Action boulangerie pâtisserie 2006 - 2007

Plan d'activité collectif d'un Service de Santé au Travail

OBJECTIFS

- Proposer un plan d'activité collectif STPAix
- S'intégrer dans le PRST et le PNS
- Développer une méthode originale, reproductible à d'autres professions, participative en collaboration avec les différents acteurs:
  - enseignants (CFA)
  - préventeurs (CRAM, DDTE, INBP…)
  - représentants de la branche professionnelle
  - employeurs
  - salariés
  - médecins du travail et IPRP

- Évaluer les connaissances des salariés concernant les risques professionnels pour les diminuer et les bonnes pratiques pour les amplifier :
  - **T0:** au début de l'enquête
  - **T1**: après avoir donné:
    - une information individuelle au cours de la visite médicale (plaquette)
    - Une **visite d'entreprise** détaillée:
      - **guide de visite type**
      - rédaction et ou mise a jour **fiche d'entreprise**
      - **remise de documents** 1

- Mesurer les écarts de connaissance et de pratique à l'issue de cette action

- Évaluer de manière descriptive l'état de santé des salaries sur 2 items:
  - allergie à la farine
  - rachialgies

- Croiser ces données santé (questionnaire) avec les conditions de travail relevées au cours des VE (guide de visite)

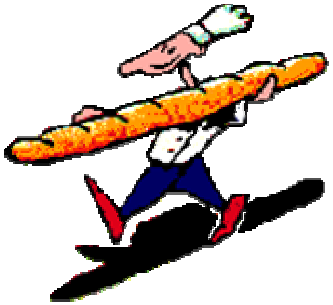
- Donner une image dynamique de l'action du STProvence
  - de type collective
  - pour atténuer le « zoomage » sur l'individuel donné par la visite médicale….

La population étudiée

- Cible: 547 salariés pour 107 entreprises
- 347questionnaires à T0 et 109 à T0 et T1

- 99 boulangers
- 91 pâtissiers

} 13 boulangers pâtissiers



- 128 vendeurs

- 43 apprentis

Plan

- Connaissance des risques du métier
- Progression dans les bonnes pratiques
- Description de l'état de santé de la profession
- Liens entre questionnaire médical et guide de visite (c-a-d entre état de santé et conditions de travail)

Connaissance des risques métiers

- Brûlure, chaleur
- Allergie
- Manutention
- Chute, glissade
- Machines
- Alimentation, sommeil

Connaissance des risques métiers

Brûlure, chaleur

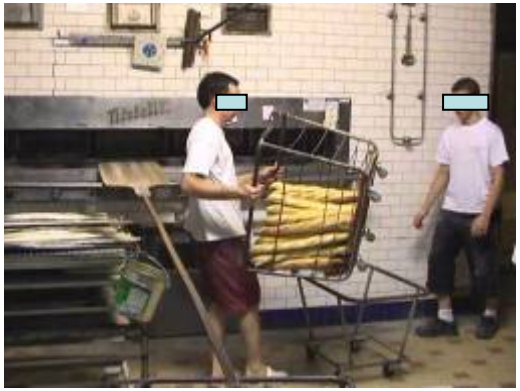
T0 : 45%

Evolution à T1 + 6%

Connaissance des risques métiers

		Evolution à T1
	allergie respiratoire T0 : 40%	+26%
	allergie cutanée T0 : 14%	+9%
	Allergie ORL T0 :10%	+13%

