

ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS



Document unique d'évaluation des risques professionnels

Boulangerie du Marché SARL

Boulangerie du Marché (Rue des Halles)

Version 2, finalisée le 15 septembre 2026

Validé par Claire Fontaine le 18 septembre 2026

Fait suite à

Version 1 · 10 septembre 2025

ENTREPRISE

Raison sociale

Boulangerie du Marché SARL

SIREN

824511093

Code NAF

10.71C

ÉTABLISSEMENT

Nom

Boulangerie du Marché (Rue des Halles)

SIRET

82451109300024

Adresse

14 rue des Halles, 69002 Lyon

Effectif

8

Activité

Boulangerie et pâtisserie artisanale

ÉTABLI PAR

Mokadym Prévention

SIREN 990637233 · 17 rue Jean Philippe Rameau, 70400 Héricourt

03 84 68 28 30

3

unités de travail

15

risques évalués

3

risques prioritaires

8

salariés sur le site

Sommaire

- 01 Profil de risque
- 02 Méthode de cotation
- 03 Unités de travail
 - Fournil
 - Laboratoire de pâtisserie
 - Vente au comptoir
- 04 Risques prioritaires et importants
- 05 Plan d'actions
- 06 Inventaire chimique
- 07 Expositions au bruit et aux vibrations
- 08 Facteurs de risques psychosociaux
- 09 Facteurs de risques professionnels (pénibilité)
- 10 Sources documentaires
- 11 Fondements réglementaires
- 12 Avis d'information des salariés
- 13 Validation et signatures

Profil de risque

15 risques cotés, par niveau.

Prioritaire 3 risques **Importante** 7 risques **Modérée** 3 risques **Faible** 2 risques

Prioritaire : à traiter en premier. Importante : à programmer rapidement. Modérée : à améliorer. Faible : à surveiller.

Méthode de cotation

Chaque risque est coté en croisant la gravité du dommage possible et la fréquence d'exposition, selon la grille ci-dessous. Le niveau obtenu baisse d'un cran quand les mesures déjà en place sont satisfaisantes.

Gravité / Fréquence	Rare	Occasionnelle	Fréquente	Permanente
Très grave	Importante	Prioritaire	Prioritaire	Prioritaire
Grave	Modérée	Importante	Prioritaire	Prioritaire
Moyenne	Faible	Modérée	Importante	Importante
Bénigne	Faible	Faible	Modérée	Modérée

Une gravité « très grave » ne descend jamais sous « importante ».

Cette cotation croise la gravité potentielle du dommage et la fréquence d'exposition, selon la matrice de criticité employée pour hiérarchiser les risques professionnels. Le niveau de maîtrise des mesures déjà en place traduit le risque résiduel. Elle s'inscrit dans le cadre proposé par l'INRS (brochures ED 840 et ED 887, aide-mémoire juridique TJ 29). Le choix de la méthode appartient à l'employeur, qui reste responsable de l'évaluation.

Unités de travail

Fournil

Pétrissage, façonnage et cuisson du pain.

Situation	Danger	Risque	Cotation	Niveau	Mesures en place
Cuisson au four	Chaleur du four à sole Ambiance thermique	Coup de chaleur devant le four Personnes exposées : Fourniers	Moyenne · Permanente · maîtrise partielle	Importante	• Ventilation naturelle et eau fraîche à disposition
Cuisson au four	Four et plaques d'enfournement Machines et outils	Brûlure au contact des plaques	Grave · Fréquente · maîtrise partielle	Prioritaire	• Gants anti-chaleur fournis
Pétrissage	Pétrin à spirale Machines et outils	Happement par la spirale du pétrin	Très grave · Occasionnelle · maîtrise satisfaisante	Importante	• Grille de protection asservie
Pétrissage	Bruit du pétrin et de la chambre de pousse Bruit	Exposition sonore prolongée	Moyenne · Fréquente · maîtrise partielle	Importante	Aucune
Manutention des farines	Port de sacs de farine de 25 kg Manutention manuelle	Lombalgie par port de charges lourdes Personnes exposées : Fournier et apprenti Impact différencié F/H · Charges partagées au sein d'un effectif mixte.	Grave · Fréquente · maîtrise partielle	Prioritaire	• Diable disponible pour le transport des sacs
Manutention des farines	Poussières de farine en suspension Risque chimique	Asthme du boulanger lié aux poussières de farine	Grave · Permanente · maîtrise partielle	Prioritaire	• Versement lent des farines, sans battage

Laboratoire de pâtisserie

Préparation des pâtisseries, chambre froide et nettoyage.

