

# L'évaluation des risques professionnels



**Document unique :  
un appui à la mise en place  
d'une démarche de prévention**

Ce guide est le fruit d'une démarche collective conduite par la Fédération des boulangers-pâtisseries de Loire-Atlantique et la Chambre de Métiers du 44 et animée par l'ARACT des Pays de la Loire.

En partenariat avec les Services de la Santé au Travail de la Région Nantaise et le soutien financier de la Direction Régionale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle des Pays de la Loire.





### LA FEDERATION DES BOULANGERS

& BOULANGERS – PATISSIERS DE LOIRE-ATLANTIQUE

10, rue de la Jalousie

B.P. 98404

44984 – SAINTE LUCE SUR LOIRE CEDEX

Téléphone : 02.51.13.31.88 – Télécopie : 02.51.13.31.99

e-mail : [federation44@boulangerie44.org](mailto:federation44@boulangerie44.org)

site : [www.boulangerie44.org](http://www.boulangerie44.org)

# Guide pour Agir sur l'Évaluation des Risques Professionnels

## Outil réalisé par des Boulangers pour des Boulangers

Notre métier de chef d'entreprise est de plus en plus complexe. De nombreuses contraintes, notamment réglementaires, s'imposent à nous.

Il est de notre responsabilité de répondre à ces obligations, mais plutôt que de subir, sachons nous adapter à notre environnement et transformer le respect des contraintes en véritables opportunités.

Ainsi, comme vous le savez, la réglementation nous impose depuis novembre 2001 de transcrire dans un document unique les résultats de l'évaluation des risques professionnels.

Pour vous aider dans cette démarche de progrès, votre Fédération des Boulangers Pâtisseries de Loire-Atlantique a pris l'initiative de faire appel aux compétences de l'ARACT, Action Régionale pour l'Amélioration des Conditions de Travail.

Ainsi, une dizaine de vos confrères a travaillé avec cet organisme en partenariat avec la Direction Régionale et la Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle, la Médecine du Travail, la Caisse Régionale d'Assurance Maladie et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire-Atlantique. Je tiens à leur adresser ici tous mes remerciements pour leur implication dans cette opération.

Le Guide pour Agir sur l'Évaluation des Risques Professionnels est le résultat de cette collaboration. Appui méthodologique, illustré d'exemples concrets, il n'a pas pour but de révolutionner vos méthodes de travail, mais il vous permettra de prendre le recul nécessaire pour mettre en application votre démarche de prévention.

Le Guide pour Agir sur l'Évaluation des Risques Professionnels est un exemple d'initiative que votre Fédération concrétise pour aider notre profession à s'adapter à son environnement.

Le Président,  
Jean-Claude Choquet



# Présentation générale du guide

L'évaluation des risques professionnels est une **obligation légale** matérialisée par la mise en place d'un **document unique**. Ce document est ainsi un outil **d'aide à la mise en place des démarches de prévention des risques**.

L'**évaluation des risques professionnels** prend tout son **intérêt** si **des actions** s'en suivent, si l'on est en capacité de transformer cette **obligation en opportunité**.

Vous trouverez dans ce guide :

## **Fiche 1 - Les principes généraux du Document Unique (DU)**

- Ce qu'il est, ce qu'il n'est pas
- Ce qu'il faut retenir

## **Fiche 2 - Les préalables à l'évaluation des risques**

La méthodologie générale de l'évaluation des risques (identification des risques et dangers, estimation du risque, hiérarchisation des priorités d'actions, et mise en place et suivi des actions)

## **Fiche 3 - Les différentes étapes d'une démarche d'évaluation des risques**

Evaluer, c'est comprendre et estimer les risques auxquels peuvent être exposées les personnes dans le cadre de leur travail. Pour vous aider dans votre démarche, quatre étapes clés sont identifiées.

## **Fiche 4 - Le document unique : de la forme... au contenu**

Il n'y a pas d'obligation spécifique sur la forme que doit prendre un document unique, mais il prend le plus souvent la forme de tableaux. Cette fiche a pour objet de vous aider à construire ces tableaux, de vous guider sur le contenu et le sens que l'on peut donner à l'évaluation des risques. Pour illustrer au mieux cette fiche, nous utiliserons des exemples concrets.

## **Fiche 5 - Questions clés à se poser lors de l'évaluation**

Cette fiche a pour objet de vous guider dans l'évaluation des risques en vous aidant à vous poser des questions clés.

## **Fiche 6 - Mettre en place des actions de prévention**

Les actions de prévention sont spécifiques à chaque entreprise. Cette fiche a pour objet de vous guider dans vos réflexions en partant de quelques exemples de mesures de préventions techniques, organisationnelles et humaines.

## **Fiche 7 - Les textes réglementaires**

Dans cette fiche, nous avons repris les principaux textes réglementaires relatifs au travail d'évaluation des risques professionnels.

# L'évaluation des risques : Règlementation et origines

On entend souvent : «**Pourquoi ce document maintenant ? D'où vient-il ? Pour quelles raisons ? Avec qui ? Qu'est-ce qu'il peut apporter ?**»

On pourrait ainsi prolonger cette liste sur les questionnements que les entreprises peuvent avoir autour du **Document Unique** et surtout sur l'intérêt de le mettre en place et sur sa valeur ajoutée au sein de l'entreprise.

Le souci de préserver la santé et la sécurité des salariés ne date pas d'hier. La première directive européenne date de 1989 et n'a cessé d'évoluer :

## **12 juin 1989 – Directive N°89/391/CEE, dite Directive cadre de la CEE**

Elle définit les principes fondamentaux de la protection des travailleurs. Elle place l'évaluation « a priori » des risques pour contribuer à l'amélioration globale de la santé, de la sécurité et des conditions de travail. L'évaluation en amont vise à connaître les risques à traiter.

## **31 décembre 1991 – La loi N°91-1414**

La législation française transpose les dispositions de la directive cadre. L'article L.230-2 traduit le droit communautaire avec l'obligation pour l'employeur d'assurer la santé et la sécurité des travailleurs, avec la mise en œuvre des principes généraux de prévention et l'obligation de procéder à l'évaluation des risques.

