DOCUMENT UNIQUE

D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

« SECTEUR DE LA BOULANGERIE PATISSERIE »

Ce document a été établit 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 :		***Signature du Responsable*** *:*
DATE DE 1ère MISE A JOUR :		***Signature du Responsable*** *:*
DATE DE 2ème MISE A JOUR :		***Signature du Responsable :***

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

Cadre Juridique……. *p. 3*

Démarche méthodologique…… *p. 4*

L'Etablissement…… *p. 5*

Liste des Organismes de contrôle, de prévention et de formation…… *p. 6*

Document d'évaluation des riques professionnels…… *p. 7*

RISQUES GENERAUX…… *p. 7*

BOULANGERIE…… *p. 10*

PÂTISSERIE…… *p. 19*

VENTE…… *p. 27*

PORTAGE…… *p. 33*

Fiches de prévention des expositions à certains facteurs de risques……. *p. 39*

Modèle de fiche d'exposition…… *p. 41*

Glossaire…… *p. 42*

Fiches de sécurité du matériel en boulangerie…… *p. 43*

La friteuse *p. 44*
La grillade *p. 45*
La marmite *p. 46*
L'armoire à couteau *p. 47*
L'éplucheur *p. 48*
L'ouvre-boîte *p. 49*
Les feux vifs *p. 50*
Les fours *p. 51*
Le batteur mélangeur *p. 52*
Le mixeur plongeant *p. 53*
Le robot coupe *p. 54*
Le trancheur *p. 55*

Liste des allergènes…… *p. 56*

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),
- Connaitre 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*

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

► 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 chapître 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

ORGANISMES	COORDONNEES
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

ORGANISMES	COORDONNEES	PERIODICITE
Incendie		
Electricité		
ventilation et climatisation		
chauffage		
silos		
dératisation insectisation		

Organismes Professionnels

ORGANISMES	COORDONNEES
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
La circulation interne ☐ concerné ☐ non concerné	☐ Escaliers ☐ Marches ☐ Dénivelé ☐ Entrée du magasin glissante lors d'intempéries …… ……	Glissade Chute	☐ Rampe de sécurité ☐ Rebords de marche antidérapants ☐ Tapis de sol dans l'entrée …… ……					0			
L'éclairage ☐ concerné ☐ non concerné	☐ Eclairage insuffisant ☐ Eclairage inadapté ☐ Zones éblouissantes ☐ Ombres portées ☐ Zones de passage peu ou pas éclairées …… ……	Heurts Fatigue visuelle	☐ …… ……					0			
L'électricité ☐ concerné ☐ non concerné	☐ Branchement d'appareils électriques …… ……	Electrisation Electrocution	☐ Contrôle périodique des installations éléctriques par un organisme agréé ☐ Armoire électrique fermée et isolée ……					0			

L'incendie ☐ concerné ☐ non concerné	☐ Installation gaz de ville ☐ Bouteilles de gaz ☐ Environnement de travail ☐ Autres (à préciser)……	Asphyxie	☐ Extincteur ☐ Contrôle annuel des extincteurs par un organisme agréé ☐ Numéros d'appel d'urgence affichés ☐ Panneaux interdiction de fumer …… ……					0			
Déplacements routiers ☐ concerné ☐ non concerné	☐ Utilisation du véhicule personnel pour les trajets domicile/travail ☐ Utilisation du véhicule personnel ou de societé pour les déplacements hors entreprise …… ……	Accident routier	☐ Pour les véhicules de société : entretien régulier fait par un garage …… ……					0			
Agents Infectieux ☐ concerné ☐ non concerné	☐ Contact avec le public ☐ Vie de groupe ☐ Entretien des sanitaires …… ……	Affection cutanée ou respiratoire	☐ Solution Hydroalcoolique ☐ Lavage des mains régulier ☐ Sensibilisation par affichage …… ……					0			
La charge mentale - activité - organisation - relations sociales	**liée à la fonction et au poste occupé** ☐ Tâches multiples à effectuer en même temps ☐ Travail le week end et jours fériés ☐ Horaires parfois dépassés, ☐ Rythme de travail variable, ☐ Autres (à préciser)……	☐ Stress... ☐ Agression, bracage	☐ 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 bracage ☐ sensibilisation par affichage sur les RPS (Ex ; harcellement moral, harcellement sexuel)					0			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