Situation	Danger	Risque	Cotation	Niveau	Mesures en place
Façonnage des pâtisseries	Laminoir et trancheuse Machines et outils	Coupure au laminoir	Grave · Occasionnelle · maîtrise satisfaisante	Modérée	• Carter de protection et arrêt d'urgence

Situation	Danger	Risque	Cotation	Niveau	Mesures en place
Façonnage des pâtisseries	Gestes répétés de façonnage Troubles musculosquelettiques (TMS)	Troubles musculosquelettiques des poignets et des épaules Personnes exposées : Pâtissiers	Moyenne · Permanente · maîtrise partielle	Importante	• Rotation des tâches sur la journée
Chambre froide	Travail au froid positif Ambiance thermique	Exposition au froid en chambre froide	Moyenne · Fréquente · maîtrise satisfaisante	Modérée	• Vestes isothermes et limitation du temps de présence
Nettoyage du laboratoire	Produits de nettoyage et de désinfection Risque chimique	Irritation cutanée et respiratoire aux produits d'entretien	Moyenne · Fréquente · maîtrise satisfaisante	Modérée	• Gants nitrile et dilution respectée
Nettoyage du laboratoire	Sols farinés et humides Chute de plain-pied	Glissade sur sol glissant	Moyenne · Fréquente · maîtrise partielle	Importante	• Balisage et nettoyage immédiat des débords

Vente au comptoir

Accueil, vente et découpe au comptoir.

Situation	Danger	Risque	Cotation	Niveau	Mesures en place
Accueil et vente	Relation avec la clientèle Risques psychosociaux	Tension et incivilités au comptoir	Moyenne · Occasionnelle · maîtrise partielle	Importante	Aucune Retenu par l'évaluateur (niveau calculé : modérée) · Incivilités en hausse signalées par l'équipe de vente.
Accueil et vente	Station debout prolongée Troubles musculosquelettiques (TMS)	Fatigue posturale en station debout Personnes exposées : Vendeuses	Moyenne · Permanente · maîtrise partielle	Importante	• Tapis anti-fatigue et sièges assis-debout
Découpe et encaissement	Trancheuse à pain du comptoir Machines et outils	Coupure à la trancheuse du comptoir	Grave · Rare · maîtrise satisfaisante	Faible	• Poussoir et entretien régulier de la lame
Découpe et encaissement	Vitrine réfrigérée et four de cuisson vitrine Risque électrique	Contact électrique indirect	Grave · Rare · maîtrise satisfaisante	Faible	• Contrôle électrique annuel et différentiels

Risques prioritaires et importants

Les 5 autres risques, de niveau modéré ou faible, figurent dans les tableaux par unité.

Niveau	Risque	Unité	Danger
Prioritaire	Brûlure au contact des plaques	Fournil	Cuisson au four · Four et plaques d'enfournement
Prioritaire	Lombalgie par port de charges lourdes	Fournil	Manutention des farines · Port de sacs de farine de 25 kg
Prioritaire	Asthme du boulanger lié aux poussières de farine	Fournil	Manutention des farines · Poussières de farine en suspension
Importante	Coup de chaleur devant le four	Fournil	Cuisson au four · Chaleur du four à sole
Importante	Happement par la spirale du pétrin	Fournil	Pétrissage · Pétrin à spirale
Importante	Exposition sonore prolongée	Fournil	Pétrissage · Bruit du pétrin et de la chambre de pousse
Importante	Troubles musculosquelettiques des poignets et des épaules	Laboratoire de pâtisserie	Façonnage des pâtisseries · Gestes répétés de façonnage
Importante	Glissade sur sol glissant	Laboratoire de pâtisserie	Nettoyage du laboratoire · Sols farinés et humides
Importante	Tension et incivilités au comptoir	Vente au comptoir	Accueil et vente · Relation avec la clientèle
Importante	Fatigue posturale en station debout	Vente au comptoir	Accueil et vente · Station debout prolongée

