols »
- Suva, « Sécurité du sol des voies de circulation à l'intérieur de l'entreprise », www.suva.ch > Sécurité du sol des voies de circulation à l'intérieur de l'entreprise
- bpa, documentation technique 2.027 « Revêtements de sol »
- bpa, documentation technique 2.032 « Liste d'exigences: revêtements de sol »
- www.trebucher.ch

Situation / Dangers

Escaliers

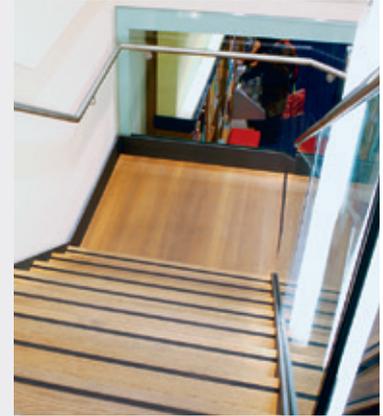
Risque de blessure en tombant, glissant ou trébuchant

Mesures préventives / À observer

- ▶ Sécuriser les escaliers avec une main courante ergonomique, en général à partir de 4 marches, dans l'espace clients dès 2 marches.
- ▶ À partir d'une largeur d'escalier de 1,50m, la mise en place d'une main courante de part et d'autre est prescrite.
- ▶ Les mains courantes doivent être conçues de manière à exclure tout risque de blessure.
- ▶ Poser des revêtements de sol antidérapants.
- ▶ Doter le nez des marches de profilés en caoutchouc ou de bandes antidérapantes
- ▶ Veiller à un éclairage suffisant dans la cage d'escalier. Ne jamais emprunter les escaliers dans l'obscurité.
- ▶ Libérer les escaliers, ne pas y déposer ni stocker des objets.
- ▶ Être particulièrement prudent lorsqu'on transporte des marchandises dans les escaliers, car il n'est souvent pas possible de prendre appui sur la main courante.
- ▶ N'autoriser aucune distraction (p.ex. téléphone portable).
- ▶ Ne pas sauter de marches et toujours empoigner la main courante avec une main.
- ▶ Nettoyer et désinfecter régulièrement avec soin les mains courantes pour prévenir la propagation de maladies infectieuses.

Infos complémentaires

- SECO, « Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail », art. 9 OLT 4
- Suva, liste de contrôle 67185.f « Mains courantes: stop aux chutes et faux pas dans les escaliers »
- bpa, brochure 2.007 « Escaliers »
- www.trebucher.ch



Situation / Dangers

Climat des locaux, installations de climatisation

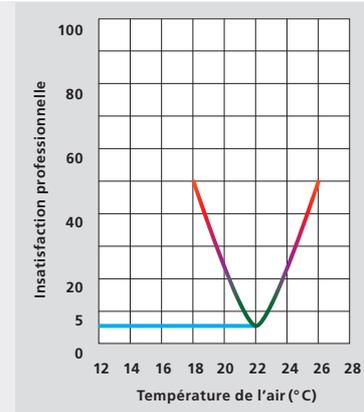
Risque de refroidissement (rhume); diminution du bien-être; baisse de rendement; coup de chaleur; déshydratation

Mesures préventives / À observer

- ▶ La température des locaux dépend de l'activité et des produits à transformer. Mettre à disposition des vêtements de travail adaptés à la température et à l'activité individuelle.
- ▶ Aux postes de travail exposés au froid (p. ex. dans les zones de travail réfrigérées), porter des équipements de protection individuelle, vestes ou gilets de protection adaptés contre le froid.
- ▶ Garantir un temps de régénération suffisant en cas de grande chaleur.
- ▶ Éviter si possible les courants d'air.
- ▶ S'hydrater suffisamment.
- ▶ Entretien et nettoyer régulièrement les installations de climatisation et ventilation (filtres et conduits) en respectant les consignes du fabricant. Éliminer les moisissures et éviter qu'elles ne reviennent en intervenant éventuellement sur le corps du bâtiment.