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 liées 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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐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 (privilégié au balayage à sec) …… ……					0			

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

La manutention manuelle 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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Manutention des sacs de farine lors du déversement dans le pétrin ☐ Manutention des plateaux (chambre de pousse et cuisson) ☐ Poussées et tractions des échelles ☐ Réception des matières premières (cartons, sacs…) ☐ Déplacement des pannières ☐ autre, à préciser…… …… ……	Douleurs dorso-lombaires, TMS, Chute d'objet MP 98 RG	☐ Chaussures de sécurité ☐ Silos ☐ Sacs matières premières moins lourds ☐ Chariots à roulettes ☐ Hauteur de stockage adaptée ☐ Charges lourdes à hauteur de taille ☐ Monte-charges ☐ Hauteur des plans de travail réglable ☐ Formation PRAP ☐ Pannières de pains sur roulettes. …….. ……..					0			
Les Gestes et postures et/ou postures pénibles ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Travail debout, contraintes posturales, piétinement et nombreux déplacements. ☐ Gestes répétitifs des membres supérieurs (ex : opérations de « pétrissage » et de « façonnage » de la pâte). ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Douleurs lombaires, douleurs des membres supérieurs et/ou inférieurs, MP 57 RG, TMS.	☐ Hauteur des plans de travail réglable ☐ Formation PRAP ☐ Polyvalence des tâches …….. ……..					0			

Le Bruit Décret 2006-892 du 19/07/06 Norme : NFS 31-084 méthode de mesurage TJ 16 inrs ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Bruit émis par le matériel en fonctionnement. ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Gêne auditive, inconfort, surdité	☐ Matériel récent. ☐ Choix du matériel lors de l'achat en tenant compte du critère bruit. ☐ Isoler les sources bruyantes. …….. ……..					0			
L'ambiance climatique et aux températures extrêmes 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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Chaleur au niveau du four ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Inconfort	☐ Extracteur et/ou hotte d'aspiration au niveau du four ☐ Tenue de travail adaptée ☐ Mise à disposition d'eau …….. ……..					0			

L'utilisation de machines, outils et autres matériels professionnels ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Couteaux, lame de rasoir ☐ Fours ☐ Batteurs, Pétrins ☐ Diviseuse ☐ Façonneuse ☐ Silo ☐ autre, à préciser…… ……. ……..	Accidents divers (Coupures, Brûlures, explosion…)	☐ Matériel en conformité CE et aux normes de sécurité ☐ Maintien obligatoire des protections (grille, capot, etc..) des machines utilisées (dont le pétrin) ☐ Vérifier régulièrement le bon fonctionnement et assurer l'entretien des machines et des outils ☐ Gants antithermiques ☐ Container pour les lames usagées. ☐ Maintenance et contrôle régulier du silo. ……. ……..					0			
L'utilisation, la manipulation et le transport de produits chimiques ou d'agents chimiques dangereux 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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Utilisation de produits chimiques dangereux classés corrosifs ou irritants pour nettoyer les sols, plans de travail, vaisselle, matériel… ☐ autre, à préciser…… ……. ……..	Brûlures chimiques, irritations, allergies cutanées et/ou respiratoires MP65 RG…	☐ Stockage des produits dans un endroit approprié ☐ Fiches de Données de Sécurité des produits utilisés ☐ Gants adaptés aux produits manipulés, masque gaz/vapeur, lunettes de protection. ☐ Centrale de nettoyage ……. ……..					0			

La qualité de l'air ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Fumées dans le fournil (pain brûlé) ☐ Poussière de farine ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Affections respiratoires: rhinites et asthmes professionnels, Affections cutanées, MP66RG, MP 65RG et MP63RG.	<u>Technique :</u> ☐ Masques anti-poussières (FFP2 minimum) ☐ Aspirateur industriel ☐ Centrale de nettoyage ☐ Manche longue en sortie de silo ☐ Ventilation mécanique du local avec apport d'air. ☐ Diviseuse automatique (anti-projection) ou avec aspiration intégrée <u>Organisationnel</u> (= modification des pratiques de travail) ☐ Vidage du sac sans le secouer et en le retournant au fond de la cuve de pétrin ☐ Eau au fond du pétrin ☐ Etalage de la farine sur le plan de travail à la main ou avec un tamis par « saupoudrage » …….. ……..					0			

