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	installer des sols anti-dérapants
		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	
	température froide intérieure négative	
		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)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
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 prevention - leptospirose
		dératiser périodiquement
lieu de vente : boutique, magasin		
lieu de vente : centre commercial		
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 imposee	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
		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 imposee (travail a la chaine, cadence elevee, 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 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

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		
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)	Utiliser les aides à la manutention

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	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
		conseil au salarié : 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
	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

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
	soulèvement de charge (déplacement vertical)	Utiliser les aides à la manutention
	température chaude intérieure	
		isoler thermiquement les locaux
		organiser le travail en ambiance chaude
		limiter les durées d'exposition à la chaleur
		conseil au salarié : 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
presser la masse de cacao	posture debout	
		conseils de prévention - insuffisance veineuse
	soulèvement de charge (déplacement vertical)	Utiliser les aides à la manutention
	port de charge (déplacement horizontal)	
		prévenir les risques liés à la manutention manuelle
		Utiliser des aides à la manutention

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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)	Utiliser les aides à la manutention
	posture debout avec piétinement	
		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)	Utiliser les aides à la manutention
	activité demandant une concentration soutenue	
	température chaude intérieure	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		isoler thermiquement les locaux
		organiser le travail en ambiance chaude
		limiter les durées d'exposition à la chaleur
		conseil au salarié : 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	
		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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	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)	Utiliser les aides à la manutention
garnir les chocolats	mouvement répétitif du membre supérieur	+alterner les tâches
	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	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
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
		Porter des chaussures de sécurité
	soulèvement de charge (déplacement vertical)	Utiliser les aides à la manutention
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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	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
	bruit continu	
démarcher les clients		
élaborer de nouvelles recettes		
conduire un véhicule utilitaire	déplacement routier	
		prévenir le risque routier
		former les conducteurs routiers
		informer le salarié sur la prise de substances et la conduite
		choisir des véhicules à poste de conduite ergonomique
		utiliser des véhicules appropriés
		informer sur risque routier et affections incompatibles avec la conduite
		respecter les temps de repos
	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 desinfectant 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**