

DOCUMENT UNIQUE

D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

« SECTEUR DE LA BOULANGERIE PATISSERIE »

*Ce document a été établi pour la Fédération Régionale de la Boulangerie du Poitou-Charentes (16 ; 17 ; 79 ; 86)
Il doit être accessible à l'ensemble des salariés de l'entreprise conformément
à l'Article R 4121-4 du Code du Travail*

OBJECTIF

Mettre en œuvre des mesures de prévention visant à éliminer, ou à défaut à diminuer des risques conformément aux principes généraux de prévention dans le cadre de la mise en place d'un plan d'actions.

NOM Prénom du responsable :

Activité de l'entreprise :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Tel :

Email :

DATE DE CREATION :		<u>Signature du Responsable :</u>
-----------------------	--	-----------------------------------

DATE DE 1 ^{ère} MISE A JOUR :		<u>Signature du Responsable :</u>
---	--	-----------------------------------

DATE DE 2 ^{ème} MISE A JOUR :		<u>Signature du Responsable :</u>
---	--	-----------------------------------

Ce document a été élaboré et rédigé par Mesdames Sylvie MIREBEAU (ASSTV 86), Marielle CHARRIER (STA 17) et Isabelle DE LA RUA (CMA 86) en collaboration avec les différentes institutions ci-dessous



SOMMAIRE

<i>Cadre Juridique.....</i>	<i>p. 3</i>
<i>Démarche méthodologique.....</i>	<i>p. 4</i>
<i>L'Etablissement.....</i>	<i>p. 5</i>
<i>Liste des Organismes de contrôle, de prévention et de formation.....</i>	<i>p. 6</i>
<i>Document d'évaluation des risques professionnels.....</i>	<i>p. 7</i>
<i>RISQUES GENERAUX.....</i>	<i>p. 7</i>
<i>BOULANGERIE.....</i>	<i>p. 10</i>
<i>PÂTISSERIE.....</i>	<i>p. 19</i>
<i>VENTE.....</i>	<i>p. 27</i>
<i>PORTAGE.....</i>	<i>p. 33</i>
<i>Fiches de prévention des expositions à certains facteurs de risques.....</i>	<i>p. 39</i>
<i>Modèle de fiche d'exposition.....</i>	<i>p. 41</i>
<i>Glossaire.....</i>	<i>p. 42</i>
<i>Fiches de sécurité du matériel en boulangerie.....</i>	<i>p. 43</i>
<i>La friteuse</i>	<i>p. 44</i>
<i>La grillade</i>	<i>p. 45</i>
<i>La marmite</i>	<i>p. 46</i>
<i>L'armoire à couteau</i>	<i>p. 47</i>
<i>L'éplucheur</i>	<i>p. 48</i>
<i>L'ouvre-boîte</i>	<i>p. 49</i>
<i>Les feux vifs</i>	<i>p. 50</i>
<i>Les fours</i>	<i>p. 51</i>
<i>Le batteur mélangeur</i>	<i>p. 52</i>
<i>Le mixeur plongeant</i>	<i>p. 53</i>
<i>Le robot coupe</i>	<i>p. 54</i>
<i>Le trancheur</i>	<i>p. 55</i>
<i>Liste des allergènes.....</i>	<i>p. 56</i>

CADRE JURIDIQUE

Ce document demeure sous la responsabilité entière de l'employeur. Il doit faire l'objet d'une mise à jour au moins annuelle et doit être réactualisé en cas d'aménagement important modifiant les conditions de travail.

- **Directive Européenne** : (Directive-Cadre n°89/391/CEE du 12/06/1989) définit les principes fondamentaux de la protection des travailleurs. Elle a placé l'évaluation des risques professionnels au sommet de la hiérarchie des principes de prévention. La loi n°91-1414 du 31/12/1991 a permis de transposer la directive Européenne en droit français.

- **Article L.4121-1 du Code du Travail, définit les 9 principes de prévention :**
 1. Éviter les risques,
 2. Évaluer les risques,
 3. Combattre les risques à la source : agir en amont,
 4. Adapter le travail à l'homme,
 5. Tenir compte de l'état des techniques,
 6. Substituer ce qui est dangereux par ce qui ne l'est pas ou par ce qui est moins dangereux,
 7. Planifier la prévention en y intégrant la technique, l'organisation du travail, les conditions de travail,
 8. Prendre des mesures de protection collective prioritairement sur la protection individuelle,
 9. Donner les instructions appropriées aux travailleurs : information et formation.

- **Décret n°2001-1016 du 05/11/2001** : porte sur la création d'un document relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs.

- **Décret n°2008-1347 du 17/12/2008** : les conditions d'accessibilité du document unique doivent être affichées en place convenable et aisément accessible dans les lieux de travail (art R.4121 -4 du Code du Travail).

- **Loi n°2010-1030 du 09/11/2010** : cette loi introduit, notamment dans le code du Travail et le code de la sécurité sociale, des mesures concernant la pénibilité du parcours professionnel

- **Décret n°2011-354 du 30/03/2011** : porte sur la définition des facteurs de risques professionnels en compte dans le cadre de la prévention de la pénibilité ainsi que du droit à une retraite anticipée pour pénibilité.

DEMARCHE METHODOLOGIQUE

► **1ère étape** : Préparer sa démarche d'évaluation.

- a) Associer les salariés à la démarche d'évaluation,
- b) Définir les unités de travail : Laboratoire boulangerie, pâtisserie, vente, portage etc

Noms des salariés	BOULANGERIE		PATISSERIE		VENTE		PORTAGE		AUTRE	
	AP*	AO*	AP*	AO*	AP*	AO*	AP*	AO*	AP*	AO*

AP* Activité Principale
AO* Activité occasionnelle

→ Voir registre du personnel

► **2ème étape** : Identifier les dangers, les risques potentiels lié à l'activité et évaluer ces risques

- a) Identifier les situations dangereuses ou les dangers liés à chaque unité de travail.

Un danger = *Élément nuisible ou situation susceptible de provoquer des dommages.*

- Observer le poste de travail et son environnement à la recherche de dangers,
- Analyser toutes les tâches réalisées,
- Demander l'avis des opérateurs sur des situations dangereuses (potentielles ou réelles) à leur poste,
- Recherche d'éventuels incidents ou accidents (dommages corporels ou matériel au poste),
- Connaître la nature des produits utilisés et leur éventuelle toxicité.

- a) Définir et évaluer les risques

Un risque = *Éventualité d'un dommage sur une personne ou un bien exposé à un danger*

<p>UN DANGER ? Élément nuisible ou situation susceptible de provoquer des dommages corporels ou matériels</p> <p>UN RISQUE ? Probabilité de voir se manifester un dommage</p>

► **3ème étape** : Quantifier et Hiérarchiser les risques

Afin de déterminer les priorités du plan d'actions en fonction de la gravité potentielle et de la probabilité, les risques sont hiérarchisés.

Définir un niveau d'action de prévention prioritaire (critères qualitatifs):

TRES SATISFAISANT	SATISFAISANT	A AMELIORER	AGIR RAPIDEMENT
-------------------	--------------	-------------	-----------------

► **4ème étape** : Mettre en place un plan d'action par priorité (criticité), mettre à jour annuellement et réévaluer lors de chaque changement ou amélioration.