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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	Liées aux micro-organismes : ☐ Moisissures des farines ☐ Parasites (mites de la farine, insectes) ☐ Arthropodes acariens et non acariens ☐ présence d'allergènes ☐ autre, à préciser…… …… ……	MP66 RG Affection respiratoire ou cutanée	☐ Respect des conditions de stockage de la farine (endroit sec et ventilé) ☐ Désinfection régulière du silo …… ……					0			
Travail de nuit ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Travail de nuit ☐ autre, à préciser…… …… ……	Fatigue, stress	…… ……					0			
La charge mentale - activité - organisation - relations sociales	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Travail isolé, ☐ Relations interpersionnelles (collègues, hiérarchie, fournisseurs...) ☐ autre, à préciser…… …… ……	Stress, Fatigue, surmenage	…… ……					0			

BOULANGERIE **DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

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			

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 liées 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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐**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 (privilégié au balayage à sec) …… ……					0			

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

La manutention manuelle 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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Manutention des sacs de farine et sucre. ☐ Manutention des plateaux (chambre de pousse et cuisson). ☐ Poussées et tractions des échelles ☐ Réception des matières premières (cartons, sacs…) ☐ Lavage manuelle de la vaisselle (cuve batteur…) ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Douleurs dorso-lombaires, TMS, Chute d'objet	☐ Chaussures de sécurité ☐ Silos ☐ Sacs matières premières moins lourds ☐ Chariots à roulettes ☐ Hauteur de stockage adaptée ☐ Charges lourdes à hauteur de taille ☐ Monte-charges ☐ Hauteur des plans de travail réglable ☐ Formation PRAP …….. ……..					0			
Les Gestes et postures et/ou postures pénibles ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Travail debout, contraintes posturales, piétinement et nombreux déplacements. ☐ Gestes répétitifs des membres supérieurs. ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Douleurs lombaires, douleurs des membres supérieurs et/ou inférieurs, MP 57 RG, TMS.	☐ Hauteur des plans de travail réglable ☐ Formation PRAP ☐ Polyvalence des tâches …….. ……..					0			

Le Bruit Décret 2006-892 du 19/07/06 Norme : NFS 31-084 méthode de mesurage TJ 16 inrs ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Bruit émis par le matériel en fonctionnement. ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Gêne auditive, inconfort, surdité	☐ Matériel récent ☐ Choix du matériel lors de l'achat en tenant compte du critère bruit ☐ Isoler les sources bruyantes …….. ……..					0			
L'utilisation de machines, outils et autres matériels professionnels ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Outils tranchants (couteaux…) ☐ Fours ☐ Batteurs, mixeurs ☐ Laminoirs, ☐ Chalumeau ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Accidents divers (Coupures, Brûlures,…)	☐ 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 …….. ……..					0			
L'utilisation, la manipulation et le transport de produits chimiques ou d'agents chimiques dangereux 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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Utilisation de produits chimiques dangereux classés corrosifs ou irritants pour nettoyer les sols, plans de travail, vaisselle, matériel… ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Brûlures chimiques, irritations, allergies cutanées et/ou respiratoires MP65 RG …	☐ 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 …….. ……..					0			

La qualité de l'air ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Poussière de farine en faible quantité ☐ Manipulation et utilisation du sucre ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Affections respiratoires: rhinites et asthmes professionnels, Affections cutanées, MP66RG, MP65RG MP63RG. Caries dentaires	Technique : ☐ Aspirateur industriel ☐ Centrale de nettoyage ☐ Extracteur et/ou VMC ☐ Masques anti-poussières (FFP2 minimum) Organisationnel (modification des pratiques de travail) ☐ Vidage du sac sans le secouer, ni le taper et en le retournant au fond de la cuve. ☐ Eau au fond de la cuve afin de minimiser la poussière de farine ☐ 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. …….. ……..					0			
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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Manipulation et emploi des fruits sucrés et de leurs résidus. ☐ présence d'allergènes ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	MP77 RG Périonyxis et onyxis	☐ Gants vinyles ☐ Gants latex ☐ Lavage régulier des mains …….. ……..					0			

La charge mentale - activité - organisation - relations sociales	☐**A** ☐**B** ☐**C** ☐**D** ☐**TE**	☐ Travail isolé, ☐ Relations interpersionnelles (collègues, hiérarchie, fournisseurs...) ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Stress, Fatigue, surmenage	…….. ……..					0		