## **5 novembre 2001 – Décret N°2001-1016**

Le décret introduit deux dispositions réglementaires qui sont :

- 1) L'obligation pour l'employeur de créer et de conserver un document comportant le résultat de l'évaluation (un seul support, commodité, transparence et fiabilité)
- 2) L'introduction d'un dispositif de sanctions pénales en cas de non respect des obligations.

## **18 avril 2002 – Circulaire DRT- N°6**

Elle vise à fournir à l'ensemble des services des éléments de droit et de méthodes utiles pour promouvoir cet outil et en faciliter la compréhension.

## **17 février 2005 – Le plan santé au travail 2005-2009**

L'objectif de ce plan est de faire reculer les risques professionnels et d'encourager la diffusion d'une véritable culture de prévention dans les entreprises. Pour se faire, quatre volets sont retenus :

- 1) Développer les connaissances des dangers et risques et des expositions en milieu professionnel
- 2) Renforcer l'effectivité du contrôle
- 3) Refondation des instances de pilotage de la santé au travail
- 4) Encourager les entreprises à devenir acteur de la santé au travail

## **Ce guide est téléchargeable sur les sites**

- De l'ARACT des Pays de la Loire [www.paysdelaloire.aract.fr](http://www.paysdelaloire.aract.fr)
- De la Fédération des boulangers - pâtisseries de Loire Atlantique [www.boulangerie44.org](http://www.boulangerie44.org)

# Pour vous aider dans votre démarche...

## ■ Vous vous posez des questions sur ce guide et sur votre secteur d'activité :

### **La Fédération des boulangers-pâtisseries de Loire-Atlantique**

10 rue de la jalousie  
44984 Sainte-Luce sur Loire cedex  
Tél : 02 51 13 31 88 - Fax : 02 51 13 31 99  
E.mail : fedeboulangers44wanadoo.fr  
Site : [www.boulangerie44.org](http://www.boulangerie44.org)

## ■ Vous vous posez des questions sur l'hygiène alimentaire ou la traçabilité, vous pouvez contacter :

### **La Chambre de métiers de Loire-Atlantique**

5, rue des liards  
BP 8129  
44981 Sainte Luce sur Loire Cedex  
Tél : 02 51 13 83 00 - Fax : 02 51 13 88 79  
Contact : Monsieur Olivier Poizac  
E.mail : [opoizac@cm-nantes.fr](mailto:opoizac@cm-nantes.fr)  
Site : [www.cm-nantes.fr](http://www.cm-nantes.fr)

## ■ Vous vous posez des questions sur l'amélioration des conditions de travail :

### **L'ARACT des Pays de la Loire - Action Régionale pour l'Amélioration des Conditions de Travail**

10 rue de la treillerie  
BP 80023  
49071 BEAUCOUZE Cedex  
Tél. : 02 41 73 00 22 - Fax : 02 41 73 03 44  
E. mail : [paysdelaloire@anact.fr](mailto:paysdelaloire@anact.fr)  
Site : [www.paysdelaloire.aract.fr](http://www.paysdelaloire.aract.fr)

## ■ Vous vous posez des questions sur la prévention et la santé au travail : Vous pouvez contacter votre médecin du travail au SSTRN (ou le service auquel vous êtes rattaché) :

### **Le Service de Santé au Travail de la Région Nantaise**

2 rue Linné - BP 38549  
44185 NANTES Cedex 4  
Tél. : 02 40 44 26 00 - Fax : 02 40 44 26 30

## ■ Vous vous posez des questions techniques en matière de risque professionnel et recherchez des conseils techniques, Vous pouvez contacter :

### **CRAM - Service prévention**

2 place Bretagne  
44932 NANTES Cedex 9  
Tél. : 02 51 72 84 00 - Fax : 02 51 82 31 62  
Site : <http://www.cram-pl.fr>

## ■ Vous vous posez des questions sur la réglementation du travail, vous pouvez contacter l'inspection du travail :

### **Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle**

Place Bretagne  
Tour Bretagne  
44047 NANTES Cedex 1  
Tél. : 02 40 12 35 00 - Fax : 02 40 12 35 90

### **Inspection du travail de Saint Nazaire**

7, rue Charles Brunelière  
44600 SAINT NAZAIRE  
Tél : 02 40 70 49 68 - Fax : 02 40 53 38 57

## ■ Vous vous posez des questions sur la conformité des machines, vous pouvez contacter :

### **LEMPA-INBP**

Laboratoire d'Essais des Matériels et des Produits  
Alimentaires  
150 boulevard de l'Europe - BP 1032  
76 171 Rouen cedex 1  
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86  
Site : [www.inbp.com](http://www.inbp.com)

# Fiche 1

## Principes généraux du Document Unique

Beaucoup de choses ont été dites sur le Document Unique (DU), des critiques qui l'ont relégué dans le registre du document « contraignant, difficile, abstrait et inutile ».

Mais qu'en est-il vraiment ? Et si la mise en place et le suivi d'un DU devenaient un réflexe, parce que simple, concret et utile ?

Le tableau suivant se propose de reprendre de façon simplifiée ce qu'est un DU et surtout ce qu'il n'est pas.