Connaissance des risques métiers



Evolution à T1

Manutention
T0 : 25%

+ 3%

Chute, glissade
T0 : 18%

+ 6%

Connaissance des risques métiers

Le pétrin

La diviseuse

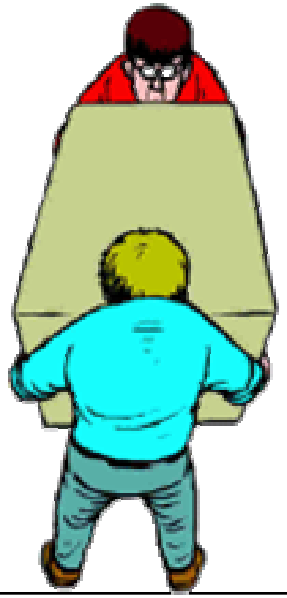
La façonneuse

Le laminoir

	Evolution à T1
Pétrin T0 : 42%	+ 10%
Four T0 : 41%	+ 5%
Façonneuse T0 : 32%	+ 5%
Laminoir T0 : 24%	+ 4%
Batteur T0 : 20%	- 1%
Diviseuse T0 : 18%	+ 2%
coupureT0 :37%	+ 18%

Plan

- Connaissance des risques du métier
- Progression dans les bonnes pratiques
- Description de l'état de santé de la profession
- Liens entre questionnaire médical et guide de visite (c-a-d entre état de santé et conditions de travail)



Risque manutention:

connaissance et bonnes pratiques

	Je sais à T0	évolution	je fais à T0	évolution
Plier les jambes permet de préserver mon dos	94%	+ 3%	77%	+ 9%
Eviter les torsions du tronc permet de préserver mon dos	76%	+ 18%	56%	+ 23%
Verrouiller le bassin permet de préserver mon dos	61%	+ 23%	45%	+ 17%
Réfléchir avant d'agir permet de préserver mon dos	93%	+ 7%	84%	+ 9%

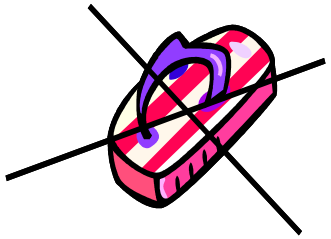
Film mauvais gestes Film bons gestes

Risque chute:

connaissance et bonnes pratiques

	Je sais à T0	évolution	je fais à T0	évolution
Porter des chaussures antidérapantes permet de minimiser le risque de chute	94%	+ 4%	67%	+ 6%
Nettoyer dès que nécessaire et au moins quotidiennement permet de minimiser le risque de chute	99%	+ 0,30%	97%	+ 0%
S'organiser afin de ne pas courir permet de minimiser le risque de chute	96%	+ 3%	84%	+ 1%

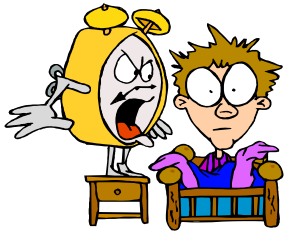
Chaussures antidérapantes: les vendeuses les portent peu !



Risque chaleur, brûlure

	Je sais à T0	évolution	je fais à T0	évolution
Boire régulièrement	98,50%	+ 1,50%	90,00%	+ 6%
Faire des pauses loin des fours	88%	+ 7%	74%	+ 7%
S'organiser et éviter les déplacements inutiles	98%	+0%	87%	+ 4%
Porter des tenues claires	90%	+ 6%	84%	+0%
Porter des vêtements longs, des gants à manchettes	89%	+ 6%	73%	+ 9%
Positionner sa zone de travail le plus éloigné des fours	91%	+ 0%	80%	- 2%

Conclusion: risque connu et bien maitrisé



Pour préserver sommeil et alimentation

	Je sais à T0	évolution	je fais à T0	évolution
Avoir un rythme régulier	95%	+ 3%	72%	+ 8%
Se coucher tôt	91%	+ 7%	61%	+ 12%
Faire des siestes	87%	+ 10%	67%	+ 7%
Manger léger au moins 2 heures avant de se coucher	86%	+ 7%	62%	- 6%
Prendre un petit déjeuner équilibré (produits céréalier+laitier+fruit +boisson)	80%	+ 9%	28%	+ 8%
Un casse croute équilibré	76%	+ 9%	40%	+ 1%