Vous trouverez dans le Glossaire en fin de document la signification de toutes les abréviations citées dans le document

L'ETABLISSEMENT

Horaire d'ouverture

Effectif total *

Poste / Nom - Prénom	Type de contrat				Nbre	Horaire de travail
	CDI	CDD	Intérim	autres		

* ne pas remplir ce tableau si présence d'un registre du personnel

Personnel d'entreprise extérieur pouvant intervenir dans l'entreprise utilisatrice

Documents hygiène sécurité existants dans l'entreprise

DOCUMENTS	OUI	NON
Registre de sécurité (organismes de contrôle)		
Fiche d'entreprise du Médecin du travail		
Fiches de poste (pour chaque poste de l'entreprise)		
Fiches de prévention des expositions voir chapitre page 28		
Fiches de données de sécurité des produits utilisés		
Registre des Accidents du Travail		
Registre des incidents		
Règlement Intérieur		
Conventions Collectives		
Dérogations Apprenti		

Personnel secouriste (liste)

cf. : Art. R4224-14 à 4224-16 du Code du Travail

Statistiques Accidents du Travail et Maladies Professionnelles reconnues

ANNEE	Nbre AT (avec arrêt)	Nbre AT (sans arrêt)	Maladies Professionnelles déclarées

LISTE DES ORGANISMES de contrôle, de prévention et de formation

Organismes de prévention

<u>ORGANISMES</u>	<u>COORDONNEES</u>
Inspection du travail	
Service de Santé au Travail	ASSTV 86 24 Rue Salvador Allende - BP 70072 - 86002 POITIERS 05 49 61 19 77

Organismes de contrôle

<u>ORGANISMES</u>	<u>COORDONNEES</u>	<u>PERIODICITE</u>
Incendie		
Electricité		
ventilation et climatisation		
chauffage		
silos		
dératisation insectisation		

Organismes Professionnels

<u>ORGANISMES</u>	<u>COORDONNEES</u>
Fédération Régionale de la Boulangerie	3, rue du Cormier - BP 1008 - 79010 NIORT CEDEX 05.49.24.05.24 - federation@cgahbbp.com
Fédération départementale de la Boulangerie	Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers de la Vienne 13 Boulevard Blossac - 86100 CHATELLERAULT 05 49 21 03 94

RISQUES GENERAUX

Ensemble du personnel concerné

Quantification du risque: → Notez: → Priorité d'action (automatique):

TRES SATISFAISANT	4	
SATISFAISANT	3	
A AMELIORER	2	
AGIR RAPIDEMENT	1	

Dangers liés à	Facteurs d'exposition	Risques Potentiels	Prévention existante	Quantification du risque				Priorité d'action	PLAN D'ACTION		
				Tres satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement		Actions d'amélioration à entreprendre	Délai	Personne en charge de l'exécution
<p>La circulation interne</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>Escaliers Marches Dénivelé Entrée du magasin glissante lors d'intempéries</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Glissade Chute</p>	<p>Rampe de sécurité Rebords de marche antidérapants Tapis de sol dans l'entrée</p> <p>.....</p> <p>.....</p>					0			
<p>L'éclairage</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>Eclairage insuffisant Eclairage inadapté Zones éblouissantes Ombres portées Zones de passage peu ou pas éclairées</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Heurts Fatigue visuelle</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>					0			
<p>L'électricité</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>Branchement d'appareils électriques</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Electrisation Electrocution</p>	<p>Contrôle périodique des installations électriques par un organisme agréé Armoire électrique fermée et isolée</p> <p>.....</p>					0			

<p>L'incendie</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>Installation gaz de ville Bouteilles de gaz Environnement de travail Autres (à préciser).....</p>	<p>Asphyxie</p>	<p>Extincteur Contrôle annuel des extincteurs par un organisme agréé Numéros d'appel d'urgence affichés Panneaux interdiction de fumer</p>					<p>0</p>			
<p>Déplacements routiers</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>Utilisation du véhicule personnel pour les trajets domicile/travail Utilisation du véhicule personnel ou de société pour les déplacements hors entreprise</p>	<p>Accident routier</p>	<p>Pour les véhicules de société : entretien régulier fait par un garage</p>					<p>0</p>			
<p>Agents Infectieux</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>Contact avec le public Vie de groupe Entretien des sanitaires</p>	<p>Affection cutanée ou respiratoire</p>	<p>Solution Hydroalcoolique Lavage des mains régulier Sensibilisation par affichage</p>					<p>0</p>			
<p>La charge mentale</p> <p>- activité - organisation - relations sociales</p>	<p><u>liée à la fonction et au poste occupé</u> Tâches multiples à effectuer en même temps Travail le week end et jours fériés Horaires parfois dépassés, Rythme de travail variable, Autres (à préciser).....</p>	<p>Stress... Agression, braccage</p>	<p>fiche de poste débriefing transport de fond fait par le gérant transport de fond à des heures et jours différents fond de caisse minimum terminal point d'encaissement présence d'un coffre fort vidéo surveillance rideau de fer consignes orales en cas de braccage sensibilisation par affichage sur les RPS (Ex ; harcèlement moral, harcèlement sexuel)</p>					<p>0</p>			

Dangers liés à	Facteurs d'exposition	Risques Potentiels	Prévention existante	Quantification du risque				Priorité d'action	PLAN D'ACTION		
				Tres satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement		Actions d'amélioration à entreprendre	Délai	Personne en charge de l'exécution
								0			
								0			
								0			

BOULANGERIE

Nombre de personnes :

A: Boulanger
B: Apprenti boulanger
C:
D:
TE: Toute l'Equipe

Quantification du risque:	→ Notez:	→ Priorité d'action (automatique):
TRES SATISFAISANT	4	
SATISFAISANT	3	
A AMELIORER	2	
AGIR RAPIDEMENT	1	

Dans la colonne "Dangers liés à" : les items inscrits en **rouge gras** correspondent aux facteurs de pénibilités définis à l'art. L 4121-3-1 du Code du Travail

Dangers liés à	Personnes exposées	Situations dangereuses	Risques Potentiels	Prévention existante	Quantification du risque				Priorité d'action	PLAN D'ACTION		
					Tres satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement		Action d'amélioration à entreprendre	Délai	Personne en charge de l'exécution
L'état du sol	A B C D TE	Le sol peut être glissant par la présence de farine et/ou de miettes de pain. Présence d'eau au sol. Sol défectueux (carreaux manquants, cassés...) autre, à préciser.....	Chute de plain pied, glissade.	Port de chaussures de sécurité. Carrelage antidérapant côté fabrication. Entretien régulier du sol. Aspirateur (privilegié au balayage à sec)					0			

- concerné
 non concerné

<p>La circulation interne</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Escaliers</p> <p> Passage encombré (marchandises, pannes, chariots...)</p> <p> Dénivelé</p> <p> Espace exigü</p> <p> Passage étroit</p> <p> Plafond bas</p> <p> autre, à préciser.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Chutes, Heurts</p>	<p> Rampe de sécurité (escalier).</p> <p> Rebords de marches antidérapants.</p> <p> Organisation du rangement afin d'éviter l'encombrement au sol.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>					<p>0</p>			
<p>Travail en hauteur</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Utilisation d'escabeau, pied d'éléphant, ... lors du nettoyage ou du stockage en hauteur.</p> <p> autre, à préciser.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Chute de hauteur</p>	<p> Matériel en conformité CE.</p> <p> Patins antidérapants</p> <p>.....</p> <p>.....</p>					<p>0</p>			

