

Brasseur

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
meunerie	poussieres fines et concentrees	prévenir l'explosion des silos
salle de concassage	bruit superieur a 80 dB 	
		réduire le bruit 
		signaler les lieux bruyants 
		porter des protecteurs individuels contre le bruit 
		informer et former sur le bruit 
		vérifier l'absence d'ototoxique professionnel 
salle d'empâtage	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux 
	température chaude intérieure 	
		isoler thermiquement les locaux 
		organiser le travail en ambiance chaude 
		limiter les durées d'exposition à la chaleur 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		--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
salle de filtration brassin	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux 
	température 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
salle d'ébullition	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux 
	température chaude intérieure 	
		isoler thermiquement les locaux 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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
salle de refroidissement		
salle de fermentation	- espace de travail avec sol glissant	installer des sols anti-dérapants
		Nettoyer régulièrement les sols
	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux 
	température 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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		mettre en place la CAT face au coup de chaleur
salle de filtration bière		
salle de contrôle brasserie	écran de visualisation 	
		choisir un siège ergonomique
		choisir du mobilier de poste informatique adapté
		installer ergonomiquement le poste de travail avec écran 
		aménager un espace de travail spacieux
		choisir des logiciels ergonomiques 
		+alterner les tâches
cave de garde	variation significative de température	
	température froide intérieure positive 	
		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)
laboratoire brasserie		
station d'épuration brasserie	travail isole	organiser le passage périodique d'un tierce personne
		analyser le travail
		analyser le poste et son environnement

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		éviter le travail isolé
		assurer une surveillance à distance
		informer et former les salariés aux risques et aux procédures mises en place
		limiter les temps d'exposition




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
horaires réguliers de jour	pas de nuisance liée à cette caractéristique	
travail posté 	travail poste 3x8, 5x8 	
		limiter les organisations en horaires atypiques
		privilégier le volontariat
		respecter les temps de repos
		informer sur la chronobiologie 









CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		conseiller en hygiène de vie en cas de travail en horaires décalés 
	amplitude horaire de travail continue supérieure à 10 h	
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
fluctuation saisonnière	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail








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
mettre en route le concassage	bruit supérieur à 80 dB 	
		réduire le bruit 
		signaler les lieux bruyants 
		porter des protecteurs individuels contre le bruit 
		informer et former sur le bruit 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		vérifier l'absence d'ototoxique professionnel 
surveiller les différentes étapes du brassage	écran de visualisation 	
		choisir un siège ergonomique
		choisir du mobilier de poste informatique adapté
		installer ergonomiquement le poste de travail avec écran 
		aménager un espace de travail spacieux
		choisir des logiciels ergonomiques 
		+alterner les tâches
	activité demandant une vigilance, une concentration, une attention soutenue	respecter les temps de repos
faire des analyses courantes en brasserie	utilisation de produits chimiques (lire chapitre ci dessous : public et produits)	
corriger la qualité du brassin	utilisation de produits chimiques (lire chapitre ci dessous : public et produits)	
	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 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		informer et former à la manutention manuelle 
		proposer une formation action PRAP 
		Porter des chaussures de sécurité
ajouter le houblon		
ensemencer le moût avec de la levure		
surveiller les différentes étapes de la fermentation	écran de visualisation 	
		choisir un siège ergonomique
		choisir du mobilier de poste informatique adapté
		installer ergonomiquement le poste de travail avec écran 
		aménager un espace de travail spacieux
		choisir des logiciels ergonomiques 
		+alterner les tâches
	activité demandant une vigilance, une concentration, une attention soutenue	respecter les temps de repos
surveiller la filtration de la bière	écran de visualisation 	
		choisir un siège ergonomique
		choisir du mobilier de poste informatique adapté
		installer ergonomiquement le poste de travail avec écran 
		aménager un espace de travail spacieux

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		choisir des logiciels ergonomiques 
		+alterner les tâches
assurer la traçabilité de la bière		
brancher et débrancher les vannes des fermenteurs		
goûter la bière		
nettoyer les toiles des filtres	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux 
	espace de travail situé en hauteur 	mettre les équipements de travail en conformité 
		supprimer les postes de travail à l'échelle 
		mettre à disposition une plate-forme de travail 
		utiliser un échafaudage conforme à la réglementation 
	température 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


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		mettre en place la CAT face au coup de chaleur
	posture 	
nettoyer les locaux et le matériel chez le brasseur	utilisation de produits chimiques (lire chapitre ci dessous : public et produits)	
	- espace de travail avec sol glissant	installer des sols anti-dérapants
		Nettoyer régulièrement les sols
	posture 	









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 brasserie 	rongeur	
		respecter les règles d'hygiène 
		informer sur le risque infectieux
		porter des EPI adaptés
		conseils de prevention - leptospirose 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		dératiser périodiquement
	poussieres fines et concentrees	prévenir l'explosion des silos
	poussiere d'origine vegetale	
concasseur brasserie	bruit superieur a 80 dB 	
		réduire le bruit 
		signaler les lieux bruyants 
		porter des protecteurs individuels contre le bruit 
		informer et former sur le bruit 
		vérifier l'absence d'ototoxique professionnel 
cuves brasserie		
système de refroidissement	ammoniac (NH3) 	
oeuf à levures		
fermenteur		
filtres brasserie		
barboteur		
toiles de filtre		
centrale de nettoyage brasserie		
houblonneur		
nettoyeur haute pression 	jet sous pression	Porter des gants appropriés à l'activité 
		former à l'utilisation des produits

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	vibration transmise au système main/bras supérieure au seuil d'alerte 	
		utiliser des solutions techniques alternatives (vibrations)
		choisir les outils les moins vibrants
		entretenir le matériel (vibrations)
		limiter les durées d'exposition (vibrations)
		informer sur le risque vibrations 
		Porter des gants (vibrations)
	bruit supérieur à 80 dB 	
		réduire le bruit 
		signaler les lieux bruyants 
		porter des protecteurs individuels contre le bruit 
		informer et former sur le bruit 
		vérifier l'absence d'ototoxique professionnel 





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
malt 	aspergillus	
	poussiere d'origine vegetale	
eau brasserie 		
houblon		
levures	levure	
saccharose		
acide phosphorique		
terre de diatomées 	silice amorphe 	
		Proscrire le balayage à sec, utiliser l'aspirateur et le nettoyage à l'humide
chlorure de calcium		
métabisulfite de potassium		
sulfate de zinc		
adjuvants bière		


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
chaussures de sécurité antidérapantes		
tenues de travail fournies		
masque FFP3		
protections auditives 		
lunettes de protection		
gants adaptés à l'activité		

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