Infos complémentaires

- SECO, « Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail », art. 16 OLT 3
- SECO, brochure 710.226.f « Travailler au froid »
- CFST, liste de contrôle 6807.f « Maintenance des installations aérauliques (installations PNE) »



Situation / Dangers

Bruit, vibrations, acoustique des locaux

Lésions de l'ouïe; fatigue; stress; maladresse; difficultés de compréhension; non-perception des signaux sonores

Mesures préventives / À observer

- ▶ Utiliser si possible des machines et appareils moins bruyants.
- ▶ Réduire la propagation du bruit à l'aide de mesures acoustiques (coffrage insonorisant).
- ▶ Respecter les valeurs indicatives liées aux activités et au bruit de fond.
- ▶ Séparer les postes de travail silencieux des postes de travail bruyants.
- ▶ En cas de dépassement de la valeur limite d'exposition de 85 db(A), mettre à disposition des protecteurs d'ouïe et imposer le port obligatoire.
- ▶ Apposer des signaux d'obligation dans les locaux et aux postes pour lesquels le port de protecteurs d'ouïe est obligatoire.
- ▶ Remplacer les signaux acoustiques par des signaux optiques (gyrophare).

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67009.f «Bruit au poste de travail»
- Suva, feuillet d'information 66058.f «Nuisances sonores aux postes de travail» (disponible uniquement au format électronique)
- Suva, liste de contrôle 67020.f «Protecteurs d'ouïe»
- SECO, «Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail», art. 22 OLT 3 (disponible uniquement au format électronique)



Situation / Dangers

Éclairage, lumière naturelle et artificielle, vue sur l'extérieur

Non identification des risques; fatigue rapide; maux de tête ou fatigue oculaire; malaise; blessures dues à une chute; éblouissements

Mesures préventives / À observer

- ▶ Privilégier la lumière naturelle par rapport à la lumière artificielle.
- ▶ Veiller à un éclairage naturel approprié à l'activité et éviter l'éblouissement.
- ▶ Remplacer immédiatement les ampoules défectueuses ou qui clignotent.
- ▶ Prévoir des locaux clairs (peintures claires).
- ▶ Garantir une vue sur l'extérieur.
- ▶ Pour les postes de travail dans des locaux sans éclairage naturel ni vue sur l'extérieur, prévoir des mesures compensatoires (construction, organisation), par exemple des éclairages proches de la lumière du jour, puits de lumière avec conduction de la lumière vers le sous-sol, rotation des tâches, pauses dans des locaux de séjour avec vue sur l'extérieur, etc.



Infos complémentaires

- SECO, « Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail », art. 15 OLT 3
- Association suisse pour l'éclairage, directives SLG, www.slg.ch

Situation / Dangers

Installations électriques

Décharge électrique par contact avec des tableaux de distribution, prises de courant, interrupteurs ou autres non isolés ou dont l'isolation est défectueuse; décharge électrique due à des câbles ou éclairages défectueux; blessures à la tête dues à la chute de réflecteurs

Mesures préventives / À observer

- ▶ Confier les travaux sur les installations électriques uniquement à du personnel spécialisé qualifié.
- ▶ Installer des dispositifs différentiels à courant résiduel (DDR) spécialement pour les zones extérieures et les zones humides.
- ▶ Utiliser des enrouleurs électriques avec dispositif différentiel à courant résiduel.
- ▶ Effectuer un contrôle visuel régulier des câbles et prises. Faire contrôler périodiquement les installations et raccords.
- ▶ Les armoires de distribution et tableaux électriques ne doivent être accessibles qu'au personnel spécialisé qualifié.



Infos complémentaires

- Suva, brochure d'information 44087.f «L'électricité en toute sécurité»
- Suva, dépliant 84042.f «5 + 5 règles vitales pour les travaux sur ou à proximité d'installations électriques. Pour les personnes qualifiées»
- Suva, support pédagogique 88814.f «5 + 5 règles vitales pour les travaux sur ou à proximité d'installations électriques. Pour les personnes qualifiées»
- Suva, fiche thématique 33079.f «Maintenance sûre. Qui a le droit d'effectuer des travaux sur des installations électriques?»
- www.bpa.ch, «Changement d'ampoule»

Situation / Dangers

Nettoyage des bâtiments

Risques divers, par exemple chutes de hauteur, projections d'éléments, substances chimiques, décharges électriques, etc.

