



Vous êtes artisan  
**BOULANGER**  
**PÂTISSIER**  
**CHOCOLATIER**

# Evaluation des **Risques** Professionnels



Le décret du 5 novembre 2001 impose une nouvelle obligation aux entreprises : formaliser les risques de l'entreprise sur un document unique.

Votre Chambre de Métiers et l'UPA se sont mobilisées pour aider les entreprises à mettre en oeuvre cette démarche de prévention. Les objectifs principaux du document sont la prise de conscience des risques encourus et la mise en place de mesures préventives.

Ce guide vous apporte une aide pour établir votre document unique et éviter tout risque d'accident et de maladie professionnelle.

M. Duplat,  
Président de la Chambre Régionale de Métiers

M. Menuge,  
Président de l'Union Professionnelle  
Artisanale Régionale



## DEFINITIONS

- Qu'est-ce-qu'un danger ?** → Il y a danger lorsqu'un matériel, un produit, une méthode de travail est susceptible de causer un dommage immédiat (accident du travail) ou différé (maladie professionnelle) sur la santé des travailleurs.
- Qu'est-ce qu'un risque ?** → C'est la probabilité qu'un dommage survienne du fait de l'exposition au danger. Par exemple, un produit dangereux utilisé dans les conditions de sécurité optimale présente un risque faible.
- Qu'est-ce-qu'une mesure de prévention ?** → C'est le moyen qui élimine un phénomène dangereux ou qui réduit un risque.



## LA METHODOLOGIE

L'évaluation des risques se déroule en trois temps :

### 1 Identifier les situations dangereuses de l'entreprise et les risques associés.

Vous observez les tâches réellement effectuées aux différents postes de travail (voir la liste détaillée des activités). Vous dialoguez avec les personnes qui les occupent car en fonction de leur âge ou de leur expérience professionnelle, elles n'emploient pas forcément les mêmes méthodes de travail.

- > Analyse de l'activité avec les salariés
- > Évaluation des risques

### 2 Procéder à l'évaluation des risques selon leur fréquence et / ou leur gravité.

Pour simplifier votre tâche, vous pouvez utiliser toutes les informations déjà connues de l'entreprise sur les risques existants : expérience des salariés, faits constatés par le médecin du travail, communiqués de votre profession, statistiques d'accidents et de maladies professionnelles.

- > Définition des mesures de prévention

### 3 Proposer des mesures de prévention.

Pour chaque risque identifié, vous devez définir des mesures de prévention et établir un calendrier pour la mise en place de ces actions.

- > Mise en oeuvre du programme d'actions
- > Actualisation du programme d'actions

Toutes les entreprises employant des salariés ou accueillant des stagiaires ou des intérimaires doivent établir un document unique. Celui-ci doit rester dans l'entreprise à la disposition des services de contrôle (inspection du travail, médecine du travail, CRAM) et des salariés. Il doit être réactualisé chaque année ou dès qu'il y a un changement agissant sur les conditions de vie des travailleurs (modification de l'outillage, changement de produits ou de l'organisation du travail).



## DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

Voici les principales tâches que vous pouvez détailler dans votre document :

- En fabrication boulangerie :  
le coulage, le pétrissage, la fermentation, le pesage, le façonnage, la cuisson, ...
- En fabrication pâtisserie :  
le coulage, le pétrissage, le laminoir, la mise en forme, les crèmes, les mousses, ...
- En vente : la mise en valeur des produits, le soin de l'aspect du magasin et de la vitrine ou du véhicule de tournée, le conseil au client, le service et l'accueil.
- Et aussi :  
l'entretien, le nettoyage des équipements et des locaux, la formation des apprentis, ...

### Exemples de risques et d'actions envisageables (liste non exhaustive...)

#### Principaux risques

Risques liés à l'utilisation des produits :

- Affections cutanées, pulmonaires et allergies  
(inhalation de farine, cacao, ...)

Risques liés à l'utilisation de matériels :

- Risque lié aux manutentions
- Risque de brûlure
- Risque de coupure
- Risque électrique

Risque d'incendie ou d'explosion

Risque de chute

Risque lié au bruit

#### Moyens / actions de prévention

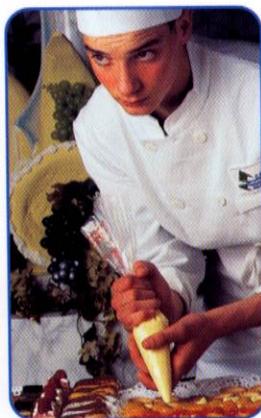
- Mise en place de dispositifs de captation
- Port de masques, gants, chaussures...

