

Document unique d'évaluation des risques professionnels

Établi en application des articles L4121-3 et R4121-1 et suivants du Code du travail.

1. Identification de l'entreprise

Raison sociale	Entreprise Exemple SARL
Activité	Boulangerie · pâtisserie
Effectif	6 salariés
Date d'élaboration	20/07/2026
Version	Version du 20/07/2026 — à conserver quarante ans
Prochaine mise à jour	Réexamen recommandé le 20/07/2027 ; obligatoire dès changement important ou risque nouveau

2. Méthode d'évaluation

Le **risque brut** est le produit de la **gravité** et de la **fréquence d'exposition**, notées de 1 à 4 : il décrit le danger tel qu'il se présenterait *sans aucune protection*. Il est ensuite pondéré par le niveau de **maîtrise déjà en place** pour donner le **risque résiduel**, celui auquel les salariés sont réellement exposés. C'est le risque résiduel qui détermine la priorité et l'ordre du plan d'action.

Gravité (G)

1 — gêne sans arrêt de travail
2 — accident sans arrêt
3 — accident avec arrêt
4 — conséquence irréversible ou mortelle

Fréquence (F)

1 — rare
2 — occasionnelle
3 — fréquente
4 — permanente

Maîtrise existante (M)

× 1 — aucune mesure
× 0,5 — protection individuelle
× 0,35 — individuelle et organisationnelle
× 0,2 — protection collective

Risque brut = G × F · Risque résiduel = G × F × M

Priorité basse résiduel < 5 **Priorité moyenne** résiduel 5 à 8 **Priorité haute** résiduel 9 à 16

3. Inventaire des risques par unité de travail

L'article R4121-1 du Code du travail impose que l'inventaire des risques soit établi par unité de travail. Chaque risque est assorti des mesures de prévention retenues. Les dangers examinés puis écartés figurent également, avec la mention « Non applicable ».

Cette liste n'est pas exhaustive. Elle rassemble les risques les plus fréquents de l'activité déclarée. L'employeur connaît seul ses situations réelles de travail : il lui appartient d'ajouter tout danger propre à son entreprise, à ses équipements ou à son organisation, et d'écarter ce qui ne le concerne pas.

Fournil

Pétrissage, façonnage, enfournement et cuisson.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Inhalation de farine — asthme du boulanger	Poussières de farine mises en suspension au pétrissage, au fleurage et au vidage des sacs. Deuxième cause de maladie professionnelle respiratoire en France.	4	4	16	Aucune × 1,00	Priorité haute 16/16	Verser la farine lentement et au plus près de la cuve, installer une aspiration au fournil, proscrire le fleurage à la volée, utiliser un pétrin capoté, assurer le suivi médical respiratoire des salariés.
Four et charge thermique du fournil	Enfournement et défournement, chaleur rayonnante permanente, brûlures aux avant-bras.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Ventiler le fournil, fournir des manches et gants isolants, installer un enfourneur mécanique si la production le justifie, mettre de l'eau fraîche à disposition.
Ambiance thermique : chaleur ou froid	Travail en forte chaleur, à proximité de sources chaudes, ou au contraire en chambre froide et à l'extérieur en hiver.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Mettre à disposition de l'eau fraîche, aménager les horaires lors des épisodes caniculaires, limiter la durée des passages en chambre froide, fournir des vêtements de travail adaptés à la saison.
Postures contraignantes et gestes répétitifs	Station debout prolongée, bras maintenus en élévation, dos penché, torsions, répétition d'un même geste. Provoque des troubles musculo-squelettiques durables.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Adapter les hauteurs de plan de travail, alterner les tâches et les postes, prévoir des pauses courtes et régulières, mettre à disposition un siège assis-debout.
Chute de plain-pied	Glissade ou trébuchement sur sol mouillé, encombré, inégal ou mal éclairé. C'est la cause d'accident du travail la plus fréquente, tous secteurs confondus.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Maintenir les sols dégagés et secs, signaler immédiatement toute zone mouillée, supprimer les câbles au sol, assurer un éclairage suffisant des circulations, fournir des chaussures à semelle antidérapante.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Machines et équipements dangereux	Entraînement, écrasement ou happement par une partie mobile d'une machine dont la protection est absente, défailante ou neutralisée.	4	2	8	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 8/16	Ne jamais neutraliser un carter ou un dispositif d'arrêt, consigner la machine avant tout nettoyage ou réglage, tenir à jour le carnet de maintenance, former chaque utilisateur avant la première mise en service.