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

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 liées à"** : les itemsinscrit 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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐ 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 (privilégié au balayage à sec) …… ……					0			

La circulation interne ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Escaliers ☐ Passage encombré (marchandises, pannières, chariots…) ☐ Dénivelé ☐ Espace exigu ☐ Passage étroit ☐ Plafond bas ☐ autre, à préciser…… …… ……	Chutes, Heurts	☐ Rampe de sécurité (escalier). ☐ Rebords de marches antidérapants. ☐ Organisation du rangement afin d'éviter l'encombrement au sol. …… ……					0		
Travail en hauteur ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Utilisation d'escabeau, pied d'éléphant, … lors du nettoyage ou du stockage en hauteur. ☐ autre, à préciser…… …… ……	Chute de hauteur	☐ Matériel en conformité CE. ☐ Patins antidérapants …… ……					0		
La manutention manuelle 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 ☐ concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Manutention des pannières, des grilles, des plateaux lors du chargement de la vitrine. ☐ autre, à préciser…… …… ……	Douleurs dorso-lombaires, TMS, Chute d'objet	☐ Pannières remplies et transportées au magasin par le boulanger. ☐ Hauteur de stockage adaptée ☐ Formation PRAP ☐ Chariots à roulettes ☐ Pannières de pains sur roulettes. …… ……					0		

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

L'utilisation, la manipulation et le transport de produits chimiques ou d'agents chimiques dangereux 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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Utilisation de produits chimiques dangereux classés corrosifs ou irritants pour nettoyer les sols, plans de travail, vaisselle, matériel… ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Brûlures chimiques, irritations, allergies cutanées et/ou respiratoires MP65 RG	☐ Stockage des produits dans un endroit approprié ☐ Fiches de Données de Sécurité des produits utilisés ☐ Gants adaptés aux produits manipulés lors des tâches ménagères …….. ……..					0			
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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Contact direct avec les clients. ☐ présence d'allergènes ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Maladies diverses	☐ Lavage régulier des mains ☐ Gel hydroalcoolique …….. ……..					0			
La charge mentale - activité - organisation - relations sociales	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Contact avec la clientèle, ☐ Relations interpersonnelles (collègues, hiérarchie, fournisseurs...) ☐ autre, à préciser…… …….. ……..	Stress, Fatigue, surmenage, agressions physiques et/ou verbales	…….. ……..					0			

VENTE

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

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 liées à"** : les itemsinscrit 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 ☐ concerné ☐ 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			

La manutention manuelle 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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Préparation et chargement des véhicules. ☐ Manutention des pannières de pains (livraison en grande quantité…). ☐ autre, à préciser…… …… ……	Douleurs dorso-lombaires.	☐ Chargement du véhicule par le boulanger. ☐ Chariots à roulettes ☐ Pannières de pains sur roulettes. …… ……					0			
Les Gestes et postures et/ou postures pénibles ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Contraintes posturales??? ☐ Sollicitation des membres supérieurs. ☐ autre, à préciser…… …… ……	Douleurs dorso lombaire	☐ Formation PRAP ☐ Siège à disposition …… ……					0			
L'utilisation de machines, et outils et autres matériels professionnels ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Outils tranchants (coupe pains, couteaux,…) ☐ autre, à préciser…… …… ……	Coupures,	☐ Affûtage …… ……					0			

L'utilisation, la manipulation et le transport de produits chimiques ou d'agents chimiques dangereux 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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Utilisation de produits chimiques pour nettoyer le véhicule, matériel… ☐ autre, à préciser…… …… ……	Irritations, Allergies	☐ Gants vinyles ☐ Gants latex …… ……					0			
La charge mentale - activité - organisation - relations sociales	☐A ☐B ☐C ☐D ☐TE	☐ Contact avec la clientèle, ☐ Travail isolé ☐ Contact avec les animaux ☐ autre, à préciser…… …… ……	Stress, Fatigue, surmenage, agressions physiques et/ou verbales	…… ……					0			

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 ☐ concerné ☐ non concerné	☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ TE	☐ Contact direct avec les clients. ☐ Contact avec les animaux ☐ présence d'allergènes ☐ autre, à préciser…… …… ……	Maladies diverses	☐ Gants vinyles ☐ Gants latex ☐ Lavage régulier des mains ☐ Gel hydroalcoolique …… ……					0			