### Le Document Unique :

Ce qu'il est :	Ce qu'il n'est pas :
Un signe que l'entreprise agit concrètement en matière de prévention.	Un simple document administratif et théorique pour être en règle avec la loi.
Un document cohérent par rapport à l'activité et aux possibilités de l'entreprise.	Un document réservé aux grandes entreprises et aux experts.
Un moyen de prévoir des actions relatives à l'hygiène alimentaire, la santé et la sécurité.	Une check-list de risques avec des solutions toutes faites en face.
Le résultat d'un travail coopératif dans l'entreprise	Une décision unilatérale et solitaire du chef d'entreprise
Une opportunité pour créer des emplois de qualité	Inutile pour la qualité du travail
Un outil qui contribue à la performance de l'entreprise.	Incompatible avec la politique générale de l'entreprise.
Un moyen de transmettre des bonnes pratiques de sécurité	Une garantie anti-accident ou anti-maladies professionnelles
Un signe de dynamisme d'une entreprise	Un projet qui ne se fera jamais
Un document utile à l'entreprise	Un travail considéré comme inutile et irréalisable

Le **document unique** (compte-rendu de l'évaluation des risques et programme d'action à mettre en œuvre) **est destiné principalement à l'entreprise**, c'est la raison pour laquelle il n'est pas nominatif. Il est donc tenu à disposition :

- Des délégués du personnel, ou à défaut, des personnes soumises à un risque pour leur sécurité ou leur santé.
- Du médecin du travail

Il est également consultable sur demande par :

- L'inspection du travail
- Les agents des services de prévention des organismes de sécurité sociale

Il est enfin conseillé de le **mettre à disposition de tous les salariés**, dans un objectif de démarches de prévention partagées

## Ce qu'il faut retenir :

1. **L'employeur est responsable de la santé et de la sécurité au travail des salariés.** Il s'engage sur les objectifs, les modalités et les moyens permettant de créer une démarche durable de prévention des risques professionnels. Pour cela, il associe l'ensemble des acteurs de l'entreprise (salariés, instances représentatives du personnel, médecin du travail, ingénieurs et techniciens de prévention).
2. **C'est une démarche globale.** Comprendre pour agir, tel est l'esprit de l'évaluation des risques : analyser les situations de travail en s'appuyant sur les conditions d'expositions des travailleurs aux risques afin de mieux les maîtriser.
3. **C'est une démarche dynamique.** Elle doit permettre une démarche concertée qui s'enrichit progressivement s'inscrivant dans le temps. De cette façon, les acteurs de l'entreprise acquièrent une plus grande maîtrise de la prévention en s'appropriant la démarche.
4. **Il demande la participation des salariés et de leurs représentants.** Les salariés sont les premiers concernés par les risques professionnels auxquels ils sont exposés. À ce titre, leur expérience, savoir-faire et leur connaissance contribuent à l'évaluation des risques et à la recherche des actions de prévention à engager.
5. **Il doit prendre en compte le travail réel.** La pertinence de l'évaluation des risques repose, en grande partie, sur la prise en compte de situations concrètes de travail. Pour faire face à des aléas qui interviennent pendant le travail, le salarié peut être conduit soit à prendre des risques, soit à les éviter. Ce sont aussi ces situations qu'il convient d'évaluer (situations exceptionnelles, situations de commandes urgentes, travail en sous-effectif ...).

## Fiche 2

# Les préalables à l'évaluation des risques professionnels

Évaluer les risques professionnels ne va pas forcément de soi. Il faut d'abord « admettre » qu'il y a des risques, les identifier afin d'être en capacité de les comprendre pour agir.

Cette fiche reprend le plus simplement possible **les questions** à se poser en amont lorsque l'on réalise l'évaluation des risques.

### Préparer la démarche

Il s'agit là de s'organiser au mieux pour aborder l'évaluation des risques en se posant différentes questions comme :

#### Qui vais-je associer (ou pas) à cette démarche et pourquoi ?

Ce travail se réalise en association avec les salariés. Plusieurs raisons à cela : ils sont au cœur de la question, le raccourci étant de se dire « j'exerce moi aussi tous les jours, je connais le travail et je sais où sont les risques ».

N'oublions pas que la perception du risque varie d'un individu à un autre, en fonction de son expérience, son savoir-faire, sa maturité (chacun pouvant apporter sa pierre à l'édifice).

De plus, le réflexe « prévention » sera d'autant plus facile à adopter pour les salariés s'il est compris et partagé par tous.

#### A quel moment et combien de temps pour la réalisation du document et la mise en place des actions ?

Il est important de se donner des objectifs pour réaliser ce travail avec des dates butoirs pour ne pas se laisser rattraper par le travail et le quotidien. Il y a un temps nécessaire à prendre pour observer et identifier les risques et se poser quelques questions de type :

- Ce qui se passe est-il exceptionnel ou courant ?
- Pourquoi la personne a-t-elle été amenée à prendre un risque alors qu'il me semble que tout était parfait ?

Après cette première phase, il faut rédiger le document unique<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> ATTENTION ! La rédaction du document unique n'est qu'une étape, il faudra par la suite mettre en place un programme d'action qui passera lui aussi par un écrit et enfin évaluer ce qui aura été mis œuvre.

## Sur quoi dois-je m'appuyer, de quoi puis-je partir ?

On ne part pas de rien ! Il existe en effet des éléments qui permettront d'orienter la démarche :

- Regarder s'il y a eu ces dernières années des accidents (quelle gravité, qui a été touché – apprenti, salarié, moi-même – quels ont été les dommages, de quel type d'accident s'agissait-il – mise en cause d'une machine -, y-a-t'il eu des accidents évités de justesse ? etc.).

- Y-a-t-il des maladies professionnelles déclarées dans mon entreprise, si oui lesquelles ?

- Dans la fiche entreprise réalisée par le médecin du travail, y-a-t-il déjà des risques identifiés.

Enfin, il est nécessaire de consulter les rapports de vérifications d'organismes agréés, les notices d'instruction remises par les fabricants de machines ou encore le plan de mise en conformité des machines, le guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie, etc.

