

Chocolatier

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
atelier artisanal de chocolaterie 	espace de travail avec sol glissant	Evacuer les déchets régulièrement
		Porter des chaussures fermées avec semelles antidérapantes
		Ranger, nettoyer régulièrement les sols
rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché	- espace de travail avec sol glissant	installer des sols anti-dérapants
		Nettoyer régulièrement les sols
lieu de vente : local de stockage de magasin		
chambre froide	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)
	température froide intérieure négative 	
		concevoir une chambre froide 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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)
réserve en magasin de commerce	éclairage artificiel 	choisir des lampes sans risque photobiologique
		concevoir un éclairage adapté 
		assurer la maintenance de l'éclairage
	espace de travail avec sol encombré	ranger
	pigeon	
	chat	
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
	rongeur	
		respecter les règles d'hygiène 
		informer sur le risque infectieux
		porter des EPI adaptés
		conseils de prévention - leptospirose 
		dératiser périodiquement
lieu de vente : boutique, magasin		
lieu de vente : centre commercial		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
lieu de vente : marché, foire		
établissement d'enseignement		

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
multiplicité des tâches	nuisances liées à la simultanéité des tâches	
		planifier le travail
		veiller à la gestion des volumes de travail
tâches répétitives	effort physique	
délais de livraison à respecter	travail sous contrainte de temps imposée	planifier le travail
travail au sein d'une équipe	contrainte relationnelle	
		faciliter la communication
contact avec les clients 	humeur des clients générant une charge mentale particulière 	
		former à la CAT face à des personnes différentes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		former à la CAT face à des personnalités difficiles
		former à la CAT face à une personne agressive
	travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions	
mise en place avant l'ouverture	travail sous contrainte de temps imposée (travail à la chaîne, cadence élevée, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail
horaires réguliers de jour	pas de nuisance liée à cette caractéristique	
très tôt le matin		
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

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
choisir les matières premières 		
réceptionner et stocker les matières premières		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
TACHES DU TORREFACTEUR DE FEVES DE CACAO		
torréfier les fèves	posture debout 	
		conseils de prévention - insuffisance veineuse
	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 
		informer et former à la manutention manuelle 
		proposer une formation action PRAP 
		Porter des chaussures de sécurité
	soulèvement de charge (déplacement vertical)	
	mouvement répétitif du membre supérieur	+alterner les tâches
	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) 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		aérer et ventiler les locaux
		mettre en place la CAT face au coup de chaleur
	poussieres (cf produits)	
concasser, broyer les fèves	mouvement répétitif du membre supérieur	+alterner les tâches
	posture du corps entier	
	posture du tronc en rotation	
	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 
		informer et former à la manutention manuelle 
		proposer une formation action PRAP 
		Porter des chaussures de sécurité
	soulèvement de charge (déplacement vertical)	
	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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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
presser la masse de cacao	posture debout 	
		conseils de prévention - insuffisance veineuse
	soulèvement de charge (déplacement vertical)	
	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 
		informer et former à la manutention manuelle 
		proposer une formation action PRAP 
		Porter des chaussures de sécurité
broyer finement le tourteau		
TACHES DU CHOCOLATIER		
mélanger les ingrédients pour obtenir le chocolat	mouvement répétitif du membre supérieur	+alterner les tâches
	soulèvement de charge (déplacement vertical)	
	posture debout avec piétinement	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		conseils de prévention - insuffisance veineuse
	température et hygrométrie	
	utilisation de produits chimiques (lire chapitre ci dessous : public et produits)	
broyer finement et affiner et concher le chocolat	utilisation de produits chimiques (lire chapitre ci dessous : public et produits)	
	posture debout 	
		conseils de prévention - insuffisance veineuse
	soulèvement de charge (déplacement vertical)	
	activité demandant une concentration soutenue	
	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
tempérer le chocolat	mouvement répétitif poignet, main et doigt	
	posture debout 	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		conseils de prévention - insuffisance veineuse
sculpter le chocolat	mouvement répétitif poignet, main et doigt	
	posture debout statique	
	éclairage artificiel 	choisir des lampes sans risque photobiologique
		concevoir un éclairage adapté 
		assurer la maintenance de l'éclairage
	exigence mentale liée à l'activité	
mouler le chocolat	mouvement répétitif du membre supérieur	+alterner les tâches
	posture debout 	
		conseils de prévention - insuffisance veineuse
	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 
		informer et former à la manutention manuelle 
		proposer une formation action PRAP 
		Porter des chaussures de sécurité
	soulèvement de charge (déplacement vertical)	
garnir les chocolats	mouvement répétitif du membre supérieur	+alterner les tâches