DANGER EXAMINÉ	SITUATION D'EXPOSITION	APPLICABLE ?
Risque électrique	Contact direct ou indirect avec une pièce sous tension, matériel défectueux, rallonges surchargées, prises endommagées.	Non — absent de cette unité de travail

Laboratoire de pâtisserie

Préparation des crèmes, cuisson, décoration.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Brûlures thermiques	Contact avec les plaques, les fours, les bains-marie, projection d'huile de friture ou de liquide bouillant.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Fournir des gants et manches anti-chaueur, ne jamais déplacer une friteuse chaude, signaler les surfaces chaudes, laisser refroidir avant nettoyage.
Postures contraignantes et gestes répétitifs	Station debout prolongée, bras maintenus en élévation, dos penché, torsions, répétition d'un même geste. Provoque des troubles musculo-squelettiques durables.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Adapter les hauteurs de plan de travail, alterner les tâches et les postes, prévoir des pauses courtes et régulières, mettre à disposition un siège assis-debout.
Coupures et piqûres	Contact avec des lames, des outils tranchants, du verre brisé ou des objets pointus.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Ranger les outils tranchants lame protégée, fournir des gants anti-coupure, remplacer les lames émoussées qui obligent à forcer, tenir une trousse de secours à jour.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Machines et équipements dangereux	Entraînement, écrasement ou happement par une partie mobile d'une machine dont la protection est absente, défaille ou neutralisée.	4	2	8	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 8/16	Ne jamais neutraliser un carter ou un dispositif d'arrêt, consigner la machine avant tout nettoyage ou réglage, tenir à jour le carnet de maintenance, former chaque utilisateur avant la première mise en service.
Travail en chambre froide	Passages répétés du chaud au froid, travail prolongé en température négative, risque d'enfermement.	3	2	6	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 6/16	Vérifier le dispositif d'ouverture intérieure et l'alarme de la chambre froide, limiter la durée des passages, fournir des vêtements isolants, éviter le travail isolé dans l'enceinte.

Boutique et vente

Accueil, encaissement, mise en vitrine.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Risques psychosociaux : relation avec le public	Incivilités, agressions verbales, tension avec la clientèle, exposition au risque de vol ou de braquage.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Former le personnel à la gestion des conflits, éviter le travail isolé aux heures sensibles, limiter les espèces en caisse, prévoir une procédure d'alerte et un accompagnement après incident.
Chute de plain-pied	Glissade ou trébuchement sur sol mouillé, encombré, inégal ou mal éclairé. C'est la cause d'accident du travail la plus fréquente, tous secteurs confondus.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Maintenir les sols dégagés et secs, signaler immédiatement toute zone mouillée, supprimer les câbles au sol, assurer un éclairage suffisant des circulations, fournir des chaussures à semelle antidérapante.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Poste de caisse	Station assise ou debout prolongée, gestes répétitifs de scannage, manutention des articles lourds.	2	4	8	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 8/16	Fournir un siège assis-debout réglable, alterner caisse et mise en rayon, limiter la hauteur de préhension, prévoir un repose-pieds.

DANGER EXAMINÉ	SITUATION D'EXPOSITION	APPLICABLE ?
Travail isolé	Salarié seul, hors de portée de vue ou de voix, notamment à l'ouverture, à la fermeture ou lors des livraisons.	Non — absent de cette unité de travail