## Suis-je au clair sur la définition des risques et dangers ?

Que met-on derrière risques et dangers, avons-nous tous la même définition ? Nous nous proposons là de donner une définition de ces termes :

**DANGER** : source ou situation pouvant provoquer un dommage (blessure, atteinte à la santé).

*Exemples : Poussières fines de farines, port de charge, pétrin en fonctionnement, manutention et gestes répétitifs, exécution d'une tâche dans l'urgence, utilisation d'outils métalliques et tranchants, utilisation d'objets coupants, station debout prolongée, chaleur, froid, humidité, éclairage, bruit, circulation, coactivité, utilisation de produits de désinfection, ...*

**SITUATION DANGEREUSE** : situation dans laquelle se trouve toute personne en présence d'un danger.

**RISQUES** : effets possibles du danger sur une personne.

*Exemples : Lombalgie, sciatgie, dorsalgie, cervicalgie, Troubles Musculo-Squelettiques (TMS)<sup>2</sup>, asthme, rhinite allergique, rhino, conjonctivite allergique, problèmes ORL, écrasement des doigts, fractures, coupures main ou bras, insuffisance veineuse, déshydratation, asthénie, brûlures thermiques (four), brûlures chimiques (produits de désinfection...), ...*

---

<sup>2</sup> TMS : pathologies qui affectent les tissus mous (tendons, gaines synoviales, nerfs) qui se trouvent à la périphérie des articulations. Les TMS des membres supérieurs surgissent lorsque les contraintes, subies par l'épaule, le coude, le poignet et la main, sont trop fortes.

## Fiche 3

# Les différentes étapes d'une démarche d'évaluation des risques

Evaluer, c'est comprendre et estimer les risques auxquels peuvent être exposés les personnes dans le cadre de leur travail.

Cette évaluation se décompose en 4 points principaux :

1. Identifier et définir les unités de travail
2. Réaliser un inventaire des risques et dangers
3. Analyser et comprendre les risques
4. Estimer les risques

### 1. Identifier et définir les Unités de Travail

Dans votre entreprise, selon le travail à réaliser, tout le monde n'est pas exposé aux mêmes risques. Pour organiser le travail, il est en effet intéressant d'**identifier des espaces regroupant des caractéristiques analogues**. C'est pourquoi le décret<sup>1</sup> précise : « *l'évaluation comporte un inventaire des risques identifiés dans chaque **Unité de Travail (UT)** de l'entreprise* ». Cette notion d'Unité de Travail doit permettre d'opérer un découpage de votre entreprise qui ait un sens et qui tienne compte de l'organisation, des activités, des ressources et des moyens techniques.

Pour ce faire, la méthode « **Quoi ? Qui ? Où ? Quand ? Comment ?** » peut être utilisée afin de recouvrir toutes les situations de travail.

- Quelle est l'activité des personnes ? (vente, fabrication ...)
- Qui l'exerce ? (salarié, apprenti ...)
- Où et quand est-elle exercée ? (magasin, fournil, le matin, la nuit ...)
- Comment - avec quels moyens ? (Travail seul, utilisation de matériels spécifiques ...)

Cette série de questionnements permet de regrouper des situations de travail présentant des caractéristiques voisines et conduisant aux mêmes conditions d'expositions.

Exemple d'unité de travail (non exhaustif et surtout variable d'une entreprise à une autre en fonction de sa taille, son organisation, son effectif, son activité ...) : Magasin, fournil, laboratoire pâtisserie, livraison ...

### 2. Réaliser un inventaire des risques et dangers

Dans chaque unité de travail et en fonction d'une activité et d'une tâche à réaliser, il s'agit d'identifier les risques et dangers éventuels. Exemple dans l'espace vente : quel risque ou danger suis-je susceptible de rencontrer ? Il est important de travailler cette question avec des vendeuses (expérimentée et en apprentissage). Même démarche pour les autres unités de travail.

### 3. Analyser et comprendre les risques

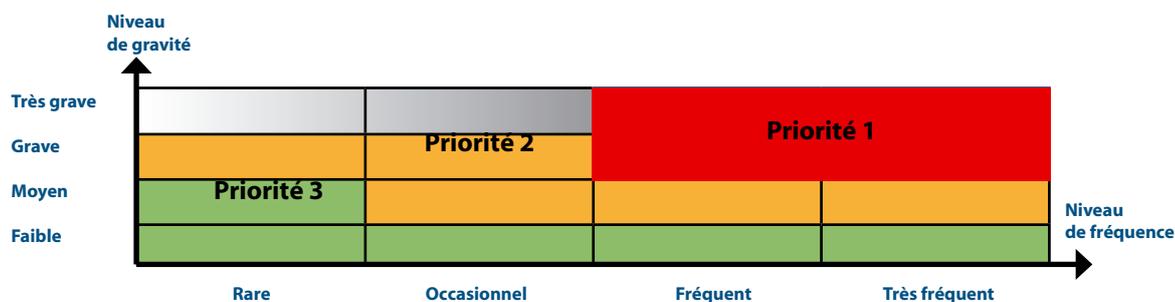
Une fois les risques et dangers identifiés en fonction d'une activité, il s'agit de les remettre dans leur contexte, c'est-à-dire comprendre pourquoi une situation dite « normale » est devenue dangereuse ou à risque.

---

<sup>1</sup> Il s'agit du décret du 5/11/01, en particulier de l'article R230-1

## 4. Estimer les risques

L'estimation des risques permettra de donner des priorités aux actions à mettre en œuvre. Il appartient à l'employeur d'utiliser ses propres échelles. Cette partie de l'évaluation ne va pas toujours de soi car elle nécessite bien sûr une appréciation. Néanmoins, voici les critères de choix les plus couramment utilisés : le nombre de personnes exposées aux risques, la gravité des risques (effet sur la santé), la fréquence du risque, l'occurrence du risque.



La **gravité** peut être estimée en fonction de l'échelle suivante :

Très grave	Grave	Moyen	Faible
Accident ou maladie mortelle	Accident ou maladie avec incapacité permanente partielle	Accident ou maladie avec arrêt de travail	Accident ou maladie sans arrêt de travail

La **fréquence** peut être estimée en fonction de l'échelle suivante :

Très fréquent	Fréquent	Occasionnel	Rare
Arrive plusieurs fois dans la journée	Arrive plusieurs fois dans la semaine	Arrive quelques fois dans le mois	Arrive quelques fois dans l'année

**Certains risques sont inacceptables** et doivent être traités avec un haut niveau de priorité : **c'est la priorité I** (en rouge). Ce sont tous les risques fréquents ou très fréquents qui ont une incidence très grave ou grave sur la santé (accidents mortels ou incapacités permanentes partielles).