Alimentation équilibrée

Poussières de farine

connaissance et bonnes pratiques

	Je sais à T0	évolution	je fais à T0	évolution
Remplir la cuve à pétrin d'eau puis de farine	35%	+ 48%	12%	+ 35%
Ne pas secouer le sac vide	71%	+ 21%	29%	+ 7%
Le frasage à vitesse lente	97%	+ 3%	98%	-1%
Ne pas jeter la farine à la main pour le fleurage	30%	+ 20%	18%	+ 3%
Utiliser un tamis au plus près du plan de travail pour le fleurage	51%	+ 31%	29%	0%
Ne pas secouer les couches	67%	+ 22%	54%	+ 23%

Film farine

Risque machine

connaissance et bonnes pratiques

Risque lié aux machines

- Pétrin
- Four
- Coupure
- Façonneuse
- Laminoir
- Batteur
- Diviseuse
- Trancheuse à pain

	Je fais à T0	évolution à T1
Travail avec les protections du pétrin ou laminoir	88%	+ 4%
Nettoyage après avoir vérifier que les machines étaient hors tension	77%	+ 11%

Normes CE, NF, NF HSA

Film boulangerie diviseuse façonneuse

Film pâtisserie entier

Nettoyage

bonnes pratiques

		Boulanger	Pâtissier	Vendeur
Pour nettoyer le sol j'utilise un balai seul	T0	83%	57%	59%
Pour nettoyer le sol j'utilise un aspirateur	T0	27%	18%	25%

Film nettoyage

Nettoyage

bonnes pratiques

		Boulanger	Pâtissier	Vendeur
Pour nettoyer le sol j'utilise un balai seul	T0	83%	57%	59%
	Évolution	- 2%	+ 17%	- 14%
Pour nettoyer le sol j'utilise un aspirateur	T0	27%	18%	25%
	Évolution	+ 29%	+ 38%	+ 21%

Film nettoyage

Hygiène

bonnes pratiques

	T0	Evolution
Je prends ma douche sur place en fin de journée	17%	+ 17%
Je rentre avec mes vêtements de travail à mon domicile	49%	+ 2%
Je laisse mes vêtements dans un vestiaire	65%	- 3%

Les vendeuses sont les mauvaises élèves

Plan

- Connaissance des risques du métier
- Progression dans les bonnes pratiques
- Description de l'état de santé de la profession
- Liens entre questionnaire médical et guide de visite (c-a-d entre état de santé et conditions de travail)

Description de l'état de santé de la profession

- Symptômes évoquant une allergie
  - Peau
  - Yeux
  - Nez
  - Poumon
- Mal de dos
- État dentaire

Symptômes allergiques à T0

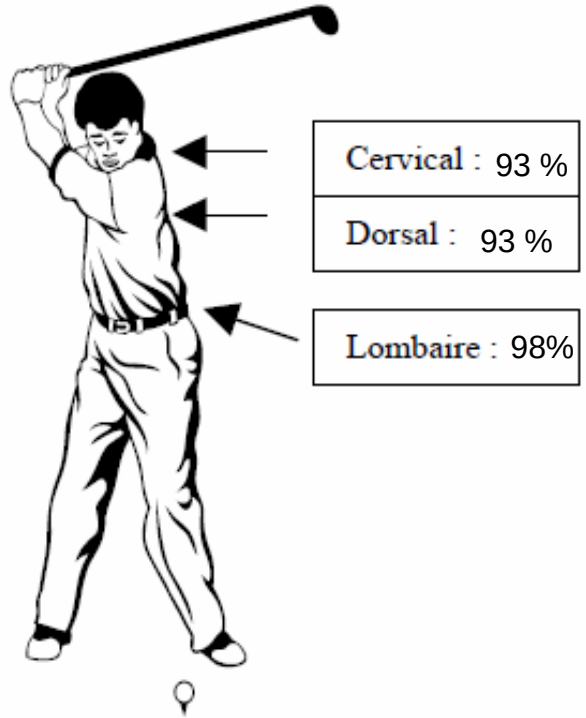
	Boulanger	Pâtissier	Vendeur	Totaux
Allergie	**71%**	**63%**	**56%**	**60 %**

