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
	ambiance thermique chaude interieure	
		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
	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
salle d'ébullition	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux
	ambiance thermique chaude interieure	
		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	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux
	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

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	ecran 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 de temperature	
	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)
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 superieure a 10 h	
travail le week-end	horaire generant 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 superieur a 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	ecran 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
	activite 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
		porter des chaussures de sécurité
		informer et former à la manutention manuelle
		proposer une formation action PRAP
ajouter le houblon		
ensemencer le moût avec de la levure		
surveiller les différentes étapes de la fermentation	ecran 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
	activite demandant une vigilance, une concentration, une attention soutenue	respecter les temps de repos
surveiller la filtration de la bière	ecran 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
	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

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	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	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 systeme main/bras superieure au seuil d'alerte	
		utiliser des solutions techniques alternatives (vibrations)
		choisir les outils les moins vibrants
		entretenir le matériel (vibrations)
		porter des gants (vibrations)
		limiter les durées d'exposition (vibrations)
		informer sur le risque vibrations
	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

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**