Pour **certains risques**, le traitement peut être diffusé dans le temps. Il est donc nécessaire de les planifier (mais attention, uniquement pour les priorités II et III).

## Fiche 4

# Le document unique : De la forme... au contenu

Il n'y a pas d'obligation spécifique sur la forme que doit prendre un DU, il peut être manuscrit ou informatisé, **la seule priorité** étant la possibilité de **le faire évoluer** à la fois dans le temps (au moins une fois par an) mais aussi à l'occasion d'un nouvel aménagement provoquant des modifications techniques, organisationnelles...

Le plus souvent (pour ne pas dire majoritairement) **le DU prend la forme de tableaux** qui comporteront un préambule dans lequel seront spécifiés :

### L'IDENTITE DE L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise	
Raison sociale	
Adresse	
Activité	
Effectif total (CDI, CDD, apprentis ...)	
Existence d'instance représentative du personnel ( <i>Délégué du personnel, délégué syndical</i> ).	
Une description succincte de la démarche mise en œuvre (participants à la démarche, moyens alloués, procédés, le tableau à double entrée fréquence/gravité <sup>1</sup> commenté (utilisation)	

### Compte rendu de l'évaluation des risques

Le premier tableau correspond au tableau de compte rendu de l'évaluation des risques qui comprendra un en-tête (information générale sur l'évaluation) et différentes rubriques (contenu de l'évaluation).

### Programme d'action

Le second tableau correspond au tableau des actions à mettre en œuvre, qui, de la même façon, comprendra un en-tête (identique au tableau 1) et différentes rubriques (dont le contenu des actions de prévention à mettre en œuvre, et qui seront d'ordre technique, organisationnel ou humain).

Chaque entreprise est différente et nous ne réagissons pas tous de la même façon face à un risque ou à un danger. Cela signifie que l'évaluation des risques et la rédaction du document unique ne seront pas les mêmes d'une entreprise à une autre.

Cette fiche a pour objet de vous donner des exemples d'activités (ou postes) à risques dans une unité de travail. Les exemples utilisés (rubrique description du contexte) sont fictifs.

REMARQUE : L'identification des risques et dangers est une étape importante. Néanmoins, la description du contexte est importante puisque c'est dans cette rubrique que l'on identifie les causes d'apparition des risques et des dangers. Bien comprendre ce qui se passe dans le travail permettra ensuite de construire au mieux une action de prévention.

## Compte-rendu de l'évaluation des risques

Unité de travail :

Fournil

Nom du rédacteur : le chef d'entreprise

Date de l'évaluation : 24/10/2005

Nombre de personnes travaillant dans l'UT : 4

Personne(s) associée(s) à l'évaluation : Apprenti (2ème année)

POSTE/ACTIVITE	Description d'activité Tâches à réaliser	Description des modalités d'exposition	Dangers et risques identifiés	Niveau de gravité	Niveau de fréquence	Priorité	Ce qui existe déjà
<b>Fabrication du pain</b>	Pétrissage  APPROCHE IDENTIQUE POUR LES AUTRES TÂCHES RELATIVES A LA FABRICATION DU PAIN Division Façonnage et après Mise au four	Chargement de la farine, espace encombré, allées de circulation étroite  Alimentation en eau éloignée du pétrin  Mise en route et utilisation du pétrin avec un système de sécurité défectueux  Pesage, balance éloignée du pétrin	D : port de charge R : Lombalgies D : Poussières de farines R : Asthme, rhinites  D : Manutentions manuelles R : Lombalgies  D : Pétrin en fonctionnement R : Risques machines et mains écrasées  D : Gestes répétitifs R : TMS	Moyen Moyen Moyen Grave Faible	Très fréquent Très fréquent Très fréquent Très fréquent Très fréquent	II II II I III	Diablot mis à disposition Rien de particulier  Rien de particulier  Manuel d'utilisation de la machine à disposition Rien de particulier
<b>Fabrication viennoiseries, feuilletage</b>	Pétrissage  Façonnage	- Max. pelle - Mécanique - Transport des planches  - Pelles - Tapis					
<b>Pâtisserie</b> (en fonction de la taille de votre entreprise, le laboratoire pâtisserie peut représenter une Unité de Travail à part entière)	Biscuit/pâte à choux  Préparation de la crème	- Pétrin - Batteur, - Laminoin - Rouleau  - Tourage - Détaillage  - Batteur - Tamis - Spatule - Cuisson  - Utilisation du gaz - Utilisation de plaques - Utilisation du froid					

Même procédé pour chaque unité de travail identifiée dans l'entreprise

ex : **Livraison/portage** - Etat du véhicule et du chargement, respect de la prévention routière, organisation du travail et des tournées  
**Espace vente** - Approvisionnement en pain, approvisionnement en pâtisserie, tranchage et découpe du pain, agression externe,...

## Fiche 5

### Questions clés à se poser lors de l'évaluation

Cette fiche a pour objet de vous guider dans l'évaluation des risques professionnels en vous aidant à vous poser des questions clés. La série de points clés indicatifs qui va suivre n'est bien entendu pas exhaustive.

#### • La poussière de farine

Ce que l'on va chercher à faire	Exemples de questions à se poser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ne pas exposer inutilement les salariés qui ne devraient pas l'être</li> <li>- Garantir une bonne qualité de l'air</li> <li>- Introduire de l'air neuf</li> <li>- Limiter l'empoussièrément des locaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une séparation physique entre les différents laboratoires existe-t-elle ?</li> <li>- Les machines utilisant de la farine sont-elles capotées ?</li> <li>- Des systèmes de captage des poussières à la source sont-ils mis en place ?</li> <li>- Les locaux de travail sont-ils correctement ventilés ?</li> <li>- Est-ce que je peux jouer sur l'organisation du travail pour exposer le moins de personnes ? (l'ouverture et la vidange des sacs sont réalisées à quel moment dans la journée et en présence de qui ?)</li> <li>- Est-ce que je prends de bonnes dispositions pour éviter la suspension de poussières de farine lors du vidage des sacs et lors du fleurage ?</li> <li>- Quand le nettoyage des locaux est-il réalisé ? A quelle fréquence ? Avec quels instruments et qui le fait ? Utilise-t-on un aspirateur adapté ?</li> <li>- En dernier recours, des protections individuelles sont-elles utilisées (masques) ?</li> <li>- ....</li> </ul>