<p>La manutention manuelle</p> <p>Décret du 3/9/92 Article du Code du Travail R 4541-1 à 4541-11 Arrêté du 29/1/93 Normes : NF-X-35-106 et NF-X-35-109 TJ 18 inrs</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Manutention des sacs de farine lors du déversement dans le pétrin</p> <p> Manutention des plateaux (chambre de pousse et cuisson)</p> <p> Poussées et tractions des échelles</p> <p> Réception des matières premières (cartons, sacs...)</p> <p> Déplacement des paniers</p> <p> autre, à préciser.....</p>	<p>Douleurs dorso-lombaires, TMS, Chute d'objet MP 98 RG</p>	<p> Chaussures de sécurité</p> <p> Silos</p> <p> Sacs matières premières moins lourds</p> <p> Chariots à roulettes</p> <p> Hauteur de stockage adaptée</p> <p> Charges lourdes à hauteur de taille</p> <p> Monte-charges</p> <p> Hauteur des plans de travail réglable</p> <p> Formation PRAP</p> <p> Panniers de pains sur roulettes.</p> <p>.....</p>					<p>0</p>			
<p>Les Gestes et postures et/ou postures pénibles</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Travail debout, contraintes posturales, piétinement et nombreux déplacements.</p> <p> Gestes répétitifs des membres supérieurs (ex : opérations de « pétrissage » et de « façonnage » de la pâte).</p> <p> autre, à préciser.....</p>	<p>Douleurs lombaires, douleurs des membres supérieurs et/ou inférieurs, MP 57 RG, TMS.</p>	<p> Hauteur des plans de travail réglable</p> <p> Formation PRAP</p> <p> Polyvalence des tâches</p> <p>.....</p>					<p>0</p>			

<p>Le Bruit</p> <p>Décret 2006-892 du 19/07/06 Norme : NFS 31-084 méthode de mesurage TJ 16 inrs</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Bruit émis par le matériel en fonctionnement.</p> <p> autre, à préciser.....</p>	<p>Gêne auditive, inconfort, surdité</p>	<p> Matériel récent.</p> <p> Choix du matériel lors de l'achat en tenant compte du critère bruit.</p> <p> Isoler les sources bruyantes.</p>					0			
<p>L'ambiance climatique et aux températures extrêmes</p> <p>Articles du Code du Travail : R4221-1 ; R4222-11 ; R4223-13 à 15 Normes : NF-X-35.201 à 205 et NF-ISO-7726 et 7730</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Chaleur au niveau du four</p> <p> autre, à préciser.....</p>	<p>Inconfort</p>	<p> Extracteur et/ou hotte d'aspiration au niveau du four</p> <p> Tenue de travail adaptée</p> <p> Mise à disposition d'eau</p>					0			

<p>L'utilisation de machines, outils et autres matériels professionnels</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Couteaux, lame de rasoir</p> <p> Fours</p> <p> Batteurs, Pétrins</p> <p> Diviseuse</p> <p> Façonneuse</p> <p> Silo</p> <p> autre, à préciser.....</p>	<p>Accidents divers (Coupures, Brûlures, explosion...)</p>	<p> Matériel en conformité CE et aux normes de sécurité</p> <p> Maintien obligatoire des protections (grille, capot, etc..) des machines utilisées (dont le pétrin)</p> <p> Vérifier régulièrement le bon fonctionnement et assurer l'entretien des machines et des outils</p> <p> Gants antithermiques</p> <p> Container pour les lames usagées.</p> <p> Maintenance et contrôle régulier du silo.</p> <p>.....</p>					0			
<p>L'utilisation, la manipulation et le transport de produits chimiques ou d'agents chimiques dangereux</p> <p>Décret 2001-97 du 1/2/12 - CMR Décret 2003-1254 du 23/12/03 ACD Décret 2009-1570 du 15/12/09 - contrôle risque chimique Décret 2012-530 du 19/04/12 modifiant le décret 2003</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Utilisation de produits chimiques dangereux classés corrosifs ou irritants pour nettoyer les sols, plans de travail, vaisselle, matériel...</p> <p> autre, à préciser.....</p>	<p>Brûlures chimiques, irritations, allergies cutanées et/ou respiratoires</p> <p>MP65 RG...</p>	<p> Stockage des produits dans un endroit approprié</p> <p> Fiches de Données de Sécurité des produits utilisés</p> <p> Gants adaptés aux produits manipulés, masque gaz/vapeur, lunettes de protection.</p> <p> Centrale de nettoyage</p> <p>.....</p>					0			

<p>La qualité de l'air</p>	<p>A B C D TE</p>	<p>I Fumées dans le fournil (pain brûlé) I Poussière de farine I autre, à préciser.....</p>	<p>Affections respiratoires: rhinites et asthmes professionnels, Affections cutanées, MP66RG, MP65RG et MP63RG.</p>	<p>Technique : I Masques anti-poussières (FFP2 minimum) I Aspirateur industriel I Centrale de nettoyage I Manche longue en sortie de silo I Ventilation mécanique du local avec apport d'air. I Diviseuse automatique (anti-projection) ou avec aspiration intégrée Organisationnel (= modification des pratiques de travail) I Vidage du sac sans le secouer et en le retournant au fond de la cuve de pétrin I Eau au fond du pétrin I Etalage de la farine sur le plan de travail à la main ou avec un tamis par « saupoudrage »</p>					<p>0</p>			
----------------------------	-----------------------------------	---	---	--	--	--	--	--	----------	--	--	--

concerné
 non concerné

<p>Les agents infectieux, parasitaires, mycosiques et biologiques</p> <p>Décret 94-352 du 04/05/94 Articles du Code du Travail de R 4421-1 à R 4427-5 TJ 24 inrs</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p>Liées aux micro-organismes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Moisissures des farines Parasites (mites de la farine, insectes) Arthropodes acariens et non acariens présence d'allergènes autre, à préciser..... 	<p>MP66 RG Affection respiratoire ou cutanée</p>	<ul style="list-style-type: none"> Respect des conditions de stockage de la farine (endroit sec et ventilé) Désinfection régulière du silo 					<p>0</p>			
<p>Travail de nuit</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<ul style="list-style-type: none"> Travail de nuit autre, à préciser..... 	<p>Fatigue, stress</p>	<ul style="list-style-type: none"> 					<p>0</p>			
<p>La charge mentale</p> <ul style="list-style-type: none"> - activité - organisation - relations sociales 	<p>A B C D TE</p>	<ul style="list-style-type: none"> Travail isolé, Relations interpersonnelles (collègues, hiérarchie, fournisseurs...) autre, à préciser..... 	<p>Stress, Fatigue, surmenage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 					<p>0</p>			

Dangers liés à	Personnes exposées	Situations dangereuses	Risques Potentiels	Prévention existante	Quantification du risque				Priorité d'action	PLAN D'ACTION		
					Tres satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement		   	Action d'amélioration à entreprendre	Délai
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			

PÂTISSERIE

Nombre de personnes :

A: Pâtissier
B: Apprenti pâtissier
C:
D:
TE: Toute l'Equipe

Quantification du risque: ➡ Notez: ➡ Priorité d'action (automatique):

TRES SATISFAISANT	4	
SATISFAISANT	3	
A AMELIORER	2	
AGIR RAPIDEMENT	1	

Dans la colonne "Dangers liés à" : les items inscrits en **rouge gras** correspondent aux facteurs de pénibilités définis à l'art. L 4121-3-1 du Code du Travail

Dangers liés à	Personnes exposées	Situations dangereuses	Risques Potentiels	Prévention existante	Quantification du risque				Priorité d'action	PLAN D'ACTION		
					Tres satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement	   	Actions d'amélioration à entreprendre	Délai	Personne en charge de l'exécution
L'état du sol	A B C D TE	Le sol peut être glissant par la présence de farine et résidus alimentaires. Présence d'eau au sol. Sol défectueux (carreaux manquants, cassés...) autre, à préciser.....	Chute de plain pied, glissade.	Port de chaussures de sécurité. Carrelage antidérapant côté fabrication. Entretien régulier du sol. Aspirateur (privilegié au balayage à sec)					0			

concerné
 non concerné

<p>La circulation interne</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;"> <input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné </div>	<p>A B C D TE</p>	<p> Escaliers</p> <p> Passage encombré (marchandises, pannes, chariots...)</p> <p> Dénivelé</p> <p> Espace exigu</p> <p> Passage étroit</p> <p> Plafond bas</p> <p> autre, à préciser.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Chutes, Heurts</p>	<p> Rampe de sécurité (escalier).</p> <p> Rebords de marches antidérapants.</p> <p> Organisation du rangement afin d'éviter l'encombrement au sol.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>					<p>0</p>			
<p>Travail en hauteur</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;"> <input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné </div>	<p>A B C D TE</p>	<p> Utilisation d'escabeau, pied d'éléphant, ... lors du nettoyage ou du stockage en hauteur.</p> <p> autre, à préciser.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Chute de hauteur</p>	<p> Matériel en conformité CE.</p> <p> Patins antidérapants</p> <p>.....</p> <p>.....</p>					<p>0</p>			