Mesures préventives / À observer

- ▶ Planifier les travaux de nettoyage (p. ex. nettoyage des fenêtres), ne pas improviser.
- ▶ Garantir un accès aisé au lieu de nettoyage.
- ▶ Définir les attributions d'entretien.
- ▶ Utiliser les équipements de travail appropriés (p. ex. appareils de nettoyage télescopiques, plateformes élévatrices) pour l'exécution de travaux en hauteur.
- ▶ Prendre des mesures de prévention des chutes en cas de travaux en hauteur.
- ▶ Utiliser les équipements de protection individuelle nécessaires.
- ▶ Voir aussi au chap. Hygiène, nettoyage, utilisation de produits chimiques, p. 137.



Bâtiments,
entretien,
climat des
locaux

Infos complémentaires

- Suva, liste de contrôle 67045.f «Nettoyage et entretien des bâtiments»
- www.infochim.ch, campagne pour l'utilisation en toute sécurité des produits chimiques au quotidien

Situation / Dangers

Monte-charges (anciens modèles)

Risques dus au coincement de parties du corps; être entraîné; rester bloqué dans l'ascenseur

Mesures préventives / À observer

- ▶ Mettre en conformité les ascenseurs existants (anciens): installer une porte intérieure.
- ▶ Afficher la charge utile bien en vue.
- ▶ Instruire les collaborateurs.
- ▶ Assurer une maintenance périodique en souscrivant un contrat de maintenance.
- ▶ Contrôler le fonctionnement du dispositif d'appel d'urgence et l'éclairage de secours tous les trois mois.



Infos complémentaires

– Suva, page thématique «Mise en conformité des ascenseurs et ascenseurs de charge existants», www.suva.ch/fr-CH/materiel/fiche-thematique/mise-en-conformite-des-ascenseurs-et-ascenseurs-de-charge-existants

Situation / Dangers

Élimination des déchets, conteneurs, bacs de collecte, compacteur de déchets

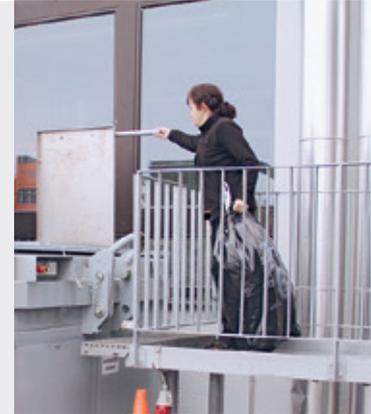
Risque d'écrasement;
coincement de parties du corps; coupures et piqûres;
contamination; infections

Mesures préventives / À observer

- ▶ Respecter les consignes du fabricant.
- ▶ Instruire les collaborateurs et veiller à ce que seul du personnel instruit actionne les compacteurs de déchets et bennes à presse.
- ▶ Après chaque utilisation, couper l'alimentation électrique des bennes à presse à l'aide d'une clé.
- ▶ Déplacer les grands conteneurs lourds uniquement à deux, porter des gants.
- ▶ Prévoir des couvercles verrouillables sur les conteneurs.
- ▶ Assurer les conteneurs contre tout déplacement inopiné.
- ▶ Transporter les sacs de déchets séparément.
- ▶ Ne pas comprimer les déchets à mains nues ou pieds nus.
- ▶ Trier scrupuleusement les déchets (matériaux recyclables).

Infos complémentaires

- CFST, directive 6512.f «Équipements de travail»
- Suva, Évaluation des contraintes physiques 88293.f, «Action de pousser et tirer des moyens auxiliaires de transport»



Annexe 1

Bases légales

Faire appliquer les mesures de sécurité et de protection de la santé au travail n'est pas un choix, mais bien une obligation prescrite par le législateur. Voici les principales dispositions prévues par la loi fédérale sur l'assurance-accidents (LAA, RS 832.20) et la loi fédérale sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce (loi sur le travail LTr, RS 822.11).