#### • Le port de charges, manutentions, postures

Ce que l'on va chercher à faire	Exemples de questions à se poser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérer les postures fatigantes, pénibles, dangereuse.</li> <li>- Supprimer ou réduire les manutentions et gestes répétitifs</li> <li>- Aménager les conditions de manutentions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quelles sont les situations où l'on est amené à manutentionner et pourquoi ?</li> <li>- L'organisation dans les laboratoires va-t-elle dans le sens d'une minimisation des manutentions (stockage des matières premières, emplacement du matériel, des plans de travail ...)</li> <li>- Dans quel contexte les manutentions sont-elles réalisées (encombrement, travail dans l'urgence...)</li> <li>- Existe-t-il des moyens d'aide à la manutention ? Si oui lesquels ? Sont-ils utilisés, pour quelles opérations ?</li> <li>- Y-a-t-il possibilité de se faire aider ?</li> <li>- Les salariés portent-ils des chaussures de sécurité ?</li> <li>- Les salariés connaissent-ils les « techniques propres à la profession pour la manutention des charges lourdes » ?</li> <li>- Les plans de travail sont-ils adaptés (hauteur) ? Sont-ils réglables ou fixes ?</li> <li>- ....</li> </ul>

### • L'organisation du travail

Ce que l'on va chercher à faire	Exemples de questions à se poser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réduire les risques en lien avec l'organisation (travail dans l'urgence, en sous-effectif).</li> <li>- Rechercher les meilleures conditions de travail.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suis-je souvent amené à travailler dans l'urgence et pourquoi ?</li> <li>- Suis-je capable de prévoir (quantifier) ce que j'aurai à produire, ou est-ce une vision floue ou au « feeling » ?</li> <li>- Comment le travail en série est-il géré ? Quels sont les temps d'exécution ?</li> <li>- L'organisation des laboratoires et du travail favorise-t-elle un travail en équipe ou un travail individuel ?</li> <li>- La lutte contre l'encombrement des aires de passage est-elle prioritaire ?</li> <li>- Les laboratoires sont-ils séparés géographiquement ?</li> <li>- Comment l'exiguïté des locaux est-elle compensée ?</li> <li>- Quels sont les moyens mis à la disposition des salariés pour faire remonter leurs problèmes, les propositions d'améliorations... ?</li> </ul>

### • L'utilisation des machines

Ce que l'on va chercher à faire	Exemples de questions à se poser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir des machines sûres</li> <li>- Implanter stratégiquement les machines</li> <li>- Avoir une conception sûre des machines, notamment pour le pétrin.</li> <li>- Vérifier que cette conception soit en cohérence avec les tâches à réaliser</li> <li>- S'assurer que les consignes de sécurité et d'utilisation soient acquises et comprises par tous.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les machines sont-elles conformes ?</li> <li>- Quel est l'état des outils, matériels utilisés ? Sont-ils entretenus régulièrement ?</li> <li>- Si les protections des machines sont retirées, quelles en sont les raisons ?</li> <li>- Les risques liés à l'entretien et la maintenance sont-ils identifiés ? Qui intervient en cas de panne, avec quelle formation, quelles consignes, les machines sont-elles débranchées en cas d'intervention ?</li> <li>- L'emplacement des machines est-il judicieux ? La circulation est-elle perturbée ?</li> <li>- Existe-t-il des consignes particulières ou fiche de poste sur les machines ?</li> <li>- ....</li> </ul>

### • La circulation dans les laboratoires

Ce que l'on va chercher à faire	Exemples de questions à se poser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir des espaces de circulation sûrs.</li> <li>- Respecter la marche en avant</li> <li>- S'assurer du bon état des sols.</li> <li>- Lutter contre l'encombrement et optimiser les espaces.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comment la circulation est-elle organisée ?</li> <li>- Des zones de stockage ont-elles été définies en fonction des matières et objets ?</li> <li>- Quel est l'état de l'éclairage, des signalisations ?</li> <li>- Quel est l'état des sols ? (pente, trous, obstacles...)</li> <li>- Existe-il des marches isolées ?</li> <li>- Existe-t-il des modalités de rangement (dans la chambre froide, dans la réserve, ...) et si oui sont-elles connues de tous ?</li> </ul>

### • L'assainissement, aération

Ce que l'on va chercher à faire	Exemples de questions à se poser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rechercher une température adaptée aux situations de travail</li> <li>- Eviter l'humidité excessive pour limiter la condensation et les moisissures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Existe-t-il une ventilation naturelle ou mécanisée ? Comment est-elle entretenue ?</li> <li>- Les fumées de la chambre de cuisson sont-elles bien évacuées vers l'extérieur ?</li> <li>- Le système en place peut-il empêcher la formation de courant d'air remettant en suspension les poussières fines de farine ?</li> <li>- Dans votre chambre à farine, les sources d'étincelles ont-elles été supprimées ?</li> </ul>

### • L'électricité

Ce que l'on va chercher à faire	Exemples de questions à se poser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir une installation sûre et conforme.</li> <li>- Veiller à s'interdire les réparations de fortune</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les installations électriques sont-elles régulièrement vérifiées (locaux et machines)?</li> <li>- Les travaux demandés sont-ils réalisés ?</li> <li>- Existe-t-il des consignes de premiers secours aux personnes victimes d'accidents électriques ?</li> </ul>

### • L'éclairage

Ce que l'on va chercher à faire	Exemples de questions à se poser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Éviter la fatigue visuelle</li> <li>- Faire en sorte que les espaces de travail soient éclairés en fonction de l'activité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lors du travail de nuit, l'éclairage est-il suffisant au niveau de l'espace de travail et des zones de circulation ?</li> <li>- Existe-t-il une source d'éclairage naturel ?</li> </ul>

