

Hygiène du personnel

Arriver au travail propre et sobre : ni alcool, ni drogue.

enue de travail, correctement portée

Vêtements clairs et propres
Chaussures réservées au travail
oalimentaires et antidérapantes)
Au besoin, masque anti poussières

ind se laver les mains ?

Avant de commencer le travail
Après chaque pause
Après s'être mouché
Après passage aux toilettes
avage doit être fait au savon.

Jne bonne hygiène contribue à une bonne santé.

Quelques HORREURS à éviter :

*Travailler avec des bagues ou bracelets
S'essuyer les mains avec des torchons sales
Sortir des toilettes sans se laver les mains
Travailler la pâte avec un panaris ou une plaie même protégés avec des pansements, gants, doigts
Introduire plantes et/ou animaux en laboratoire*

Recommandations à l'employeur

Formations des nouveaux embauchés.
Mise à disposition des protections individuelles
es équipements adaptés.
Maintenance mécanique et électrique régulière
équipements et des installations.

Formations :

- Sauveteurs Secouristes du Travail (SST)
- Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)

Trousse de secours entretenue.
Analyse des accidents du travail pour éviter leur
tive (Document I Injuria)

Surveillance de l'état de santé

- ✓ Toute plaie ou brûlure est à nettoyer, désinfecter, protéger. Une trousse de secours doit être à disposition.
- ✓ Du fait des horaires de travail : pensez à dormir suffisamment et à vous alimenter correctement.
- ✓ Boire suffisamment.
- ✓ Vaccination DT polio tous les 5 ans jusqu'à 21 ans, puis tous les 10 ans.

Réglementairement, le suivi par le médecin du travail se fait

- ✓ à l'embauche,
- ✓ périodiquement :
 - tous les ans pour les jeunes apprentis de moins de 18 ans,
 - tous les 2 ans pour les autres salariés ou plus souvent selon les risques.
- ✓ après chaque arrêt de travail :
 - d'au moins 8 jours pour les accidents de travail.
 - d'au moins 21 jours en maladie.

La visite médicale est le moment privilégié pour signaler vos problèmes de santé.

Votre médecin du travail vous conseille dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité et des conditions de travail.

AnneCY Santé au Travail
12 quai de la Tournette 74000 ANNECY
2006

<http://www.ast74.fr>



Hygiène, sécurité et santé chez les boulangers