Obligations de l'employeur

Art. 82 LAA

¹ «L'employeur est tenu de prendre, pour prévenir les accidents et maladies professionnels, toutes les mesures dont l'expérience a démontré la nécessité, que l'état de la technique permet d'appliquer et qui sont adaptées aux conditions données.

² L'employeur doit faire collaborer les travailleurs aux mesures de prévention des accidents et maladies professionnels.»

Art. 6 LTr

¹ «Pour protéger la santé des travailleurs, l'employeur est tenu de prendre toutes les mesures dont l'expérience a démontré la nécessité, que l'état de la technique permet d'appliquer et qui sont adaptées aux conditions d'exploitation de l'entreprise. Il doit en outre prendre toutes les mesures nécessaires pour protéger l'intégrité personnelle des travailleurs.»

Obligations du travailleur

Art. 82 LAA

³ «Les travailleurs sont tenus de seconder l'employeur dans l'application des prescriptions sur la prévention des accidents et maladies professionnels. Ils doivent en particulier utiliser les équipements individuels de protection et employer correctement les dispositifs de sécurité et s'abstenir de les enlever ou de les modifier sans autorisation de l'employeur.»

Art. 6 LTr

³ «L'employeur fait collaborer les travailleurs aux mesures de protection de la santé. Ceux-ci sont tenus de seconder l'employeur dans l'application des prescriptions sur la protection de la santé.»

Loi fédérale sur la sécurité des produits (LSPro)

L'art. 3 al. 2 LSPro établit que seuls peuvent être mis sur le marché les produits conformes aux exigences essentielles en matière de santé et de sécurité visées à l'art. 4 ou, à défaut de telles exigences, correspondant à l'état des connaissances et de la technique. Ce principe s'applique par conséquent également aux équipements de travail. Les ordonnances d'exécution OSPro et OMach définissent les preuves à apporter pour satisfaire ces exigences.

Participation

Les droits de participation des travailleurs sont définis dans la loi fédérale sur l'information et la consultation des travailleurs dans les entreprises (loi sur la participation, RS 822.14). La participation des travailleurs comprend aussi

les conditions de travail, et plus particulièrement les questions concernant la protection de la santé et la sécurité au travail. Des dispositions légales supplémentaires se trouvent également dans l'ordonnance sur la prévention des accidents et des maladies professionnelles (art. 6a OPA) ainsi que dans la loi sur le travail (art. 48 LTr).

Principales bases légales pour la sécurité au travail et la protection de la santé

Remarque: les lois et ordonnances de la Confédération peuvent être consultées sur Internet à l'adresse www.admin.ch/gov/fr/start/droit-federal.html (recueil systématique du droit fédéral RS).

Lois générales

LPart

Loi fédérale sur l'information et la consultation des travailleurs dans les entreprises (loi sur la participation, RS 822.14)

CO

Loi fédérale complétant le Code civil suisse (Livre cinquième: Droit des obligations, CO, RS 220)

CP

Code pénal suisse (RS 311)

Loi sur le travail, ordonnances et commentaires

LTr

Loi fédérale sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce (loi sur le travail, RS 822.11)

OLT 1

Ordonnance 1 relative à la loi sur le travail (RS 822.111)

Ordonnance sur la protection de la maternité

Ordonnance du DEFR du 20 mars 2001 sur les activités dangereuses ou pénibles en cas de grossesse et de maternité (RS 822.111.52)

OLT 2

Ordonnance 2 relative à la loi sur le travail (Dispositions spéciales pour certaines catégories d'entreprises ou de travailleurs, RS 822.112)

OLT 3

Ordonnance 3 relative à la loi sur le travail (Protection de la santé, RS 822.113)

OLT 4

Ordonnance 4 relative à la loi sur le travail (Entreprises industrielles, approbation des plans et autorisation d'exploiter, RS 822.114)

OLT 5

Ordonnance 5 relative à la loi sur le travail (ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, RS 822.115)

Annexes:
bases légales,
liens et
adresses utiles,
abréviations

Ordonnance du DEFR

Ordonnance du DEFR sur les travaux dangereux pour les jeunes (RS 822.115.2)

