

Boulangier

Aide document unique / fiche d'entreprise

Si ce document peut présenter une aide importante dans la rédaction du Document Unique ou de la Fiche d'Entreprise, **il ne faut pas oublier les points suivants :**

- Quels sont **les risques des autres métiers** de l'entreprise ?
- Les dangers notés correspondent-ils aux risques réels après **évaluation dans l'entreprise concernée** ?

CARACTÉRISTIQUES MÉDICO-PROFESSIONNELLES

Lieux de travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques. Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données. Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
boulangerie artisanale	espace de travail avec sol encombré	ranger
	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	espace de travail proche d'une voie	adapter sa tenue de travail
		prévenir le risque routier lors d'intervention sur les voies publiques
	agent chimique inorganique	
	nuisances du boulanger	
		ordonnance de prévention - boulanger
		conseils boulanger Covid-19
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
	espace de travail proche d'une voie de circulation	prévenir le risque routier lors d'intervention sur les voies publiques
fournil	incendie	remplacer les produits les plus inflammables
		interdire de fumer

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		prévenir l'incendie 
		organiser la lutte contre l'incendie 
		mettre en place la CAT devant une brûlure
	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux 
	variation de temperature	
	ambiance thermique chaude interieure 	
		isoler thermiquement les locaux 
		organiser le travail en ambiance chaude 
		limiter les durées d'exposition à la chaleur 
		porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
		mettre à disposition de l'eau réfrigérée
		informer les salariés (fortes chaleurs) 
		aérer et ventiler les locaux
		mettre en place la CAT face au coup de chaleur
chambre à farine		
salle de pousse	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux 
atelier de boulangerie en hypermarché	helminthe filarioidea	
galerie marchande	agression physique	former à la CAT face à des personnalités difficiles

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		former à la CAT face à une personne agressive
	odeurs	
	bruit de fond 	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
		réduire le bruit de fond
rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
zone dédiée à la plonge	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
zone de rangement	espace de travail avec sol encombré	ranger
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
camion-boutique	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
	froid interieur positif 	
		porter des gants adaptés
		afficher le logo basse température
		organiser le travail au froid 
		porter des vêtements adaptés au froid
		informer les salariés (grand froid)
chambre froide	froid interieur positif 	
		porter des gants adaptés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		afficher le logo basse température
		organiser le travail au froid 
		porter des vêtements adaptés au froid
		informer les salariés (grand froid)
	froid interieur negatif 	
		concevoir une chambre froide 
		organiser le travail au froid 
		afficher le logo basse température
		porter des gants de protection contre le froid 
		porter des vêtements adaptés au froid
		mettre en place la CAT face à l'hypothermie
		informer les salariés (grand froid)

Organisation du travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques. Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données. Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
très tôt le matin		
repos < 48 H consécutives	repos hebdomadaire régulièrement inférieur à 48 h	privilégier les horaires favorisant la récupération
travail le week-end	horaire générant une perturbation de la vie sociale	
	nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés	limiter le nombre de jours fériés travaillés par les salariés
travail isolé	isolement psychologique 	favoriser le travail en réseau
	agression physique	former à la CAT face à des personnalités difficiles
		former à la CAT face à une personne agressive
travail de nuit 	travail de nuit >270h/an 	
		limiter les organisations en horaires atypiques
		privilégier le volontariat
		respecter les temps de repos (travail de nuit) 
		informer sur la chronobiologie 
		conseiller en hygiène de vie en cas de travail en horaires décalés 