Plan d'actions

Action	Priorité	Responsable	Échéance	Statut
Capter les poussières de farine et former au risque farine Risques couverts : Asthme du boulanger lié aux poussières de farine	Prioritaire	Gérant	31 octobre 2026	En cours
Installer une hotte d'extraction au-dessus du four Réduire la chaleur au poste de cuisson et l'empoussièrément. Risques couverts : Coup de chaleur devant le four · Brûlure au contact des plaques	Prioritaire	Responsable production	30 novembre 2026	En cours
Mettre à disposition un lève-sacs et fractionner les charges Risques couverts : Lombalgie par port de charges lourdes	Prioritaire	Gérant	15 décembre 2026	À faire
Fournir et faire porter des gants anti-chaleur Risques couverts : Brûlure au contact des plaques	Importante	Chef boulanger	15 octobre 2026	Terminée

Action	Priorité	Responsable	Échéance	Statut
Poser un revêtement antidérapant et un protocole de nettoyage Risques couverts : Glissade sur sol glissant	Importante	Responsable laboratoire	10 novembre 2026	À faire
Remplacer la trancheuse du comptoir par un modèle à carter Risques couverts : Coupure à la trancheuse du comptoir	Importante	À désigner	Sans échéance	Abandonnée
Former le personnel de vente à la gestion des incivilités Risques couverts : Tension et incivilités au comptoir	Modérée	Responsable boutique	20 janvier 2027	À faire

Inventaire chimique

Produit	Fournisseur	CMR	FDS	Priorité	Mentions / VLEP	Protections
Poussières de farine de blé	Minoterie régionale	Non	À jour	Prioritaire	Peut provoquer des symptômes allergiques ou de l'asthme · Poussières inhalables, valeur repère abaissée	Versement lent, aspiration à la source
Dégraissant alcalin de laboratoire	Hygiène Pro	Non	À jour	Priorité moyenne	Provoque des brûlures de la peau et des lésions oculaires	Gants et lunettes, dilution respectée
Améliorant de panification	Minoterie régionale	Non	Absente	Priorité faible	Non renseignées	Non renseignées

Expositions au bruit et aux vibrations

Source	Nature	Niveau sur 8 h	Durée	Situation
Pétrin à spirale et chambre de pousse Mesuré au sonomètre pendant le pétrissage.	Bruit	86 dB(A)	4 h	Seuil d'action supérieur atteint (85 dB(A))
Batteur-mélangeur de pâtisserie Estimation constructeur recoupée par mesure.	Vibrations mains-bras	2.8 m/s ²	2 h	Seuil d'action atteint

Facteurs de risques psychosociaux

Les six familles de facteurs de l'INRS, appréciées du favorable au défavorable.

Facteur	Appréciation	Observation
Intensité et temps de travail	Défavorable	Coup de feu matinal concentré, horaires très matinaux.
Exigences émotionnelles	À surveiller	Contact permanent avec la clientèle, incivilités ponctuelles.
Autonomie et marges de manœuvre	Favorable	Marges d'organisation sur les tâches.
Rapports sociaux au travail	Favorable	Petite équipe soudée, entraide.

Facteurs de risques professionnels (pénibilité)

Facteurs potentiellement concernés, d'après les familles de risques identifiées. Leur caractère effectif dépend des seuils réglementaires d'exposition, que l'employeur apprécie.

- Manutentions manuelles de charges
- Postures pénibles
- Agents chimiques dangereux
- Températures extrêmes
- Bruit

Autres facteurs à examiner :

Ces facteurs ne se déduisent pas des risques évalués ; l'employeur les apprécie au regard des horaires, de la cadence, du milieu de travail et des seuils légaux.

- Rythmes de travail : travail de nuit
- Rythmes de travail : travail en équipes successives alternantes
- Rythmes de travail : travail répétitif (cadence contrainte)
- Environnement physique : activités exercées en milieu hyperbare

Salariés exposés au-delà des seuils

Non renseigné à la date du document.

Sources documentaires

Références du socle métier utilisées pour bâtir cette évaluation.

INRS, boulangerie et pâtisserie (Brochure ED 6272)

Asthme du boulanger (INRS, poussières de farine)

Fondements réglementaires

Cette évaluation s'inscrit dans le cadre du Code du travail.

Obligation de sécurité de l'employeur et neuf principes généraux de prévention (Code du travail, art. L. 4121-1 à L. 4121-5).

Évaluation des risques pour la santé et la sécurité, y compris par unité de travail (art. L. 4121-3).

