



SARL 3F Suchet
35 Av Général de Gaulle
69 110 Ste Foy-lès-Lyon
Tél : 04 28 29 74 40

NOTE DE SERVICE

PREVENTION RISQUES LIES A LA CHALEUR

BAR A PAINS

Le 1^{er} juin 2025,
A Lyon,

Avec l'arrivée des fortes chaleurs estivales, voici les mesures de prévention afin de **garantir votre sécurité et votre bien-être** au travail, que vous soyez en boutique ou au laboratoire de production.

Nous vous rappelons que le travail par fortes chaleurs peut engendrer fatigue, maux de tête, nausées, déshydratation, voire des malaises.

Pour limiter ces risques, merci de bien vouloir appliquer les **recommandations suivantes** :

Mesures mises à disposition :

- **Ventilateurs** installés en boutique et en laboratoire pour améliorer la circulation de l'air.
- **Brumisateurs** disponibles pour un rafraîchissement ponctuel.
- Accès facilité à de l'**eau fraîche** pour tous.

Recommandations à suivre pour tous :

- **Hydratez-vous très régulièrement** : buvez de l'eau toutes les 20 à 30 minutes, même sans sensation de soif.
- **Faites des pauses à l'ombre ou dans des zones ventilées**, aussi souvent que nécessaire.
- **Signalez immédiatement tout symptôme** inhabituel (étourdissements, crampes, nausées...) à un responsable.
- Portez des **tenues légères, respirantes et adaptées**, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité et de présentation face aux clients.
- Ouvrez de manière anticipée du volet de façade avant l'arrivée des clients pour favoriser l'aération du magasin

Pour l'équipe de vente :

- Utilisez les **brumisateurs** entre deux clients si besoin.
- **Aérer de manière naturelle** : ouverture des portes en dehors des heures de forte chaleur pour renouveler l'air
- **Maintenez les portes ouvertes temporairement avant/après les heures de pointe** pour créer des courants d'air si les conditions extérieures le permettent
- Évitez les efforts physiques prolongés pendant les périodes de forte chaleur (entre 13h et 17h notamment).



SARL 3F Suchet
35 Av Général de Gaulle
69 110 Ste Foy-lès-Lyon
Tél : 04 28 29 74 40

Pour l'équipe de production :

- Utilisez **les brumisateurs** pour un rafraîchissement ponctuel
- Alternez les tâches les plus physiques avec des tâches moins exigeantes si possible.
- Profitez des temps de fermentation ou de cuisson pour faire une **pause hydratation**.
- Ne restez pas trop longtemps à proximité des fours sans pause ou changement de poste.

En cas de malaise ou d'urgence

Prévenez immédiatement un responsable. Ces recommandations et les numéros d'urgence sont affichés sur les panneaux dédiés.

La santé de chacun est une priorité. Merci à tous pour votre vigilance, votre esprit d'équipe et votre rigueur face à ces conditions climatiques estivales.

Pour toute question ou besoin de matériel, nous restons disponibles.
Merci pour votre vigilance et votre engagement au quotidien.

Marie de Serres
DRH