SECO, Commentaires de la LTr et des ordonnances relatives à la LTr

- Commentaire des ordonnances 1 et 2 relatives à la loi sur le travail
- Commentaire des ordonnances 3 et 4 relatives à la loi sur le travail
- Commentaire de l'ordonnance 5 relative à la loi sur le travail – Protection des jeunes travailleurs

Loi sur l'assurance-accidents, ordonnances, directives et commentaires

LAA

Loi fédérale sur l'assurance-accidents (loi sur l'assurance-accidents, RS 832.20)

OPA

Ordonnance sur la prévention des accidents et des maladies professionnelles (ordonnance sur la prévention des accidents, RS 832.30)

OLAA

Ordonnance sur l'assurance-accidents (RS 832.202)

OQual

Ordonnance sur la qualification des spécialistes de la sécurité au travail (ordonnance sur les qualifications, RS 822.116)

CFST – Directive MSST

Directive relative à l'appel à des médecins du travail et autres spécialistes de la sécurité au travail (directive MSST 6508.f)

CFST – Guide de la sécurité au travail

Guide de la sécurité au travail, www.guide.cfst.ch

Lois et ordonnances sur la sécurité des produits

LRFP

Loi fédérale sur la responsabilité du fait des produits (LRFP, RS 221.112.944)

LSPro

Loi sur la sécurité des produits (RS 930.11)

OSPro

Ordonnance sur la sécurité des produits (RS 930.111)

OMach

Ordonnance sur la sécurité des machines (ordonnance sur les machines, RS 819.14)

Directive européenne sur les machines

Directive 2006/42/CE du Parlement européen et du Conseil (directive machines)

OUEP

Ordonnance sur la sécurité et la protection de la santé des travailleurs lors de l'utilisation des équipements sous pression (ordonnance relative à l'utilisation des équipements sous pression, OUEP, RS 832.312.12)

Ordonnance relative aux équipements sous pression

Ordonnance sur la sécurité des équipements sous pression (RS 819.121)

Ordonnance sur les récipients à pression simples

Ordonnance sur la sécurité des récipients à pression simples (RS 819.122)

Lois et ordonnances sur les produits chimiques et substances dangereuses

LChim

Loi fédérale sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (loi sur les produits chimiques, LChim, RS 813.1)

OChim

Ordonnance sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (ordonnance sur les produits chimiques, OChim, RS 813.11)

Lois et ordonnances sur l'électricité

LIE

Loi fédérale concernant les installations électriques à faible et à fort courant (loi sur les installations électriques, LIE, RS 734.0)

OCF

Ordonnance sur les installations électriques à courant fort (ordonnance sur le courant fort, OCF, RS 734.2)

OMBT

Ordonnance sur les matériels électriques à basse tension (OMBT, RS 734.26)

OIBT

Ordonnance sur les installations électriques à basse tension (ordonnance sur les installations à basse tension, OIBT, RS 734.27)

NIBT

Norme installations à basse tension (NIBT 2015)

Lois sur la construction et prescriptions de protection incendie

Lois sur la construction et prescriptions de protection incendie locales selon les réglementations cantonales et conformément aux directives de l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie AEAI

Convention collective de travail

Convention collective de travail 2019 de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse, www.hotelgastrounion.ch/fr/hgu/politique/cct

Annexes:
bases légales,
liens et
adresses utiles,
abréviations

Annexe 2

Liens et adresses utiles

Bureau de contact pour la solution par branche de la boulangerie-confiserie

L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), dont le siège est situé à Berne, est l'organisation professionnelle des employeurs des boulangeries-confiseries artisanales de Suisse.