PORTAGE

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

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/s² et aux mains / bras > 2,5 m/s² 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	*Association Santé au Travail de la Vienne*
AO	*Activité Occasionnelle*
AP	*Activité Principale*
AT	*Accident du Travail*
CDD	*Contrat à Durée Déterminée*
CDI	*Contrat à Durée Indéterminé*
CE	*Communauté Européenne*
CMA	*Chambre des Métiers et de l'Artisanat*
FFP	*Filtration Filtre Particule*
MP	*Maladie Professionnelle*
PRAP	*Prévention des risques liés à l'activité physique*
RG	*Régime Général*
RPS	*Risque Psycho-Sociaux*
TMS	*Troubles Musculo-Squelettiques*
VMC	*Ventilation Mécanique Controlée*

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*

"bou lan ger"
C'est un métier.

FICHES DE SECURITE DU MATERIEL EN BOULANGERIE

BOULANGERIE	La friteuse **Poste :** Préparation chaude	**Fiche de sécurité**

ELEMENTS DANGEREUX

ATTENTION MACHINE SOUS TENSION

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

Tenue de

PROTECTIONS MACHINE

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

BOULANGERIE	La grillade ou fry top **Poste :** Préparation chaude	Fiche de sécurité

ELEMENTS DANGEREUX

ATTENTION MACHINE SOUS TENSION

CONSIGNES DE SECURITE

Pendant le fonctionnement l'appareil s'échauffe sensiblement et reste chaud pendant longtemps après l'arrêt.

Veillez à ce que votre appareil soit toujours propre. Les restes d'aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.

Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «Stop» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

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.

Débranchez électriquement l'appareil avant de procéder au nettoyage.

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

Tenue de

Gants

PROTECTIONS MACHINE

Brancher la grillade à une prise avec terre

Bouton d'arrêt d'urgence à proximité

BOULANGERIE	La marmite **Poste :** Préparation chaude	Fiche de sécurité

ELEMENTS DANGEREUX

ATTENTION MACHINE SOUS TENSION

CONSIGNES DE SECURITE

La marmite devient très chaude durant le fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes.

Ne placez jamais de produits inflammables prêt de la marmite ou à l'arrière car ces produits risqueraient de s'enflammer.

Vérifier avant chaque utilisation le niveau d'eau de la cuve de chauffe.

Ne pas ouvrir pendant le fonctionnement le bouchon de remplissage de la cuve d'eau, au risque de se bruler.

Éviter le nettoyage à grande eau sur les parties électriques .

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

Tenue de travail

PROTECTIONS MACHINE

Brancher la marmite à une prise avec terre

Bouton d'arrêt d'urgence à proximité

BOULANGERIE	Armoire à couteaux **Poste :** **Légumerie**	**Fiche de sécurité**

ELEMENTS DANGEREUX

ATTENTION MACHINE SOUS TENSION

Coupure à la main

CONSIGNES DE SECURITE

Manier les lames de couteaux avec le plus grand soin. Éviter de toucher les parties métalliques tranchantes.

Après avoir nettoyé les couteaux, les placer sur le support panier ou sur la barre aimantée et actionner la minuterie réglable de O à 2 heures (durée conseillée : 1 h30).

L'effet du rayonnement U.V .254. nm est bactéricide, virucide, germicide, etc....

Ne pas ouvrir l'armoire pendant son fonctionnement pour ne pas être exposé au rayonnement UV.

Éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer, de mettre en place ou de retirer les accessoires.

Ne pas asperger l'appareil d'eau ou tout autre liquide. Débrancher l'appareil après utilisation, avant de le démonter.

Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

Tenue de travail

PROTECTIONS MACHINE

Brancher la machine à une prise avec terre

BOULANGERIE	L'éplucheuse de Pomme de terre **Poste :** Légumerie	Fiche de sécurité

ELEMENTS DANGEREUX

ATTENTION MACHINE SOUS TENSION

Ecrasement de la main

CONSIGNES DE SECURITE

S’assurer que toutes les protections soient en place

Débranchez le batteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.

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.

Ne pas porter de vêtements flottants

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.

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

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

Tenue de travail

PROTECTIONS MACHINE

Brancher l'éplucheuse à une prise avec terre

Bouton d’arrêt d’urgence

BOULANGERIE	L'ouvre boite manuel **Poste :** **Légumerie**	**Fiche de sécurité**

ELEMENTS DANGEREUX

Coupure de la main

Risque d'écrasement

CONSIGNES DE SECURITE

Manier la boite avec précaution et enlever les doigts avant de faire retomber la pointe sur la boite de conserve.