Réserve et livraisons

Réception des sacs de farine, stockage, gestion des déchets.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Manutention manuelle de charges	Port, levage, poussée ou traction de charges. Première cause de troubles musculo-squelettiques et de lombalgies.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Fournir des aides à la manutention (diable, transpalette, chariot), fractionner les charges, former les salariés aux gestes et postures, limiter les hauteurs de prise et de dépose.
Chute de hauteur	Chute depuis un escabeau, une échelle, un marchepied ou un rayonnage lors d'une prise d'objet en hauteur.	4	2	8	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 8/16	Proscrire l'usage de chaises ou de cartons comme marchepied, fournir un escabeau conforme et stable, stocker les charges lourdes à hauteur d'homme, ne jamais travailler seul en hauteur.
Inhalation de farine — asthme du boulanger	Poussières de farine mises en suspension au pétrissage, au fleurage et au vidage des sacs. Deuxième cause de maladie professionnelle respiratoire en France.	4	2	8	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 8/16	Verser la farine lentement et au plus près de la cuve, installer une aspiration au fournil, proscrire le fleurage à la volée, utiliser un pétrin capoté, assurer le suivi médical respiratoire des salariés.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Chute d'objets et effondrement de stockage	Chute d'un objet stocké en hauteur, basculement d'un rayonnage surchargé ou mal fixé.	3	2	6	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 6/16	Fixer les rayonnages au mur, respecter les charges maximales admissibles, stocker le plus lourd en bas, ne pas empiler au-delà d'une hauteur stable.

4. Plan d'action de prévention

Conformément à l'article L4121-3-1 du Code du travail, issu de la loi du 2 août 2021, les actions de prévention découlant de l'évaluation sont consignées ci-dessous, par ordre de priorité décroissante.

RISQUE	UNITÉ	PRIORITÉ	ACTION RETENUE	RESPONSABLE	ÉCHÉANCE
Inhalation de farine — asthme du boulanger	Fournil	Priorité haute	Verser la farine lentement et au plus près de la cuve, installer une aspiration au fournil, proscrire le fleurage à la volée, utiliser un pétrin capoté, assurer le suivi médical respiratoire des salariés.	Gérant(e)	Sous 6 mois avant le 20/01/2027
Four et charge thermique du fournil	Fournil	Priorité haute	Ventiler le fournil, fournir des manches et gants isolants, installer un enfourneur mécanique si la production le justifie, mettre de l'eau fraîche à disposition.	Gérant(e)	Sous 6 mois avant le 20/01/2027
Ambiance thermique : chaleur ou froid	Fournil	Priorité haute	Mettre à disposition de l'eau fraîche, aménager les horaires lors des épisodes caniculaires, limiter la durée des passages en chambre froide, fournir des vêtements de travail adaptés à la saison.	Gérant(e)	Sous 6 mois avant le 20/01/2027

5. Mise à disposition, conservation et mise à jour

Mise à disposition. En application de l'article L4121-3-1 du Code du travail, le présent document est tenu à la disposition des salariés, **des anciens salariés** et de toute personne ou instance justifiant d'un intérêt à y accéder, des membres du comité social et économique lorsqu'il existe, du médecin du travail et du service de prévention et de santé au travail, ainsi que de l'inspection du travail et des agents des services de prévention des organismes de sécurité sociale. Conformément à l'article R4121-4, les anciens salariés ont accès aux versions en vigueur durant leur période d'activité dans l'entreprise ; la communication de versions antérieures peut être limitée aux éléments relatifs à leur propre activité.

Un avis indiquant les modalités de consultation est affiché dans l'entreprise, au même emplacement que le règlement intérieur lorsqu'il existe.

Conservation. Les versions successives du document sont conservées par l'employeur pendant **quarante ans**, sous forme papier ou dématérialisée. Cette durée correspond au délai de déclaration des maladies professionnelles à révélation tardive. Conservez donc chaque version, et non la seule dernière en date.

Transmission. Le document et chacune de ses mises à jour sont transmis au service de prévention et de santé au travail auquel l'employeur adhère.

Mise à jour. Elle intervient au moins une fois par an pour les entreprises d'au moins onze salariés, ainsi que lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions de santé, de sécurité ou les conditions de travail, et lorsqu'une information supplémentaire intéressant l'évaluation d'un risque est portée à la connaissance de l'employeur.

Fait à, le 20/07/2026

L'employeur — nom, qualité et signature

Ce document a été élaboré par l'employeur avec l'aide de DUERP Conforme, à partir des informations saisies et des risques qu'il a sélectionnés pour chaque unité de travail. L'outil propose une méthode structurée, des risques professionnels courants et des mesures de prévention élaborés à partir de ressources publiques de l'INRS et de l'Assurance Maladie. L'employeur valide le contenu au regard des situations réelles de son entreprise et en assure la mise à jour conformément au Code du travail.