

GRILLE D'IDENTIFICATION DE RISQUES

SECTEUR BOULANGERIE

La grille d'identification des risques ci-dessous est présentée selon le format proposé par la CNESST et énonce les principaux risques observés et identifiés par les intervenants de l'équipe de santé publique en santé au travail de Montréal lors de leurs visites dans le secteur boulangerie. La grille montre aussi quels sont les moyens de prévention pour corriger et contrôler les risques. Si vous avez besoin de soutien pour identifier, corriger ou contrôler les risques dans votre établissement, n'hésitez pas à contacter notre équipe en écrivant à : mado.sat@santepub-mtl.qc.ca.

IDENTIFICATION DES RISQUES À LA SANTÉ	PRÉVENTION	
	MOYENS DE CORRECTION	MOYENS DE CONTRÔLE
Produits chimiques <i>Sources : produits nettoyants ou désinfectants</i>	• Choisir les produits les moins dangereux • Lire les étiquettes et fiches de données de sécurité et encourager les travailleurs à les consulter • Entreposer les produits dans leurs contenants d'origine bien identifiés et dans un endroit ventilé	• Porter les équipements de protection adéquats en lien avec les produits manipulés (lunettes de sécurité, gants, etc.) • Fournir une douche oculaire si nécessaire
	Consultez notre fiche d'information sur les produits chimiques en boulangerie : Fiche d'information Produits Chimiques Boulangerie	
Troubles musculosquelettiques <i>Sources : postures contraignantes ou statiques, efforts excessifs, etc.</i>	• Optimiser les équipements ou leur disposition (hauteur de table, équipement de manutention, etc.) • Optimiser l'organisation du travail	• Faire de la rotation de tâches • Permettre des périodes de récupération
	Consultez notre trousse régionale afin de débiter une démarche de prévention des troubles musculosquelettiques dans votre boulangerie : Trousse prévention des TMS	
Poussière de farine (risque d'asthme et de rhinite) <i>Sources : poussières de farine dans l'air (verser, mélanger, peser, fleurir, nettoyer)</i>	• Utiliser la méthode optimale pour verser la farine afin de limiter la poussière • Aspirer à la source • Nettoyer le sol en utilisant une méthode humide ou un aspirateur adapté (HEPA) antidéflagrant	• Porter les équipements de protection adéquats (masque N95)
	• Partagez avec vos travailleurs: Affiche Farine • Instaurez un programme de protection respiratoire simplifié pour votre secteur : voir notre gabarit PPR Simplifié • Faites passer ces questionnaires à vos employés • Instaurez des procédures de travail afin de minimiser les émissions de poussière	

(suite au verso)

IDENTIFICATION DES RISQUES À LA SANTÉ	PRÉVENTION	
	MOYENS DE CORRECTION	MOYENS DE CONTRÔLE
Monoxyde de carbone <i>Sources : appareils de cuisson, système de chauffage</i>	- Analyser les risques avant l'achat d'un nouvel équipement - Entretenir adéquatement les équipements de cuisson au gaz	- Installer des détecteurs de CO de type industriel (calibrés et entretenus) - Mettre en place des mesures d'urgence
	Consultez la fiche suivante pour en apprendre davantage: Fiche technique Monoxyde de carbone Voici quelques points à considérer lors de l'achat d'un détecteur de CO industriel	
Chaleur <i>Sources : chaleur radiante (four), température extérieure</i>	- Optimiser le travail pour en diminuer son exigence (outil adapté, organisation du travail) - Fournir ou encourager le port de vêtements légers qui favorisent l'évaporation - Avoir des locaux climatisés - Installer des ventilateurs disposés stratégiquement	- Ajuster le rythme de travail - Prendre des pauses fréquemment - Boire de l'eau fréquemment et en quantité suffisante
	Consultez cet outil qui vous aidera à élaborer un plan d'action pour le travail à la chaleur et le gabarit de plan d'action.	
Bruit <i>Sources : broyeur, mélangeur, emballage, etc.</i>	- Acheter des équipements moins bruyants - Isoler les machines bruyantes ou limiter le temps d'exposition des travailleurs	Porter des protecteurs auditifs (ex. : bouchons ou coquilles)
	Consultez les documents suivants pour en connaître davantage sur la protection auditive : - Lien vers le PS Bruit - Dépliant Ma protection auditive	
Risques psychosociaux <i>Sources : incivilité, violence de la clientèle, charge de travail importante, horaires atypiques, etc.</i>	Plusieurs outils sont disponibles pour vous soutenir dans l'identification et le contrôle de ce risque afin d'adapter votre programme de prévention selon la réalité de votre boulangerie. - Consultez nos outils régionaux sur le sujet : RSPSAT Dossiers Régionaux - Consultez le Programme de santé au travail – risques psychosociaux liés au travail	
Pour l'organisation des premier soins premiers secours , vous trouverez ci-dessous des informations pertinentes : - Amputation: RSPSAT Premiers secours et premiers soins - Premiers soins RSPSAT Premiers secours et premiers soins		