Renseignements

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Seilerstrasse 9
Case postale
3011 Berne
Tél. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Adresses utiles, sources d'information, publications et formations

bpa

Bureau de prévention des accidents bpa
(hors entreprises), Hodlerstrasse 5a, 3011 Berne
www.bpa.ch

Biscosuisse

Association suisse des industries de biscuits et
de confiserie, Münzgraben 6, 3011 Berne
www.biscosuisse.ch

Publications fédérales

www.publicationsfederales.admin.ch

Chocosuisse

Fédération des fabricants suisses de chocolat
Münzgraben 6, 3011 Berne
www.chocosuisse.ch

CFST

Commission fédérale de coordination pour la sécurité
au travail CFST, case postale, 6002 Lucerne
Commandes en ligne: www.cfst.ch (> Documentation >
Service des commandes)

EN

Les normes EN peuvent être commandées auprès
de la SNV.
SNV Association Suisse de Normalisation
www.snv.ch

**Convention collective de travail de la boulangerie-
pâtisserie-confiserie artisanale suisse**

Radgasse 3, 8021 Zurich
www.hotelgastrounion.ch/fr/hgu/politique/cct

AIPT

Association intercantonale pour la protection des
travailleurs AIPT
www.iva-ch.ch

PANVICA

Caisse de compensation PANVICA
Talstrasse 7, 3053 Münchenbuchsee
www.panvica.ch

Richemont Fachschule

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM – Bäckerei Konditorei
Confiserie Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerne
www.richemont.swiss

École professionnelle Richemont

RICHEMONT CENTRE DE COMPÉTENCE – boulangerie
pâtisserie confiserie
Rue des Prés-du-Lac 32, 1400 Yverdon-les-Bains
www.richemont.swiss

**Association suisse du personnel de la boulangerie-
pâtisserie et confiserie**

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 29/22, 6006 Lucerne
www.hotelgastrounion.ch/fr/aspbpc

SECO

Secrétariat d'État à l'économie SECO,
Centre de prestations Conditions de travail
Holzikofenweg 36, case postale, 3003 Berne
www.seco.admin.ch

SSMT

Société suisse de médecine du travail
Secrétariat, Lerchenweg 9, 2543 Lengnau
www.sgarm-ssmt.ch

SSST

Société suisse de sécurité au travail
Case postale 336, 3700 Spiez
www.sgah.ch

SSHT

Société Suisse d'Hygiène du Travail
www.sgah.ch

Annexes:
bases légales,
liens et
adresses utiles,
abréviations

ASIT

Association suisse d'inspection technique, inspection des chaudières
Richtistrasse 15, case postale, 8304 Wallisellen
www.svti.ch

Suissepro

Association faitière des sociétés pour la protection de la santé et pour la sécurité au travail
www.suissepro.org

Suva

Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents, service clientèle, case postale, 6002 Lucerne
www.suva.ch

SwissErgo

Association Suisse d'Ergonomie
3000 Berne
www.swissergo.ch

Unia

Syndicat Unia
Secrétariat central, secteur Sécurité au travail, protection de la santé
Weltpoststrasse 20, case postale, 3000 Berne 15
www.unia.ch

AEAI

Association des établissements cantonaux d'assurance incendie
Bundesgasse 20, case postale, 3001 Berne
www.aeai.ch

Annexe 3

Liste des abréviations

AEAI	Association des établissements cantonaux d'assurance incendie
AIPT	Association Intercantonale pour la Protection des Travailleurs
ASIT	Association suisse d'inspection technique
bpa	Bureau de prévention des accidents (hors entreprise)
CFST	Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail
DDR	Dispositif différentiel à courant résiduel
DIN	Décision d'inaptitude
EN	Norme européenne
EPI	Équipements de protection individuelle
EPI antichute	Équipements de protection individuelle contre les chutes
ICT	Inspections cantonales du travail
IFT	Inspection fédérale du travail
ISO	Norme internationale (Organisation internationale de normalisation)
LAA	Loi fédérale sur l'assurance-accidents
LSPro	Loi fédérale sur la sécurité des produits