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	mouvement répétitif du poignet	
	posture debout statique	
	posture du membre supérieur	
		respecter les angles de confort articulaires
	posture du tronc en flexion	
	exigence mentale liée à l'activité	
décorer les chocolats	mouvement répétitif poignet, main et doigt	
	posture debout statique	
	exigence mentale liée à l'activité	
laisser refroidir		
démouler les chocolats	mouvement répétitif du membre supérieur	+alterner les tâches
	posture debout 	
		conseils de prévention - insuffisance veineuse
	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 
		informer et former à la manutention manuelle 
		proposer une formation action PRAP 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		Porter des chaussures de sécurité
	soulèvement de charge (déplacement vertical)	
disposer les chocolats en vitrine	mouvement répétitif du membre supérieur	+alterner les tâches
	mouvement répétitif du tronc	
	posture debout 	
		conseils de prévention - insuffisance veineuse
	posture du cou	
	posture du membre supérieur	
		respecter les angles de confort articulaires
	posture du tronc en rotation et antéflexion du rachis	
	mouvement répétitif poignet, main et doigt	
assister à des salons	posture debout 	
		conseils de prévention - insuffisance veineuse
	soulèvement de charge (déplacement vertical)	
	déplacement professionnel	
	espace de travail avec dimension contrainte	
	contact régulier avec le public	
	bruit continu	
démarcher les clients		
élaborer de nouvelles recettes		
conduire un véhicule utilitaire	déplacement routier	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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 
		former le conducteur de véhicule léger

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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

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
couteau de chocolatier	instrument tranchant piquant coupant (hors milieu de soins)	
		utiliser du matériel de préhension adapté
		Porter des gants de protection résistants à la coupure
		toujours regarder avant de toucher

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	couteau non adapté	entretenir le pouvoir de coupe des couteaux 
		utiliser des bornes de rangement magnétiques pour couteaux
		choisir le couteau adapté à la tâche
fourchette à chocolat		
moule pour chocolat		
robot-mixeur chez le chocolatier	instrument tranchant piquant coupant (hors milieu de soins)	
		utiliser du matériel de préhension adapté
		Porter des gants de protection résistants à la coupure
		toujours regarder avant de toucher
	objet brulant	mettre en place la CAT devant une brûlure
		informer et former les salariés aux risques et aux procédures mises en place
tempéreuse	objet brulant	mettre en place la CAT devant une brûlure
		informer et former les salariés aux risques et aux procédures mises en place
thermomètre culinaire		
cellule de refroidissement		
spatule et maryse		
marbre en agroalimentaire		
poche à douille		
balance		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
peigne à chocolat		
presse hydraulique		

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
chocolat 		
poudre de cacao 	poussiere organique	
matière grasse 		
sucre, sirop 	poussière, vapeur de sucre	prévenir la mise en suspension des poussières
		adapter l'aération et la ventilation
		mettre à disposition des locaux sanitaires et sociaux adaptés
produit laitier 		
fruit en chocolaterie 		
fruit à coques 	allergènes en boulangerie/ chocolaterie 	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		prévenir les allergies en boulangerie 
		adapter la ventilation mécanisée
		Porter un appareil de protection respiratoire filtrant anti-aérosol FFP2
		capter au point d'émission 
céréale 		
additif alimentaire dans le chocolat 	allergènes en boulangerie/ chocolaterie 	
		prévenir les allergies en boulangerie 
		adapter la ventilation mécanisée
		Porter un appareil de protection respiratoire filtrant anti-aérosol FFP2
		capter au point d'émission 
colorant alimentaire 		
produit gélifiant 		
pâte d'amande 		
alcool utilisé en chocolaterie 		
arôme artificiel 		
colle alimentaire 		
oeuf 		
produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire 	nettoyant désinfectant alimentaire 	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		porter des EPI
		entretenir les EPI
		informer sur l'allergie
		conseils de prévention - protection cutanée 
		Porter des gants
		adapter l'aération et la ventilation
arôme naturel 		
sel alimentaire		
fève de cacao		

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		
vêtement de travail anti-statique et anti-feu		
tablier		
toque		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
coiffe		
gants adaptés à l'activité		
chaussures confortables station debout prolongée		

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