- Conformité des équipements de travail
- Vérification annuelle de l'installation et du matériel (fours, ...)
- Vérification périodique de l'enfourneur
- Utilisation des appareils de manutention
- Formation du personnel aux manutentions et à la mise en œuvre des outillages (lames, couteaux et grignes)
- Port de gants

- Entretien périodique des cheminées, brûleurs et fours
- Installation et vérification annuelle des extincteurs
- Connaissance pratique des consignes de sécurité en cas d'incendie
- Respect des interdictions de fumer
- Mise à la terre des silos de farine

- Entretien périodique des sols
- Zones de travail et de circulation définies et bien repérées
- Eclairage suffisant
- Pose de rampes dans les escaliers

- Choix du matériel le plus silencieux et isolation des machines ou appareils dans un local séparé (ex : groupes frigo, lave vaisselle...)



Sur la forme, il n'y a pas de modèle type prévu par la réglementation.  
 Vous pouvez avoir un document écrit ou numérique.  
 Nous vous suggérons d'y inclure les informations suivantes :

- la présentation de l'entreprise : coordonnées, activité, effectif, nom du chef d'entreprise,
- les coordonnées des services de contrôle, médecin du travail, inspecteur du travail, CRAM,
- les formations à la sécurité,
- les contrôles réglementaires : dates des vérifications, coordonnées de l'organisme vérificateur, et conclusion du rapport,
- les fiches de risques par tâche,
- l'organisation des secours (numéros d'appel, conduite à tenir, trousse de secours).

Pour vous aider, voici un exemple de fiche de risques pour le coulage de la farine.

## EXEMPLE DE DOCUMENT UNIQUE

### FICHE DE RISQUES PAR TACHE

*Vous devez détailler toutes les activités que vous effectuez pour réaliser cette tâche.*

*Vous devez repérer les situations dangereuses et identifier les risques et leurs conséquences pour l'opérateur.*

#### Le coulage de la farine

Activité ou zone	Risques potentiels	Evaluation	Moyens de prévention
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Utilisation de la trémie ou du manchon du silo</li> <li>&gt; Utilisation des sacs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Dispersion de la farine par les remous, risque de lésions respiratoires et allergie</li> <li>&gt; Risque de lombalgie</li> </ul>	<p>Faible</p> <p>Moyen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Port de masque anti-poussière</li> <li>&gt; Adapter une longueur suffisante au manchon pour qu'il atteigne le fond de la cuve du pétrin</li> <li>&gt; Recourir à des moyens de manutention mécanisés pour le vidage (basculeur de sac)</li> </ul>

*L'évaluation est incomplète ; il manque les activités suivantes : ajout des produits annexes, présence d'emballages transparents... A vous de les compléter en vous aidant de la fiche de risques .*

*L'évaluation est la combinaison de la fréquence d'exposition au risque et de la gravité de ce risque. Par exemple, le risque d'allergie est rare et la gravité est moyenne (sans effet irréversible sur la santé)*

Votre Chambre de Métiers, votre Organisation Professionnelle organisent pour vous :

- > Des réunions d'information
- > Des groupes de travail
- > Des visites d'entreprise pour vous aider dans l'élaboration de votre document unique

Adresses utiles

Chambre de Métiers du Pas-de-Calais  
14, bis rue des Rosati  
B.P. 361 62027 Arras Cedex  
03 21 50 90 42  
www.cm-arras.fr

Chambre de Métiers du Nord  
14/16, rue Inkermann  
59011 Lille Cedex  
03 20 12 36 50  
www.cm-lille-nord.fr

UPA Pas-de-Calais  
2, rue Copernic  
ZI 1  
62000 Arras  
03 21 16 15 00

UPA Nord  
Palais des Métiers  
112, rue Gustave Dubled  
59170 Croix  
03 20 99 70 70

D.D.T.E.F.P. Pas-de-Calais  
5, rue Pierre Bérégovoy  
62000 Arras  
03 21 60 28 20

D.D.T.E.F.P. Nord Lille  
77, rue Léon Gambetta  
B.P. 665  
59033 Lille Cedex  
03 20 12 55 55

D.D.T.E.F.P. Nord Valenciennes  
Les Tertiales  
rue Marc Lefrancq  
59321 Valenciennes  
03 27 09 96 96

VOTRE INSPECTEUR DU TRAVAIL

Site internet et coordonnées utiles de vos partenaires

www.cram-nordpicardie.fr      service documentation : 03 20 00 60 28  
permanence technique : 03 20 00 65 24

www.npdc.aract.fr                03 28 38 03 55

www.oppbtp.fr                    03 20 52 13 14

Pour vous aider  
dans l'élaboration du document unique,  
le médecin du travail  
est le conseiller de l'entreprise

VOTRE MEDECIN DU TRAVAIL

Ce guide a été réalisé avec le soutien de :