<p>La manutention manuelle</p> <p>Décret du 3/9/92 Article du Code du Travail R 4541-1 à 4541-11 Arrêté du 29/1/93 Normes : NF-X-35-106 et NF-X-35-109 TJ 18 inrs</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p>Manutention des sacs de farine et sucre.</p> <p>Manutention des plateaux (chambre de pousse et cuisson).</p> <p>Poussées et tractions des échelles</p> <p>Réception des matières premières (cartons, sacs...)</p> <p>Lavage manuelle de la vaisselle (cuve batteur...)</p> <p>autre, à préciser.....</p>	<p>Douleurs dorso-lombaires, TMS, Chute d'objet</p>	<p>Chaussures de sécurité</p> <p>Silos</p> <p>Sacs matières premières moins lourds</p> <p>Chariots à roulettes</p> <p>Hauteur de stockage adaptée</p> <p>Charges lourdes à hauteur de taille</p> <p>Monte-charges</p> <p>Hauteur des plans de travail réglable</p> <p>Formation PRAP</p> <p>.....</p>					0			
<p>Les Gestes et postures et/ou postures pénibles</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p>Travail debout, contraintes posturales, piétinement et nombreux déplacements.</p> <p>Gestes répétitifs des membres supérieurs.</p> <p>autre, à préciser.....</p>	<p>Douleurs lombaires, douleurs des membres supérieurs et/ou inférieurs, MP 57 RG, TMS.</p>	<p>Hauteur des plans de travail réglable</p> <p>Formation PRAP</p> <p>Polyvalence des tâches</p> <p>.....</p>					0			

<p>Le Bruit</p> <p>Décret 2006-892 du 19/07/06 Norme : NFS 31-084 méthode de mesurage TJ 16 inrs</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Bruit émis par le matériel en fonctionnement.</p> <p> autre, à préciser.....</p>	<p>Gêne auditive, inconfort, surdité</p>	<p> Matériel récent Choix du matériel lors de l'achat en tenant compte du critère bruit Isoler les sources bruyantes</p>					<p>0</p>			
<p>L'utilisation de machines, outils et autres matériels professionnels</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Outils tranchants (couteaux...) Fours Batteurs, mixeurs Laminaires, Chalumeau autre, à préciser.....</p>	<p>Accidents divers (Coupures, Brûlures,...)</p>	<p> Matériel en conformité CE et aux normes de sécurité Vérifier régulièrement le bon fonctionnement et assurer l'entretien des machines et des outils Gants antithermiques</p>					<p>0</p>			
<p>L'utilisation, la manipulation et le transport de produits chimiques ou d'agents chimiques dangereux</p> <p>Décret 2001-97 du 1/2/12 - CMR Décret 2003-1254 du 23/12/03 ACD Décret 2009-1570 du 15/12/09 - contrôle risque chimique Décret 2012-530 du 19/04/12 modifiant le décret 2003</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Utilisation de produits chimiques dangereux classés corrosifs ou irritants pour nettoyer les sols, plans de travail, vaisselle, matériel... autre, à préciser.....</p>	<p>Brûlures chimiques, irritations, allergies cutanées et/ou respiratoires MP65 RG ...</p>	<p> Stockage des produits dans un endroit approprié Fiches de Données de Sécurité des produits utilisés Gants adaptés aux produits manipulés et à l'activité, masque de protection respiratoire, lunettes de protection. Centrale de nettoyage</p>					<p>0</p>			

<p>La qualité de l'air</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p>I Poussière de farine en faible quantité</p> <p>I Manipulation et utilisation du sucre</p> <p>I autre, à préciser.....</p>	<p>Affections respiratoires: rhinites et asthmes professionnels, Affections cutanées, MP66RG, MP65RG, MP63RG.</p> <p>Caries dentaires</p>	<p>Technique : I Aspirateur industriel I Centrale de nettoyage I Extracteur et/ou VMC I Masques anti-poussières (FFP2 minimum)</p> <p>Organisationnel (modification des pratiques de travail) I Vidage du sac sans le secouer, ni le taper et en le retournant au fond de la cuve. I Eau au fond de la cuve afin de minimiser la poussière de farine I Etalage de la farine sur le plan de travail à la main ou à l'aide d'un tamis par « saupoudrage » en évitant de la projeter.</p> <p>.....</p>					<p>0</p>			
<p>Les agents infectieux, parasitaires, mycosiques et biologiques Décret 94-352 du 04/05/94 Articles du Code du Travail de R 4421-1 à R 4427-5 TJ 24 inrs</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p>I Manipulation et emploi des fruits sucrés et de leurs résidus.</p> <p>I présence d'allergènes</p> <p>I autre, à préciser.....</p>	<p>MP77 RG Périorionyx et onyxis</p>	<p>I Gants vinyles</p> <p>I Gants latex</p> <p>I Lavage régulier des mains</p> <p>.....</p>					<p>0</p>			

<p>La charge mentale - activité - organisation - relations sociales</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Travail isolé, Relations interpersonnelles (collègues, hiérarchie, fournisseurs...) autre, à préciser..... </p>	<p>Stress, Fatigue, surmenage</p>	<p>..... </p>					<p>0</p>			
---	--	--	---	---------------------------------	--	--	--	--	----------	--	--	--

Dangers liés à	Personnes exposées	Situations dangereuses	Risques Potentiels	Prévention existante	Quantification du risque				Priorité d'action    	PLAN D'ACTION		
					Tres satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement		Action d'amélioration à entreprendre	Délai	Personne en charge de l'exécution
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			

VENTE

Nombre de personnes :

A: vendeuse
B: apprentie vendeuse
C:
D:
TE: Toute l'Equipe

Quantification du risque: → Notez: → Priorité d'action (automatique):

TRES SATISFAISANT	4	
SATISFAISANT	3	
A AMELIORER	2	
AGIR RAPIDEMENT	1	

Dans la colonne "Dangers liés à" : les items inscrits en **rouge gras** correspondent aux facteurs de pénibilités définis à l'art. L 4121-3-1 du Code du Travail

Dangers liés à	Personnes exposées	Situations dangereuses	Risques Potentiels	Prévention existante	Quantification du risque				Priorité d'action	PLAN D'ACTION		
					Tres satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement		Actions d'amélioration à entreprendre	Délai	Personne en charge de l'exécution
												
L'état du sol	A B C D TE	Le sol peut être glissant par la présence de miettes de pain, miettes de viennoiseries et de farine en faible quantité. Présence d'eau au sol. Sol défectueux (carreaux manquants, cassés...) autre, à préciser.....	Chute de plain pied, glissade.	Entretien régulier du sol Aspirateur (privilegié au balayage à sec)					0			