### • Les nuisances sonores

Ce que l'on va chercher à faire	Exemples de questions à se poser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limiter au plus bas possible l'exposition des personnes au bruit</li> <li>- Ne pas exposer inutilement les personnes qui ne devraient pas l'être.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Y a-t-il des gênes particulières remontées par les salariés ?</li> <li>- Des mesures ont-elles été faites ?</li> <li>- Avez-vous déjà cherché des moyens pour limiter le bruit ?</li> <li>- La ventilation est-elle une source de bruit majeure ?</li> <li>- Le niveau sonore des appareils fait-il partie de critères d'achats de nouveaux appareillages ?</li> <li>- Une protection individuelle a-t-elle déjà été envisagée ?</li> </ul>

### • Les incendies et explosion

Ce que l'on va chercher à faire	Exemples de questions à se poser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eviter le risque</li> <li>- Évacuer rapidement</li> <li>- Limiter la propagation du feu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comment sont entretenus les brûleurs des fours ?</li> <li>- Les produits inflammables sont-ils utilisés et stockés dans des conditions de sécurité ?</li> <li>- Les dégagements sont-ils présents et signalés ?</li> <li>- Y a-t-il des extincteurs, sont-ils visibles, accessibles et vérifiés ? L'ensemble du personnel sait-il les utiliser ?</li> </ul>

### • L'utilisation de produits chimiques (nettoyage, lavage, insecticide, raticide,...)

Ce que l'on va chercher à faire	Exemples de questions à se poser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réduire, voire supprimer les produits toxiques, nocifs, irritants et corrosifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avez-vous déjà consulté les étiquetages des produits de nettoyage utilisés ?</li> <li>- Existe-t-il un plan de nettoyage avec des procédures précises d'utilisation des produits ?</li> <li>- Les fiches de sécurité sont-elles connues de tous ?</li> <li>- Disposez-vous de la fiche de données de sécurité (FDS) de chaque produit ?</li> <li>--&gt;Fiche à demander aux fournisseurs et à transmettre au médecin du travail</li> </ul>

## Fiche 6

# Mettre en place un programme d'action

C'est l'objet même de l'évaluation des risques, les différentes étapes décrites précédemment conduisent nécessairement à la mise en œuvre d'actions visant à supprimer ou réduire les risques professionnels.

### **Les actions de prévention sont spécifiques à chaque entreprise.**

Elles doivent prendre en compte les priorités (priorités I, II, III) que vous avez définies dans l'évaluation des risques (*voir fiche 3 - Estimer les risques*), et les capacités de l'entreprise pour mettre en œuvre ces actions.

Elles peuvent toucher différents domaines (technique, organisationnel ou encore humain). Nous vous proposons quelques pistes qui pourront vous guider dans votre réflexion.

#### **• Techniques**

*Faire réaliser la mise en conformité, faire l'achat de nouvelles machines, établir des contrats de maintenance avec les fournisseurs, favoriser l'achat de sacs de 25 kg, achat de scarificateurs à manches et d'outils en plastiques pour les opérations pour lesquelles cela est possible, faire remplacer les éclairages défectueux, faire remplacer les plaques lourdes par des plaques aluminium, installation de stock d'eau à température régulée juste au-dessus du pétrin, acquisition de gants anti-brûlures adaptés aux tâches, installation d'une VMC ou climatisation efficace, achat de farine ne comportant pas de particule fine, prévoir une ventilation homogène ...*

#### **• Organisationnels**

*Revoir la disposition des machines, des tables par rapport à la fabrication et au stockage des pâtes, alterner les tâches et favoriser les pauses courtes mais régulières, revoir l'organisation complète des postes de manière à réduire les déplacements avec port de charges et optimiser la place, mise en place de procédure de nettoyage quotidien à élaborer et sensibilisation du personnel à cette problématique...*

#### **• Humains (dans le sens de formation)**

*Sensibiliser les salariés par rapport aux bonnes pratiques d'ouverture et de manipulation des sacs de farine, veiller à ce que les règles du métier soient acquises par tous, établir des consignes claires en cas de pannes (ce que l'on peut faire seul et ce qui nécessite une maintenance particulière)...*

## Programme d'action

Unité de travail : Fournil

Nom du rédacteur : le chef d'entreprise

Date : 24/10/2005

Nombre de personnes exposées : 4

Personne(s) associée(s) à l'évaluation : Apprenti (2ème année)

Risques identifiés	Les actions à mettre en œuvre	Personne en charge de l'action	Délais d'exécution	Coût (Estimation)
<b>Lombalgie</b>	<p><b>TECHNIQUE :</b> Revoir le sol et mettre en état le diable pour déplacer les sacs de farine Installation d'un robinet thermostatique</p> <p><b>ORGANISATIONNEL :</b> Revoir le rangement et l'organisation du poste pour laisser disponibles les allées</p> <p><b>HUMAIN :</b> Etre vigilant sur l'apprentissage et les techniques de la manutention des sacs</p>	Le chef d'entreprise (ou du laboratoire)	6 mois  2 mois  Immédiat	«X» euros «X» euros  Aucun  Aucun
<b>Asthme, rhinite</b>	<p><b>TECHNIQUE :</b> Prévoir un système de ventilation homogène dans le fournil</p> <p><b>ORGANISATIONNEL :</b> Veiller à ne pas exposer inutilement les personnes (nbre de personnes présentes dans le fournil lors de la manipulation des sacs)</p> <p><b>HUMAIN :</b> Veiller aux techniques d'ouverture des sacs et à l'approvisionnement du pétrin en farine Veiller à un bon apprentissage des gestes du métier</p>	Le chef d'entreprise  Le chef du laboratoire  Le chef du laboratoire Le chef du laboratoire	2 ans  Immédiat  Immédiat Immédiat	«X» euros  Aucun  Aucun Aucun
<b>Risques machines</b>	<p><b>TECHNIQUE :</b> Suivre la mise en conformité des machines</p> <p><b>ORGANISATIONNEL :</b> Revoir les contrats de maintenance des machines</p> <p><b>HUMAIN :</b> Formation des personnes à la bonne utilisation des machines</p>	Le chef d'entreprise  Le chef d'entreprise  Le chef d'entreprise	2 mois  1 mois  Immédiat	«X» euros  «X» euros  Aucun
<b>TMS</b>	<p><b>ORGANISATIONNEL :</b> Alterner régulièrement les tâches (revoir le travail en série)</p>	Le chef d'entreprise	3 mois	Aucun
<b>Brûlures</b>	<p><b>TECHNIQUE :</b> Achat de gants anti-brûlures adaptés au travail (sortie du four, ...)</p>	Le chef d'entreprise	Immédiat	«X» euros

**REMARQUE :** Ce programme d'action reprend uniquement les axes de travail de la partie détaillée (activité : fabrication du pain) du tableau de la fiche 4.