Toujours éloigner les doigts pendant la découpe du fond de la boite.

Attraper le fond de la boite de conserve avec précaution car celle-ci est extrêmement coupante. Ne pas forcer si celle-ci n'est pas complètement coupée, mais r le découpage avec l'ouvre boite.

Éloigner les autres boites de conserve pour éviter un pincement lors de l'abaissement brutal de la pointe de l'ouvre boite.

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

Tenue de travail

PROTECTIONS MACHINE

Nettoyer le fond des boites de conserve à l'aide des lingettes désinfectantes.

BOULANGERIE	Les feux vifs **Poste :** Préparation chaude	Fiche de sécurité

ELEMENTS DANGEREUX

Appareils à gaz

CONSIGNES DE SECURITE

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.

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.

Pendant et après le fonctionnement, les récipients et leur contenu peuvent basculer et les composants de la table s'échauffent.

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

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

Tenue de travail

- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

PROTECTIONS MACHINE

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.

BOULANGERIE	Fours **Poste :** Préparation chaude	Fiche de sécurité

ELEMENTS DANGEREUX

ATTENTION MACHINE SOUS TENSION

CONSIGNES DE SECURITE

Le four devient très chaud durant le fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces internes du four.

Utilisez des maniques ou gants de protection pour enfourner ou retirer les plats et accessoires du four.

Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four car ces produits risqueraient de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.

Veillez à ne pas obstruer les ouvertures d'aération.

Éviter le nettoyage à grande eau sur les parties électrique.

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

Tenue de travail

Gants

PROTECTIONS MACHINE

Brancher le four à une prise avec terre

Bouton d'arrêt d'urgence à proximité

BOULANGERIE	Batteur - mélangeur **Poste :** Préparation froide	Fiche de sécurité

ELEMENTS DANGEREUX

ATTENTION MACHINE SOUS TENSION

Écrasement de la main

CONSIGNES DE SECURITE

S’assurer que toutes les protections soient en place

Débranchez le batteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.

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.

Ne pas porter de vêtements flottants

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

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

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

Tenue de travail

Gants

PROTECTIONS MACHINE

Brancher le batteur à une prise avec terre

Bouton d’arrêt d’urgence

BOULANGERIE	Le Mixer plongeant **Poste :** Préparation chaude	Fiche de sécurité

ELEMENTS DANGEREUX

ATTENTION MACHINE SOUS TENSION

Coupure de la main

CONSIGNES DE SECURITE

N'utilisez l'appareil que si le cordon d'alimentation électrique et l'appareil ne présentent aucun dommage.

Débranchez le mixer lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de le nettoyer.

N'utilisez pas le mixeur plongeant avec les mains mouillées et ne le faites pas marcher à vide.

Ne pas porter de vêtements flottants

Ne faites marcher le mixeur plongeant qu'avec ses accessoires d'origine.

Prudence lors du traitement de liquides très chauds. Les liquides risquent d'éclabousser pendant l'utilisation de l'appareil.

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

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

Tenue de travail

Gants

PROTECTIONS MACHINE

Stocker le mixer mélangeur à l'horizontal afin d'éviter les chutes dans l'armoire sous le trancheur.

BOULANGERIE	Le robot coupe **Poste :** légumerie	Fiche de sécurité

ELEMENTS DANGEREUX

ATTENTION MACHINE SOUS TENSION

Coupure de la main

CONSIGNES DE SECURITE

Manier les lames et les disques avec le plus grand soin. Éviter de toucher les parties métalliques tranchantes.

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.

Pour râper ou émincer des aliments, toujours utiliser le poussoir.
Ne jamais pousser avec les doigts ni aucun autre ustensile.

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.

Ne pas immerger la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
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.

Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

Tenue de travail

Gants

PROTECTIONS MACHINE

Brancher la machine à une prise avec terre

Bouton d'arrêt d'urgence

BOULANGERIE	Le trancheur **Poste :** PLATS CHAUDS	Fiche de sécurité

ELEMENTS DANGEREUX

ATTENTION MACHINE SOUS TENSION

Coupure de la main

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)

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

Tenue de

Gants

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