- concerné
- non concerné

<p>La circulation interne</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;"> <input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné </div>	<p>A B C D TE</p>	<p> Escaliers</p> <p> Passage encombré (marchandises, pannières, chariots...)</p> <p> Dénivelé</p> <p> Espace exigu</p> <p> Passage étroit</p> <p> Plafond bas</p> <p> autre, à préciser.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Chutes, Heurts</p>	<p> Rampe de sécurité (escalier).</p> <p> Rebords de marches antidérapants.</p> <p> Organisation du rangement afin d'éviter l'encombrement au sol.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				<p>0</p>		
<p>Travail en hauteur</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;"> <input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné </div>	<p>A B C D TE</p>	<p> Utilisation d'escabeau, pied d'éléphant, ... lors du nettoyage ou du stockage en hauteur.</p> <p> autre, à préciser.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Chute de hauteur</p>	<p> Matériel en conformité CE.</p> <p> Patins antidérapants</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				<p>0</p>		
<p>La manutention manuelle</p> <p><small>Décret du 3/9/92 Article du Code du Travail R 4541-1 à 4541-11 Arrêté du 29/1/93 Normes : NF-X-35-106 et NF-X-35-109 TJ 18 inrs</small></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;"> <input type="checkbox"/> concerné </div>	<p>A B C D TE</p>	<p> Manutention des pannières, des grilles, des plateaux lors du chargement de la vitrine.</p> <p> autre, à préciser.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Douleurs dorso-lombaires, TMS, Chute d'objet</p>	<p> Pannières remplies et transportées au magasin par le boulanger.</p> <p> Hauteur de stockage adaptée</p> <p> Formation PRAP</p> <p> Chariots à roulettes</p> <p> Pannières de pains sur roulettes.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				<p>0</p>		

<p>Les Gestes et postures et/ou postures pénibles</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Travail debout, contraintes posturales, piétinement.</p> <p> Gestes répétitifs des membres supérieurs.</p> <p> autre, à préciser.....</p>	<p>Douleurs lombaires, douleurs des membres supérieurs et/ou inférieurs, MP 57 RG, TMS.</p>	<p> Formation PRAP</p> <p> Siège à disposition</p>				<p>0</p>			
<p>L'utilisation de machines, et outils et autres matériels professionnels</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Outils tranchants (coupe pains, couteaux,...)</p> <p> Trancheuse à pain</p> <p> Autres machines utilisées (trancheuse à jambon, toaster, fours...) préciser : autre, à préciser.....</p>	<p>Accidents divers (Coupures, Brûlures,...)</p>	<p> Matériel en conformité CE et aux normes de sécurité</p> <p> Gants antithermiques</p> <p> Gants coton</p>				<p>0</p>			

<p>L'utilisation, la manipulation et le transport de produits chimiques ou d'agents chimiques dangereux <small>Décret 2001-97 du 1/2/12 - CMR Décret 2003-1254 du 23/12/03 ACD Décret 2009-1570 du 15/12/09 - contrôle risque chimique Décret 2012-530 du 19/04/12 modifiant le décret 2003</small></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Utilisation de produits chimiques dangereux classés corrosifs ou irritants pour nettoyer les sols, plans de travail, vaisselle, matériel... autre, à préciser..... </p>	<p>Brûlures chimiques, irritations, allergies cutanées et/ou respiratoires</p> <p>MP65 RG</p>	<p> Stockage des produits dans un endroit approprié Fiches de Données de Sécurité des produits utilisés Gants adaptés aux produits manipulés lors des tâches ménagères</p> <p>..... </p>				<p>0</p>			
<p>Les agents infectieux, parasitaires, mycosiques et biologiques <small>Décret 94-352 du 04/05/94 Articles du Code du Travail de R 4421-1 à R 4427-5 TJ 24 inrs</small></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Contact direct avec les clients. présence d'allergènes autre, à préciser..... </p>	<p>Maladies diverses</p>	<p> Lavage régulier des mains Gel hydroalcoolique</p> <p>..... </p>				<p>0</p>			
<p>La charge mentale - activité - organisation - relations sociales</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Contact avec la clientèle, Relations interpersonnelles (collègues, hiérarchie, fournisseurs...) autre, à préciser..... </p>	<p>Stress, Fatigue, surmenage, agressions physiques et/ou verbales</p>	<p>..... </p>				<p>0</p>			

Dangers liés à	Personnes exposées	Situations dangereuses	Risques Potentiels	Prévention existante	Quantification du risque				Priorité d'action	PLAN D'ACTION		
					Tres satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement		Action d'amélioration à entreprendre	Délai	Personne en charge de l'exécution
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			

PORTAGE

Nombre de personnes :

A: vendeuse
B:
C:
D:
TE: Toute l'Equipe

Quantification du risque: ➔ Notez: ➔ Priorité d'action (automatique):

TRES SATISFAISANT	4	
SATISFAISANT	3	
A AMELIORER	2	
AGIR RAPIDEMENT	1	

Dans la colonne "Dangers liés à" : les items inscrits en **rouge gras** correspondent aux facteurs de pénibilités définis à l'art. L 4121-3-1 du Code du Travail

Dangers liés à	Personnes exposées	Situations dangereuses	Risques Potentiels	Prévention existante	Quantification du risque				Priorité d'action	PLAN D'ACTION		
					Tres satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement	   	Actions d'amélioration à entreprendre	Délai	Personne en charge de l'exécution
Déplacements routiers <input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné	A B C D TE	Livraison au domicile des clients Conduite par tous les temps Montée et descente fréquente du véhicule. autre, à préciser.....	Accidents routiers, chutes,	Véhicule de société entretenu régulièrement. Véhicule adapté avec séparation et arrimage des marchandises. Affichage des consignes écrites : "respects du code de la route"					0			

<p>La manutention manuelle</p> <p>Décret du 3/9/92 Article du Code du Travail R 4541-1 à 4541-11 Arrêté du 29/1/93 Normes : NF-X-35-106 et NF-X-35-109 TJ 18 inrs</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p>I Préparation et chargement des véhicules.</p> <p>I Manutention des pannières de pains (livraison en grande quantité...).</p> <p>I autre, à préciser.....</p>	<p>Douleurs dorso-lombaires.</p>	<p>I Chargement du véhicule par le boulanger.</p> <p>I Chariots à roulettes</p> <p>I Pannières de pains sur roulettes.</p>					<p>0</p>			
<p>Les Gestes et postures et/ou postures pénibles</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p>I Contraintes posturales???</p> <p>I Sollicitation des membres supérieurs.</p> <p>I autre, à préciser.....</p>	<p>Douleurs dorso lombaire</p>	<p>I Formation PRAP</p> <p>I Siège à disposition</p>					<p>0</p>			
<p>L'utilisation de machines, et outils et autres matériels professionnels</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p>I Outils tranchants (coupe pains, couteaux,...)</p> <p>I autre, à préciser.....</p>	<p>Coupures,</p>	<p>I Affûtage</p>					<p>0</p>			

<p>L'utilisation, la manipulation et le transport de produits chimiques ou d'agents chimiques dangereux <small>Décret 2001-97 du 1/2/12 - CMR Décret 2003-1254 du 23/12/03 ACD Décret 2009-1570 du 15/12/09 - contrôle risque chimique Décret 2012-530 du 19/04/12 modifiant le décret 2003</small></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Utilisation de produits chimiques pour nettoyer le véhicule, matériel... autre, à préciser..... </p>	<p>Irritations, Allergies</p>	<p> Gants vinyles Gants latex </p>					<p>0</p>			
<p>La charge mentale - activité - organisation - relations sociales</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Contact avec la clientèle, Travail isolé Contact avec les animaux autre, à préciser..... </p>	<p>Stress, Fatigue, surmenage, agressions physiques et/ou verbales</p>	<p>..... </p>					<p>0</p>			

<p>Les agents infectieux, parasitaires, mycosiques et biologiques</p> <p>Décret 94-352 du 04/05/94 Articles du Code du Travail de R 4421-1 à R 4427-5 TJ 24 inrs</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p>A B C D TE</p>	<p> Contact direct avec les clients. Contact avec les animaux présence d'allergènes autre, à préciser..... </p>	<p>Maladies diverses</p>	<p> Gants vinyles Gants latex Lavage régulier des mains Gel hydroalcoolique </p>					<p>0</p>			
--	--	---	--------------------------	--	--	--	--	--	----------	--	--	--