	Boulanger	Pâtissier	Vendeur	Totaux	Symptôme dominant
Allergie oculaire	32%	36%	25%	28%	Œil rouge
Allergie nasale	61%	48%	38%	46%	Eternuement
Allergie cutanée	29%	26%	21%	24%	Peau qui gratte
Allergie pulmonaire	23%	22%	15%	19%	toux

VME:0,5 et 10mg/m^3

Mal de dos

	T0 ≈ T1
Jamais	1/3
Une fois	1/3
Souvent	1/3
Très souvent	



Risque dentaire

		Boulanger	Pâtissier	Vendeur	Total
Nombre de dents déjà soignées	**T0**	7,1	6,7	6,4	6,1
	T1	8,5	7,7	9,6	8,1

Le message des dents à soigner passe mieux chez les vendeuses

Plan

- Connaissance des risques du métier
- Progression dans les bonnes pratiques
- Description de l'état de santé de la profession
- Liens entre questionnaire médical et guide de visite (c-a-d entre état de santé et conditions de travail)

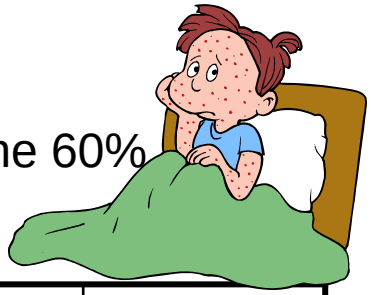
Mal de dos fréquent

	Non	Oui
Réception des matières premières hors du magasin	25%	44%
Présence d'un monte charge	57%	33%
Présence d'un diable	48%	40%
Manutention des sacs de farine de 50Kg à 2	43%	30%
Grille de devanture motorisée	51%	34%
Quantité de pains (en casiers). < 60	58%	39%
Quantité de viennoiseries (cagettes). < 7	67%	42%

Quand vous investissez dans une prévention manutention c'est efficace

Allergie

moyenne 60%



	Non	Oui
Quantité de farine par semaine < 1 tonne	69%	56%
Vestiaire séparé du laboratoire	75%	57%
Sacs de 25 kg	69%	55%
Versement d'eau puis farine dans la cuve	63%	50%
Utilisation séparée de couches farinées et non farinées	66%	54%
Etalement de la farine au tamis et fleurage au plus près	66%	52%
Absence de balayage à sec	67%	44%
Mise à disposition et utilisation de masque	63%	47%

CONCLUSIONS croisement symptômes et conditions de travail

- <u>Manutention</u> : moyens facilitant la manutention sont toujours payants
  - monte charge
  - diable
  - grille motorisée
  - entraide

- <u>Allergie</u> : bonnes pratiques primordiales

  - pas de balayage à sec,
  - eau puis farine,
  - fleurage au tamis

CONCLUSIONS de l'ÉTUDE

- On se connaît mieux

- Constat:
  - Des qu'on investit pour limiter les manutentions c'est efficace
  - Les bonnes pratiques diminuent les symptômes d'allergie

- Le message était connu:
  - Risque chute
  - Chaleur, brûlure
  - sommeil

CONCLUSIONS de l'ÉTUDE

- Le message est passé:
  - Allergie respiratoire
  - Certains gestes pour éviter le mal de dos
  - Techniques et pratiques pour diminuer l'empoussièrement
  - Nettoyage à l'aspirateur

- Le message est à améliorer:
  - Alimentation
  - Conformité de < 10% des machines
  - Hygiène corporelle
  - Glissade chute, manutention

Merci pour votre attention

Débat

Débat

Aide de votre service de santé au travail

- Formation SST
- Formation PRAP
- Mesure d’empoussièrement

Mesurage empoussièrement farine

Avec VMC: 20% de farine en moins

DMT N°90 2°T2002:

Sur 276 artisans Rhône Alpes:

- **22% ont une aération artificielle**
- **87% ---------- naturelle**
- **11% aucune aération**