Annexes:
bases légales,
liens et
adresses utiles,
abréviations

LTr	Loi sur le travail
MSST	Médecins du travail et autres spécialistes de la sécurité au travail
NOGA	Nomenclature Générale des Activités économiques (système de classification des branches économiques de l'Office fédéral de la statistique)
OLT	Ordonnance relative à la loi sur le travail
OPA	Ordonnance sur la prévention des accidents
Phrases H, phrases P	Les phrases H = Hazard (en anglais) décrivent les dangers; les phrases P = Precautionary
RS	Recueil systématique du droit fédéral
SECO	Secrétariat d'État à l'économie
SGH	Système général harmonisé (classification internationale des substances dangereuses)
SN	Norme suisse
SSAA	Service de centralisation des statistiques de l'assurance-accidents LAA
STOP	S ubstitution, mesures T echniques, mesures O rganisationnelles, mesures de protection P ersonnelle
Suva	Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents

Annexe 4

Index des mots-clés

A

Achat de machines	25, 57–58
Acoustique des locaux	152
Aides à la montée	96, 128, 133, 140–141
Alarme et organisation en cas d'urgence	52
Alcool	18, 23, 41, 53, 62, 98
Alimentation	51, 74, 79, 82–83, 85, 108–110, 118, 136, 157
Aménagement ergonomique du travail	22, 58–61, 64
Apprentis	7, 38, 44–45, 49
Aspirateurs	28, 31, 71–73, 95, 109

B

Balance du silo	66
Bases (saumure)	144
Batteurs-mélangeurs	86–87
Batteurs-mélangeurs planétaires	87
Blocs combinés pour pâtisseries	81–82
Braisières à pression	97

Broyeurs à pain	79
Bruit	19, 23, 47, 75, 91, 94, 152

C

Câbles et enrouleurs électriques	99
Catering	63, 99–100, 138, 143
Chaleur	18, 22–23, 33, 62, 75, 99, 136, 151
Chalumeaux de cuisine	18, 95
Chambres à farine	108–109
Chambres froides et locaux frigorifiques	110–111
Chargement des véhicules	115, 123
Charges	18, 22, 24, 47, 49, 58–61, 103, 105, 107, 112, 114–115, 117, 120–123, 125, 129
Chariots échelle et chariots à plateaux	78
Chariots électriques à timon	121–122
Chariots élévateurs	105, 113, 122
Climat des locaux	4, 23, 62, 101, 127, 133, 145, 151
Communication interne	38
Comportement conforme à la sécurité	17, 50
Conduite du personnel	36
Confection	64, 103
Couteaux	11, 68, 76, 88, 92
Cuisinières à induction	84–85

D

Dispositifs de levage et de basculement	70
Diviseuses-bouleuses	31
Diviseuses-bouleuses automatiques	72–73
Diviseuses-bouleuses semi-automatiques	71

E

Éclairage	11, 23, 51, 64, 110, 115, 126, 131, 145–146, 148, 150, 153–154, 156
Écoulement de la farine	66
Élévateurs	70, 105, 113, 122
Élimination	4, 157
Entrées et sorties	145, 148
Entreposage de marchandises en sac	114
Environnement de travail	18, 33, 127
Escaliers	10, 11, 18, 126, 145, 150, 151
Étagères	105, 112–113, 120, 128, 146
Exigences d'hygiène pour les équipements de travail	139
Expédition	115

F

Fabrication de la pâte	30
Façonneuses à pain	74
Farines de boulangerie	28
Filmeuses et thermo-scelleuses	102

Fonceuses à tartelettes	80
Formation	9, 13–14, 16, 19, 21, 24, 27, 34–35, 37, 40–41, 44–45, 49–50, 52, 54–55, 82, 100, 110, 122, 137, 162
Fours	75, 97
Fours à circulation d'air	96
Fours à micro-ondes	84
Friteuses	77

G

Grossesse	47–48, 84–85, 111, 159
-----------	------------------------

H

Harcèlement sexuel	24, 40
Hold-o-mats	97
Hold-up	135
Hottes aspirantes	96
Hygiène	4, 51, 54, 56, 75, 89, 96, 114, 137–139, 155, 163

I

Installations à air comprimé	90
Installations de climatisation	127, 151
Installations de production de pain	69
Installations électriques	154, 161

Instruction	6–7, 16–17, 19–21, 33, 38, 49, 53, 56–57, 61, 63, 65, 82, 100, 122, 125, 137, 142, 144
Instruction des collaborateurs	13, 37
Issues de secours	110, 146