Dangers liés à	Personnes exposées	Situations dangereuses	Risques Potentiels	Prévention existante	Quantification du risque				Priorité d'action    	PLAN D'ACTION		
					Tres satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement		Action d'amélioration à entreprendre	Délai	Personne en charge de l'exécution
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			
	A B C D TE								0			



FICHES DE PREVENTION DES EXPOSITIONS A CERTAINS FACTEURS DE RISQUES PROFESSIONNELS

Décrets Pénibilité



FICHES DE PREVENTION DES EXPOSITIONS A CERTAINS FACTEURS DE RISQUES PROFESSIONNELS

Le contexte

La Réforme des retraites instaurée par la loi 2010-1330 du 9 novembre 2010 prévoit un certain nombre de mesures concernant la pénibilité au travail. Ces mesures ont pour objectifs de :

prévenir la pénibilité à travers la mise en œuvre d'une démarche de prévention des risques professionnels et de la pénibilité au travail

assurer une meilleure traçabilité de l'exposition professionnelle à certains facteurs de pénibilité

permettre un départ à la retraite à 60 ans pour les salariés exposés à un ou plusieurs facteurs de pénibilité sous certaines conditions.

► Qu'est-ce que la pénibilité ?

L'article L 4121-3-1 du Code du Travail précise la définition de la pénibilité au travail. Elle se caractérise par une exposition à un ou plusieurs facteurs de risques professionnels susceptibles de laisser des traces durables, identifiables et irréversibles sur la santé des salariés exposés (article D. 4121-5).

► Quels sont les 10 Facteurs de pénibilité ?

Facteurs liés aux contraintes physiques marquées :

les manutentions manuelles de charges

les postures pénibles

les vibrations mécaniques

Facteurs liés à un environnement physique agressif :

les agents chimiques dangereux, y compris les poussières et les fumées

les activités exercées en milieu hyperbare

le bruit

les températures extrêmes

Facteurs liés à certains rythmes de travail :

le travail de nuit

le travail en équipes successives alternantes

le travail répétitif

► Les fiches de prévention des expositions aux diffé

Pour chaque salarié exposé à un ou plusieurs facteurs de pénibilité (excepté l'amiante et les activités en milieu hyperbare faisant déjà l'objet de dispositifs spécifiques obligatoires de traçabilité des expositions), l'employeur doit établir une « **fiche de prévention des expositions** ». Son contenu et ses modalités d'utilisation sont précisés dans le Code du travail (articles D. 4121-6 à D. 4121-9). Un modèle de cette fiche est fixé par l'arrêté du 30 janvier

La fiche de prévention des expositions, ainsi que ses mises à jour doivent être communiquées au Service de Santé au Travail.

Parallèlement elles doivent être tenues à tout moment à la disposition du salariés et lui seront remises :

➔ lors de son départ de l'établissement

➔ En cas d'arrêt de travail d'au moins 30 jours consécutifs à un accident du travail ou une maladie professionnelle et d'au moins 3 mois dans les autres cas.

FICHES DE PREVENTION DES EXPOSITIONS LIEES A CERTAINS FACTEURS DE RISQUES

Salarié			Données sur la fiche							
Nom, Prénom			Fiche mise à jour le :							
Date de naissance			Nom du médecin du Travail :							
Date d'entrée dans l'entreprise			Copie au médecin du Travail le :							
Facteurs de risque énumérés à l'article D. 4121-5	Durée minimale d'exposition	Exposition		Période d'exposition		Mesures de prévention en place			Commentaires, précisions, évènements particuliers (résultats de mesurages, etc, ...)	
		OUI	NON	Date de début	Date de fin	Organisationnelles	Collectives	Individuelles		
CRITERES DE PENIBILITE	Bruit	> 80 dBA pendant 8h (information), > 85 dBA pendant 8h (obligation)	600 heures/an							
		Pression acoustique de crête > 135 dBA	120 fois/an							
	Températures extrêmes	Exposition à des températures ≤ 5°C et > 30°C	900 heures/an							
	Activité hyperbare	Exposition à une pression relative supérieure à 1200 hPa	60 interventions/an							
	Agents chimiques dangereux	Voir article R 4412-3 et R 4412-60 du code du Travail, y compris les poussières et les fumées								
	Vibrations mécaniques	Vibration transmise au corps entier > 0,5 m/s ² et aux mains / bras > 2,5 m/s ² pendant 8 heures	450 heures/an							
	Postures pénibles	Maintien des bras en l'air à une hauteur située au-dessus des épaules ou positions accroupies ou à genoux ou positions du torse en torsion à 30 degrés ou positions du torse fléchi à 45 degrés	900 heures/an							
	Gestes répétitifs	Temps de cycle ≤ à 1 min ou 30 actions techniques/min	900 heures/an							
	Manutentions manuelles de charges	Lever ou porter : 15 kg Pousser ou tirer : 250 kg Déplacement du travailleur avec la charge : 10 kg	600 heures/an							
		Cumul de manutention de charges : 7,5 Tonnes cumulées/jour	120 jours/an							
Rythme de travail	Travail de nuit ou en équipe successives alternantes : 1 heure de travail entre 24 heures et 5 heures	Travail de nuit : 120 nuits/an Travail en équipes : 50 nuits/an								

Glossaire

ASSTV	<i>Association Santé au Travail de la Vienne</i>
AO	<i>Activité Occasionnelle</i>
AP	<i>Activité Principale</i>
AT	<i>Accident du Travail</i>
CDD	<i>Contrat à Durée Déterminée</i>
CDI	<i>Contrat à Durée Indéterminée</i>
CE	<i>Communauté Européenne</i>
CMA	<i>Chambre des Métiers et de l'Artisanat</i>
FFP	<i>Filtration Filtre Particule</i>
MP	<i>Maladie Professionnelle</i>
PRAP	<i>Prévention des risques liés à l'activité physique</i>
RG	<i>Régime Général</i>
RPS	<i>Risque Psycho-Sociaux</i>
TMS	<i>Troubles Musculo-Squelettiques</i>
VMC	<i>Ventilation Mécanique Contrôlée</i>

Liste (non exhaustive) des maladies professionnelles potentielles

- **Tableau MP n°57 RG** : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
- **Tableau MP n°65 RG** : Lésions eczématiformes de mécanisme allergique
- **Tableau MP n°66 RG** : Rhinite et asthmes professionnels
- **Tableau MP n°77 RG** : Périonyxis et onyxis
- **Tableau MP n°98 RG** : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes



FICHES DE SECURITE DU MATERIEL EN BOULANGERIE

BOULANGERIE

La friteuse

**Poste :
Préparation chaude**

Fiche de sécurité

**ELEMENTS
DANGEREUX**



**ATTENTION MACHINE
SOUS TENSION**



**RISQUE DE
BRULURES**

CONSIGNES DE SECURITE

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
 - L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support.
 - Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
 - En cas d'incendie, positionnez toutes les commandes sur la position "arrêt" et éteignez la hotte si vous en avez mis une en marche.
 - La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables.
Attention! Danger d'incendie!
- Éteignez** l'appareil après chaque utilisation.