## Fiche 7

### Les textes réglementaires

#### **Principes généraux de la prévention de la loi 1991 (Article L.230-2 du Code du Travail)**

Le chef d'établissement prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs de l'établissement, y compris les travailleurs temporaires. Ces mesures comprennent les actions de prévention des risques professionnels, d'information et de formation ainsi que la mise en place d'une organisation et de moyen adaptés. Les mesures de prévention prises doivent respecter l'ordre suivant :

<b>1</b>	Eviter les risques
<b>2</b>	Évaluer les risques qui ne peuvent être évités
<b>3</b>	Combattre les risques à la source
<b>4</b>	Adapter le travail à l'homme en particulier lors de la conception des postes de travail, du choix des équipements de travail, des méthodes de travail et de production afin de limiter le travail monotone et cadencé au regard de leurs effets sur la santé
<b>5</b>	Tenir compte de l'état d'évolution de la technique
<b>6</b>	Remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui est moins dangereux
<b>7</b>	Planifier la prévention en y intégrant, dans un ensemble cohérent, la technique, l'organisation du travail, les conditions de travail, les relations sociales et l'influence des facteurs ambiants
<b>8</b>	Prendre les mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelles
<b>9</b>	Donner les instructions appropriées aux travailleurs

#### **Décret N° 2001-1016 du 5 novembre 2001 (Article R.230-1 du Code du Travail)**

« L'employeur transcrit et met à jour dans un document unique les résultats de l'évaluation des risques pour la sécurité et la santé des travailleurs à laquelle il doit procéder en application du paragraphe III a) de l'article L.230-2. Cette évaluation comporte un inventaire des risques identifiés dans chaque unité de travail de l'entreprise ou de l'établissement. La mise à jour est effectuée au moins chaque année ainsi que lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions d'hygiène et de sécurité ou les conditions de travail au sens du septième alinéa de l'article L.236-2, ou lorsqu'une information supplémentaire concernant l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie.

Dans les établissements visés au premier alinéa de l'article L.236-1, cette transcription des résultats de l'évaluation des risques est utilisée pour l'établissement de documents mentionnés au premier alinéa de l'article L.236-4.

Le document mentionné au premier alinéa du présent article est tenu à la disposition des membres du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou des instances qui en tiennent lieu, des délégués du personnel ou à défaut des personnes soumises à un risque pour leur sécurité ou leur santé, ainsi que du médecin du travail.

Il est également tenu, sur leur demande, à la disposition de l'inspecteur du travail ou du contrôleur du travail ou des agents des services de préventions des organismes de sécurité sociale et des organismes mentionnés au quatrième alinéa de l'article L.231-2 »

La circulaire d'application du décret rappelle la méthodologie générale de la démarche de prévention à mettre en œuvre dans l'entreprise.

**Pour information, certains risques font l'objet d'une réglementation spécifique et demandent une évaluation particulière :**

Risques liés à la manutention manuelle	Art. R.231-66 et suivants du code du travail
Risques électriques	Décret N° 88-1056 du 14 novembre 1988
Risques de nuisances liés au bruit	Art. R.232-8-1 du code du travail
Risques liés aux produits dangereux utilisés (javel, produits de dégraissages, nettoyeurs ménagers, etc)	Art. R.231-56 et suivants du code du travail
Risques liés à l'utilisation des équipements de travail (batteur, trancheurs, cutter, etc)	Art. R.233-1 et suivants du code du travail
Risques liés aux tâches à effectuer quotidiennement, nécessitant une formation à la sécurité  * Personnel en CDI  * Personnel sous CDD, intérimaire, saisonnier	Art. R.231-32 à 45 du code du travail  Art. L.231-3-1 du code du travail
Risques liés à l'incendie, évacuation, formation des personnels	Art. R.232-12 et suivants du code du travail

## Programme d'action

Unité de travail :

Nombre de personnes exposées :

Nom du rédacteur :

Personne(s) associée(s) à l'évaluation :

Date :

Risques identifiés	Les actions à mettre en œuvre	Personne en charge de l'action	Délais d'exécution	Coût (Estimation)

## Programme d'action

Unité de travail :

Nom du rédacteur :

Date :

Nombre de personnes exposées :

Personne(s) associée(s) à l'évaluation :

Risques identifiés	Les actions à mettre en œuvre	Personne en charge de l'action	Délais d'exécution	Coût (Estimation)

## Compte-rendu de l'évaluation des risques

Unité de travail :

Nombre de personnes travaillant dans l'UT :

Nom du rédacteur :

Personne(s) associée(s) à l'évaluation :

Date de l'évaluation :

POSTE/ACTIVITE	Description d'activité Tâches à réaliser	Description des modalités d'exposition	Danger et risque identifiés	Niveau de gravité	Niveau de fréquence	Priorité	Ce qui existe déjà

## Compte-rendu de l'évaluation des risques

Unité de travail :

Nom du rédacteur :

Date de l'évaluation :

Nombre de personnes travaillant dans l'UT :

Personne(s) associée(s) à l'évaluation :

POSTE/ACTIVITE	Description d'activité Tâches à réaliser	Description des modalités d'exposition	Danger et risque identifiés	Niveau de gravité	Niveau de fréquence	Priorité	Ce qui existe déjà