J

Jeunes gens	24, 49
-------------	--------

L

Laminoirs	31, 74
Lave-plaques et machines à graisser les plaques	79
Lave-vaisselle	89
Livraison	115–116, 124–125
Locaux sociaux	51

M

Machines à café	133
Machines à croissant	74
Machines à fabriquer les dragées	94
Machines à griller les amandes	94
Machines d'emballage	18, 102
Machines de découpe au jet d'eau	81

Maintenance des machines et installations	20, 65
Maladies de la peau	29
Maladies infectieuses	56
Manutention des charges	58–61, 107
Manutention manuelle	58, 125, 129
Marmites basculantes	98
Massicots	101
Maternité	24, 47–48, 84–85, 111, 159
Médicaments	41, 53, 55
Mission	15, 35
Mixeurs	68
Mobbing (harcèlement moral)	40
Mobilier	106, 133
Monte-charges	156
Moulins à céréales	12, 31, 69

N

Nettoyage	4, 11, 20, 37, 54, 68, 75–77, 79, 81–82, 88–89, 96, 114, 133, 137, 139–141, 143, 155
Nettoyage des bâtiments	155
Nettoyage des machines et installations	65

Nettoyeurs à haute pression et nettoyeurs à vapeur	91, 142
--	---------

O

Organisation du travail	4, 9, 19, 24, 33, 35–36, 134
-------------------------	------------------------------

P

Pandémie	56, 138
Participation	14, 16, 21–22, 39, 50, 158–159
Peseuses volumétriques	74
Pétrins	67
Plateformes élévatrices	115, 117–118, 141, 170

Portes et portails automatiques	147
---------------------------------	-----

Postes de travail sous surveillance	134
-------------------------------------	-----

Premiers secours	21, 52, 55, 100, 143
------------------	----------------------

Processus	6, 9, 10, 12–13, 16, 22, 25, 34–36, 39, 58, 107, 115
-----------	--

Produits chimiques	4, 17, 54, 75, 89, 114, 137, 139–140, 142–144, 155, 161
--------------------	---

Produits de nettoyage et produits désinfectants	22, 27
---	--------

Protection de la peau	22, 29, 137–138, 144
-----------------------	----------------------

Protection incendie	54, 144, 161
---------------------	--------------

Q

Quais de chargement	106, 115, 117–119
---------------------	-------------------

R

Rampes ajustables	118–119
-------------------	---------

Réchauds à gaz	83
----------------	----

Réglementation de la durée du travail et du repos	4, 42–45, 49
---	--------------

Rhinite allergique et asthme du boulanger	27–28, 30–31, 66, 69, 71–72
---	-----------------------------

Roll-conteneurs	114, 117, 120
-----------------	---------------

S

Silos	28, 30, 108–109
-------	-----------------

Sols	9, 18, 89, 110, 112, 115, 121, 126–127, 130, 132, 141, 145, 148–149
------	---

Sorbetières et turbines à glace	85
---------------------------------	----

Stands de vente	136
-----------------	-----

Stephan	68
---------	----

Stupéfiants	23, 53, 41
-------------	------------

T

Tempéreuses	93
-------------	----

Tensions interpersonnelles	10, 39–40
----------------------------	-----------

Tôles de chargement	115, 119
Trancheuses (autres)	76
Trancheuses à pain	76
Trancheuses de gâteaux	81
Transpalettes	121
Transport	11, 22, 28, 50, 63, 78, 99, 107–109, 114–116, 124–125, 137, 144, 157
Travail d'extérieur	136
Travailleurs isolés	53
Travaux de conditionnement	64, 101

V

Vaisselle	134
Véhicules	105–106, 115, 117, 121–124
Vente et bistro	126
Vestiaires	51
Voies d'accès pour piétons	131, 148
Voies d'évacuation	52, 55, 105, 146
Voies de circulation	18, 59, 100, 105–107, 115, 121–122, 130, 132, 145, 148–149
Vue sur l'extérieur	23, 42, 51, 153

Z

Zones de travail sous vidéosurveillance	134
---	-----



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Commission fédérale de coordination
pour la sécurité au travail CFST**