**EQUIPEMENTS DE
PROTECTION**

PROTECTIONS MACHINE



Tenue de

Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet

Bouton d'arrêt d'urgence à proximité

<p>BOULANGERIE</p>	<p>La grillade ou fry top</p> <p><u>Poste</u> :</p> <p>Préparation chaude</p>	<p>Fiche de sécurité</p>
<p>ELEMENTS DANGEREUX</p>		
<div data-bbox="145 548 387 712" data-label="Image"> </div> <p>ATTENTION MACHINE SOUS TENSION</p> <div data-bbox="118 987 387 1272" data-label="Image"> </div>	<div data-bbox="831 510 1091 790" data-label="Image"> </div>	<div data-bbox="459 913 1417 965" data-label="Section-Header"> <p>CONSIGNES DE SECURITE</p> </div> <p>Pendant le fonctionnement l'appareil s'échauffe sensiblement et reste chaud pendant longtemps après l'arrêt.</p> <p>Veillez à ce que votre appareil soit toujours propre. Les restes d'aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.</p> <p>Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «Stop» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.</p> <p>Lorsqu'on frit dans l'huile ou dans la graisse - il faudra surveiller attentivement la cuisson, car l'huile ou la graisse pourraient facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.</p> <p>Débranchez électriquement l'appareil avant de procéder au nettoyage.</p>
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>		
<div data-bbox="35 1541 188 1682" data-label="Image"> </div> <p>Tenue de</p> <div data-bbox="35 1727 188 1868" data-label="Image"> </div> <p>Gants</p>	<div data-bbox="459 1527 1417 1603" data-label="Section-Header"> <p>PROTECTIONS MACHINE</p> </div> <p>Brancher la grillade à une prise avec terre</p> <p>Bouton d'arrêt d'urgence à proximité</p>	

<p>BOULANGERIE</p>	<p>La marmite</p> <p><u>Poste</u> :</p> <p>Préparation chaude</p>	<p>Fiche de sécurité</p>
<p>ELEMENTS DANGEREUX</p>		
<div data-bbox="130 573 373 734" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="76 779 418 851">ATTENTION MACHINE SOUS TENSION</p> <div data-bbox="130 987 400 1272" data-label="Image"> </div>	<div data-bbox="788 477 1145 860" data-label="Image"> </div>	<div data-bbox="663 913 1206 958" data-label="Section-Header"> <p>CONSIGNES DE SECURITE</p> </div> <p data-bbox="459 965 1382 1032">La marmite devient très chaude durant le fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes.</p> <p data-bbox="459 1055 1394 1122">Ne placez jamais de produits inflammables prêt de la marmite ou à l'arrière car ces produits risqueraient de s'enflammer.</p> <p data-bbox="459 1160 1326 1193">Vérifier avant chaque utilisation le niveau d'eau de la cuve de chauffe.</p> <p data-bbox="459 1249 1378 1317">Ne pas ouvrir pendant le fonctionnement le bouchon de remplissage de la cuve d'eau, au risque de se bruler.</p> <p data-bbox="459 1352 1206 1388">Éviter le nettoyage à grande eau sur les parties électriques .</p>
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>		
<div data-bbox="44 1682 196 1816" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="228 1715 379 1794">Tenue de travail</p>	<p>PROTECTIONS MACHINE</p>	
<p data-bbox="523 1655 1091 1688">Brancher la marmite à une prise avec terre</p> <p data-bbox="523 1713 1018 1747">Bouton d'arrêt d'urgence à proximité</p>		

<p>BOULANGERIE</p>	<p>Armoire à couteaux</p> <p><u>Poste</u> :</p> <p>Légumerie</p>	<p>Fiche de sécurité</p>
<p>ELEMENTS DANGEREUX</p>		
<div style="text-align: center;">  <p>ATTENTION MACHINE SOUS TENSION</p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 100px;">  <p>Coupure à la main</p> </div>	<p style="text-align: center;">CONSIGNES DE SECURITE</p> <p>Manier les lames de couteaux avec le plus grand soin. Éviter de toucher les parties métalliques tranchantes.</p> <p>Après avoir nettoyé les couteaux, les placer sur le support panier ou sur la barre aimantée et actionner la minuterie réglable de 0 à 2 heures (durée conseillée : 1 h30).</p> <p>L'effet du rayonnement U.V .254. nm est bactéricide, virucide, germicide, etc....</p> <p>Ne pas ouvrir l'armoire pendant son fonctionnement pour ne pas être exposé au rayonnement UV.</p> <p>Éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer, de mettre en place ou de retirer les accessoires.</p> <p>Ne pas asperger l'appareil d'eau ou tout autre liquide. Débrancher l'appareil après utilisation, avant de le démonter.</p> <p>Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.</p>	
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>	<p style="text-align: center;">PROTECTIONS MACHINE</p>	
<div style="text-align: center;">  <p>Tenue de travail</p> </div>	<p style="text-align: center;">Brancher la machine à une prise avec terre</p>	

<p>BOULANGERIE</p>	<p>L'éplucheuse de Pomme de terre <u>Poste :</u> Légumerie</p>	<p>Fiche de sécurité</p>
<p>ELEMENTS DANGEREUX</p>		
<div data-bbox="130 573 373 734" data-label="Image"> </div> <p>ATTENTION MACHINE SOUS TENSION</p> <div data-bbox="130 1066 402 1272" data-label="Image"> </div> <p>Ecrasement de la main</p>	<div data-bbox="762 456 1114 842" data-label="Image"> </div>	<div data-bbox="667 913 1209 958" data-label="Section-Header"> <p>CONSIGNES DE SECURITE</p> </div> <p>S'assurer que toutes les protections soient en place</p> <p>Débranchez le batteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.</p> <p>Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart de l'éplucheuse lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessure.</p> <p>Ne pas porter de vêtements flottants</p> <p>n'utilisez pas le batteur sur socle si le cordon ou la prise est endommagé(e), après un mauvais fonctionnement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.</p> <p>Éviter le nettoyage à grande eau (pas d'utilisation de jet)</p>
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>		
<div data-bbox="67 1720 210 1854" data-label="Image"> </div> <p>Tenue de travail</p>	<div data-bbox="683 1576 1193 1621" data-label="Section-Header"> <p>PROTECTIONS MACHINE</p> </div> <p>Brancher l'éplucheuse à une prise avec terre Bouton d'arrêt d'urgence</p>	

<p>BOULANGERIE</p>	<p>L'ouvre boite manuel</p> <p><u>Poste</u> :</p> <p>Légumerie</p>	<p>Fiche de sécurité</p>
<p>ELEMENTS DANGEREUX</p>		
<div data-bbox="114 555 387 768" data-label="Image"> </div> <p>Coupure de la main</p> <div data-bbox="129 1084 402 1296" data-label="Image"> </div> <p>Risque d'écrasement</p>		
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>	<p style="text-align: center;">PROTECTIONS MACHINE</p>	
<div data-bbox="65 1738 210 1877" data-label="Image"> </div> <p>Tenue de travail</p>	<p>Nettoyer le fond des boites de conserve à l'aide des lingettes désinfectantes.</p>	

<p>BOULANGERIE</p>	<p>Les feux vifs</p> <p><u>Poste :</u></p>	<p>Fiche de sécurité</p>
	<p>Préparation chaude</p>	
<p>ELEMENTS DANGEREUX</p>		
<div data-bbox="159 555 367 728" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="127 795 367 840">Appareils à gaz</p> <div data-bbox="127 996 395 1299" data-label="Image"> </div>	<div data-bbox="766 515 1109 840" data-label="Image"> </div>	<div data-bbox="662 913 1204 958" data-label="Section-Header"> <p>CONSIGNES DE SECURITE</p> </div> <p data-bbox="459 963 1417 1064">Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.</p> <p data-bbox="459 1075 1417 1243">L'appareil ne peut en aucun cas servir de plan de travail ou de support. Ne pas placer de liquides susceptibles de brûler, de matériaux facilement inflammables ou d'objets susceptibles de fondre (par ex. du papier aluminium, des matières synthétiques ou de l'aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.</p> <p data-bbox="459 1288 1417 1355">Pendant et après le fonctionnement, les récipients et leur contenu peuvent basculer et les composants de la table s'échauffent.</p> <p data-bbox="459 1400 1417 1467">En cas d'incendie, positionnez toutes les commandes sur la position "arrêt" et éteignez la hotte si vous en avez mis une en marche.</p> <p data-bbox="459 1512 1417 1579">La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie</p> <p data-bbox="478 1624 1021 1657">Éteignez l'appareil après chaque utilisation.</p>
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>		
<div data-bbox="79 1780 215 1915" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="239 1803 399 1892">Tenue de travail</p>	<div data-bbox="678 1702 1189 1747" data-label="Section-Header"> <p>PROTECTIONS MACHINE</p> </div> <p data-bbox="459 1803 1417 1915">Mettre l'appareil hors fonctionnement et le laisser refroidir avant de le nettoyer. Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil avec un jet.</p>	