Transcription au document unique, mise à jour et conservation quarante ans (art. R. 4121-1 à R. 4121-4).

Selon l'effectif de l'entreprise (8 salariés)

Le document unique est obligatoire dès le premier salarié (Code du travail, art. R. 4121-1).

Il est conservé quarante ans dans ses versions successives, et transmis au service de prévention et de santé au travail à chaque mise à jour (art. L. 4121-3-1).

Il est mis à jour lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions de santé et de sécurité ou les conditions de travail, et lorsqu'une information supplémentaire intéressant l'évaluation d'un risque est recueillie (art. R. 4121-2).

En deçà de cinquante salariés, les actions de prévention sont consignées en liste dans le document unique (art. L. 4121-3-1).

Selon les familles de danger présentes dans l'évaluation :

Manutention manuelle des charges et risque dorso-lombaire (Code du travail, art. R. 4541-1 et suivants).

Équipements de travail et moyens de protection (Code du travail, art. R. 4321-1 et suivants).

Opérations sur les installations électriques et dans leur voisinage (Code du travail, art. R. 4544-1 et suivants).

Agents chimiques dangereux, dont les agents CMR à l'art. R. 4412-59 (Code du travail, art. R. 4412-1 et suivants).

Prévention des risques d'exposition au bruit (Code du travail, art. R. 4431-1 à R. 4437-4).

Risques liés aux ambiances thermiques, portés à l'inventaire du document unique (Code du travail, art. R. 4121-1).

Protection de la santé physique et mentale des travailleurs (Code du travail, art. L. 4121-1).

Prévention des troubles musculo-squelettiques, manutention et écrans (Code du travail, art. R. 4541-1 et R. 4542-1 et suivants).

Les neuf principes généraux de prévention (art. L4121-2), cadre du plan d'actions

1. Éviter les risques.
2. Évaluer les risques qui ne peuvent pas être évités.
3. Combattre les risques à la source.
4. Adapter le travail à l'homme.
5. Tenir compte de l'état d'évolution de la technique.
6. Remplacer ce qui est dangereux par ce qui l'est moins.
7. Planifier la prévention.
8. Donner la priorité aux protections collectives sur les protections individuelles.
9. Donner les instructions appropriées aux travailleurs.

Méthodes et repères de l'INRS

INRS, Évaluation des risques professionnels et aide au repérage (brochures ED 840 et ED 887).

INRS, Évaluation des risques professionnels et document unique (aide-mémoire juridique TJ 29).

INRS, Manutention manuelle (aide-mémoire juridique TJ 18).

INRS, Prévention du risque chimique sur les lieux de travail (aide-mémoire juridique TJ 23).

INRS, Évaluer et mesurer l'exposition professionnelle au bruit (brochure ED 6035).

INRS, Faire le point sur les risques psychosociaux (outil RPS-DU, brochure ED 6403).

INRS, Démarche de prévention des troubles musculo-squelettiques (brochure ED 6518).

Points de vigilance à examiner

Les jeunes travailleurs de moins de dix-huit ans ne peuvent réaliser certains travaux, interdits ou réglementés (Code du travail, art. D. 4153-15 et suivants), à vérifier si l'établissement en emploie.

Le document unique ne remplace pas les diagnostics réglementaires spécialisés. Un repérage de l'amiante avant travaux peut être obligatoire (art. L. 4412-2 et R. 4412-97) et l'exposition au plomb obéit à des règles particulières (art. R. 4412-156 et suivants).

Références indicatives, à jour du Code du travail. Elles n'épuisent pas les obligations applicables, qui dépendent de l'activité réelle.

Avis d'information des salariés

L'avis prévu à l'art. R. 4121-4 du Code du travail, qui indique aux salariés où et comment consulter ce document, est remis à part, prêt à afficher dans l'établissement.

Validation et signatures

Le document unique est établi par Mokadym Prévention et arrêté par l'employeur, seul responsable de l'évaluation des risques.

L'EMPLOYEUR

Boulangerie du Marché SARL

Validé le 18 septembre 2026 par Claire Fontaine

Nom et fonction du signataire

Fait à, le/...../.....

Signature

POUR MOKADYM PRÉVENTION

Nom et fonction du signataire

Fait à, le/...../.....

Signature

Méthode de cotation retenue par l'employeur, qui reste responsable de l'évaluation des risques (art. L. 4121-3 du Code du travail).