Tâches

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques. Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données. Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
réceptionner, déballer et vérifier les arrivages		
peser les ingrédients en boulangerie	nuisances du boulanger	
		ordonnance de prévention - boulanger
		conseils boulanger Covid-19
	poussiere de farine	prévenir la mise en suspension des poussières de farine 
	port de charge (déplacement horizontal) 	
		prévenir les risques liés à la manutention manuelle 
		Utiliser des aides à la manutention 
		améliorer la préhension des charges
		respecter les limites de port de charges réglementaires 
		porter des chaussures de sécurité
		informer et former à la manutention manuelle 
		proposer une formation action PRAP 
alimenter le pétrin en farine	poussiere de farine	prévenir la mise en suspension des poussières de farine 
malaxer - pétrir la pâte	poussiere de farine	prévenir la mise en suspension des poussières de farine 
diviser	poussiere de farine	prévenir la mise en suspension des poussières de farine 
fleurer	poussiere de farine	prévenir la mise en suspension des poussières de farine 
laminer		
façonner	posture debout 	
		conseils de prévention - insuffisance veineuse 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
mettre le pain sur des plaques		
enfournier	contact avec les pièces chaudes	porter des gants
		mettre en place la CAT devant une brûlure
	posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis	
	port de charge (déplacement horizontal) 	
		prévenir les risques liés à la manutention manuelle 
		Utiliser des aides à la manutention 
		améliorer la préhension des charges
		respecter les limites de port de charges réglementaires 
		porter des chaussures de sécurité
		informer et former à la manutention manuelle 
		proposer une formation action PRAP 
défournier	posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis	
	contact avec les pièces chaudes	porter des gants
		mettre en place la CAT devant une brûlure
faire la plonge		
vendre le pain		
nettoyer le plan de travail et les sols en boulangerie	poussière de farine	prévenir la mise en suspension des poussières de farine 
	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
conduire un véhicule utilitaire	déplacement routier	
		prévenir le risque routier
		aménager des accès
		former les conducteurs routiers 
		signaler temporairement et baliser le chantier
		informer le salarié sur la prise de substances et la conduite 
		choisir des véhicules à poste de conduite ergonomique
		signaler les dénivelés
		utiliser des véhicules appropriés 
		utiliser du matériel sur roulettes
		informer sur risque routier et affections incompatibles avec la conduite
		informer et former à la manutention manuelle 
		mettre à disposition des sanitaires à proximité
		limiter les organisations en horaires atypiques
		respecter les temps de repos
		privilégier les horaires favorisant la récupération
	contrainte de la conduite VL professionnelle	
		utiliser des véhicules appropriés 
		respecter l'interdiction d'utilisation du téléphone au volant en conduisant 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		former le conducteur de véhicule léger
		informer sur risque routier et affections incompatibles avec la conduite
		informer le salarié sur la prise de substances et la conduite 
	posture assise 	
		limiter la posture assise prolongée
		veiller à l'ergonomie du poste
		informer sur la prévention des TMS
encaisser	manipulation d'argent et de valeurs	relever périodiquement des fonds
	situation entraînant une charge mentale particulière 	former à la CAT face à une personne agressive
		former à la CAT face à des personnes différentes
		former à la CAT face à des personnalités difficiles
	fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite	
	braquage, hold-up	

Outils et équipements

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques. Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données. Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
silos à farine	poussières fines et concentrées	prévenir l'explosion des silos
pétrin 	machines en mouvements	adapter les tenues de travail
		mettre des carters de protection, arrêt d'urgence
diviseuse	poussière de farine	prévenir la mise en suspension des poussières de farine 
laminoir	machines en mouvements	adapter les tenues de travail
		mettre des carters de protection, arrêt d'urgence
balancelle		
façonneuse		
chambre de fermentation		
fours du boulanger	contact avec les pièces chaudes	porter des gants
		mettre en place la CAT devant une brûlure
	ambiance thermique chaude intérieure 	
		isoler thermiquement les locaux 
		organiser le travail en ambiance chaude 
		limiter les durées d'exposition à la chaleur 
		porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
		mettre à disposition de l'eau réfrigérée
		informer les salariés (fortes chaleurs) 
		aérer et ventiler les locaux
		mettre en place la CAT face au coup de chaleur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
matériel à enfourner	usure des roues	entretenir le matériel
table de travail	plan de travail +/- adapté	utiliser une table aspirante à hauteur variable
matériel de nettoyage	poussiere aspecifique 	préférer l'aspiration absolue
		proscrire le balayage à sec
toiles de boulangerie	allergenes en boulangerie 	
		prévenir les allergies en boulangerie 
		adapter la ventilation mécanisée
		porter un appareil de protection respiratoire filtrant anti-aérosol FFP2
		capter au point d'émission 
trancheuse à pain	outil coupant	
		former SST
		mettre à disposition une trousse d'urgence
véhicule léger de livraison		
balance		

Produits, matériaux et publics concernés

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques. Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données. Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
farine 	allergenes en boulangerie 	
		prévenir les allergies en boulangerie 
		adapter la ventilation mécanisée
		porter un appareil de protection respiratoire filtrant anti-aérosol FFP2
		capter au point d'émission 
	champignon, moisissure	
	poussiere de farine	prévenir la mise en suspension des poussières de farine 
	insecte	
levain		
sel		
additif		
enzymes chez le boulanger	enzyme	
agent de blanchiment		
antioxydant		
produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire 	nettoyant desinfectant alimentaire 	
		porter des EPI
		entretenir les EPI
		informer sur l'allergie
		conseils de prévention - protection cutanée 
		porter des gants

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		adapter l'aération et la ventilation

Tenues de travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.

Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.

Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
veste et pantalon blancs		
coiffe		
tenue personnelle souvent portée	salissures des tenues	faire fournir la tenue de travail (par l'entreprise)
		adapter sa tenue de travail
		changer fréquemment de tenue de travail
		mettre à disposition des vestiaires à double compartiment
tablier		
chaussures de sécurité antidérapantes		
gants antithermiques		
masque		

Aide documents uniques / Fiche d'entreprise issue de la **FMP Boulanger** consultable sur <https://www.fmppresanse.fr>