<p>BOULANGERIE</p>	<p>Fours Poste :</p>	<p>Fiche de sécurité</p>
<p>ELEMENTS DANGEREUX</p>	<p>Préparation chaude</p>	
<div data-bbox="137 562 379 725" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="76 779 416 853">ATTENTION MACHINE SOUS TENSION</p> <div data-bbox="129 994 395 1285" data-label="Image"> </div>	<div data-bbox="780 456 1134 846" data-label="Image"> </div>	
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>	<p>CONSIGNES DE SECURITE</p>	
<div data-bbox="78 1615 220 1749" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="245 1644 395 1720">Tenue de travail</p> <div data-bbox="78 1771 220 1906" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="268 1816 363 1854">Gants</p>	<p>PROTECTIONS MACHINE</p>	
	<p>Brancher le four à une prise avec terre</p> <p>Bouton d'arrêt d'urgence à proximité</p>	

<p>BOULANGERIE</p>	<p>Batteur - mélangeur</p> <p><u>Poste :</u></p>	<p>Fiche de sécurité</p>
	<p>Préparation froide</p>	
<p>ELEMENTS DANGEREUX</p>		
 <p>ATTENTION MACHINE SOUS TENSION</p>		
 <p>Écrasement de la main</p>		
<p>CONSIGNES DE SECURITE</p>		
<p>S'assurer que toutes les protections soient en place</p> <p>Débranchez le batteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.</p> <p>Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Tenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du batteur lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessure.</p> <p>Ne pas porter de vêtements flottants</p> <p>n'utilisez pas le batteur sur socle si le cordon ou la prise est endommagé(e), après un mauvais fonctionnement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique</p> <p>Éviter le nettoyage à grande eau (pas d'utilisation de jet)</p>		
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>		
 <p>Tenue de travail</p>  <p>Gants</p>	<p>PROTECTIONS MACHINE</p>	
<p>Brancher le batteur à une prise avec terre</p> <p>Bouton d'arrêt d'urgence</p>		

<p>BOULANGERIE</p>	<p>Le Mixer plongeant</p> <p><u>Poste :</u></p>	<p>Fiche de sécurité</p>
	<p>Préparation chaude</p>	
<p>ELEMENTS DANGEREUX</p>		
<div data-bbox="140 562 379 725" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="76 779 416 853">ATTENTION MACHINE SOUS TENSION</p> <div data-bbox="134 994 405 1205" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="97 1211 395 1249">Coupure de la main</p>	<div data-bbox="836 427 1027 815" data-label="Image"> </div>	<div data-bbox="667 913 1203 958" data-label="Section-Header"> <p>CONSIGNES DE SECURITE</p> </div> <p data-bbox="459 965 1394 1032">N'utilisez l'appareil que si le cordon d'alimentation électrique et l'appareil ne présentent aucun dommage.</p> <p data-bbox="459 1048 1353 1115">Débranchez le mixer lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.</p> <p data-bbox="459 1131 1369 1198">N'utilisez pas le mixeur plongeant avec les mains mouillées et ne le faites pas marcher à vide.</p> <p data-bbox="459 1214 916 1249">Ne pas porter de vêtements flottants</p> <p data-bbox="459 1265 1362 1301">Ne faites marcher le mixeur plongeant qu'avec ses accessoires d'origine.</p> <p data-bbox="459 1317 1369 1391">Prudence lors du traitement de liquides très chauds. Les liquides risquent d'éclabousser pendant l'utilisation de l'appareil.</p> <p data-bbox="459 1429 1155 1464">Éviter le nettoyage à grande eau (pas d'utilisation de jet)</p>
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>		
<div data-bbox="76 1532 220 1666" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="245 1570 395 1644">Tenue de travail</p> <div data-bbox="76 1688 220 1823" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="268 1733 363 1771">Gants</p>	<div data-bbox="683 1509 1187 1554" data-label="Section-Header"> <p>PROTECTIONS MACHINE</p> </div> <p data-bbox="459 1621 1394 1688">Stocker le mixer mélangeur à l'horizontal afin d'éviter les chutes dans l'armoire sous le trancheur.</p>	

<p>BOULANGERIE</p>	<p>Le robot coupe</p> <p><u>Poste :</u></p>	<p>Fiche de sécurité</p>
<p>ELEMENTS DANGEREUX</p>	<p>légumerie</p>	
<div data-bbox="140 564 379 725" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="76 779 418 851">ATTENTION MACHINE SOUS TENSION</p> <div data-bbox="134 994 405 1281" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="98 1326 399 1361">Coupure de la main</p>	<div data-bbox="644 430 1225 882" data-label="Image"> </div>	
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>	<p>CONSIGNES DE SECURITE</p>	
<div data-bbox="79 1733 220 1868" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="245 1765 399 1841">Tenue de travail</p> <div data-bbox="79 1890 220 2024" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="268 1935 367 1971">Gants</p>	<p>Manier les lames et les disques avec le plus grand soin. Éviter de toucher les parties métalliques tranchantes.</p> <p>Toujours mettre la lame en place avant d'ajouter les ingrédients. Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que la lame ou le disque est enfoncé(e) au maximum sur l'axe du moteur, et que le couvercle est correctement placé.</p> <p>Pour râper ou émincer des aliments, toujours utiliser le poussoir. Ne jamais pousser avec les doigts ni aucun autre ustensile.</p> <p>Éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer, de mettre en place ou de retirer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.</p> <p>Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.</p> <p>Débrancher l'appareil après utilisation, avant de l'assembler ou de le démonter, avant de retirer les aliments et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance.</p> <p>Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.</p>	
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>		<p>PROTECTIONS MACHINE</p>
<p>EQUIPEMENTS DE PROTECTION</p>		<p>Brancher la machine à une prise avec terre</p> <p>Bouton d'arrêt d'urgence</p>

BOULANGERIE

Le trancheur
Poste :
PLATS CHAUDS

**Fiche de
sécurité**

**ELEMENTS
DANGEREUX**



**ATTENTION MACHINE
SOUS TENSION**



Coupure de la main

**EQUIPEMENTS DE
PROTECTION**



Tenue de



Gants



CONSIGNES DE SECURITE

S'assurer que toutes les protections soient en place

Régler l'épaisseur de tranche avant la mise en marche

Utiliser impérativement le pousse-talon pour maintenir et pousser le produit

Ne pas porter de vêtements flottants

Lors du nettoyage, mettre la machine hors tension.

Éviter le nettoyage à grande eau (pas d'utilisation de jet)

PROTECTIONS MACHINE

Brancher la machine à une prise avec terre

Bouton d'arrêt d'urgence à proximité

LISTE DES ALLERGENES

Les céréales contenant du gluten (blé - seigle - orge – avoine - épeautre) et produits à base de céréales,
les crustacés et produits à base de crustacés,
les oeufs et produits à base d'oeufs,
les poissons et produits à base de poisson,
les arachides et produits à base d'arachides,
le soja et produits à base de soja,
le lait et produits à base de lait,
les fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches...),
le céleri et produits à base de céleri,
la moutarde et produits à base de moutarde,
les graines de sésame et produits à base de sésame,
l'anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en 502.
le lupin et produits à base de lupin
les mollusques et produits à base de mollusques