

Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels

DUERP · Art. R.4121-1 du Code du travail

Boulangerie Exemple (entreprise fictive)

Secteur : Boulangerie / pâtisserie

Effectif : 5 salarié(s)

Dirigeant : Paul Martin

Date d'élaboration : 30/10/2026

Révision prévue : —

Rédacteur : Paul Martin

Empreinte d'intégrité calculée à la finalisation le 30/10/2026 — détail en dernière page

4

postes de travail évalués

22

dangers passés en revue

15

dangers à traiter en priorité

Vos actions prioritaires

À faire	Poste	Qui	Pour le
Gants de four longs, consignes d'enfournement	Boulangier(e) de fabrication	Paul Martin	29/11/2026
Ventilation, climatisation, pauses hydratation, décalage horaires	Boulangier(e) de fabrication	Paul Martin	29/01/2027
Diable, formation gestes	Boulangier(e) de fabrication	Paul Martin	29/01/2027
Aspiration locale, masque FFP2	Boulangier(e) de fabrication	Paul Martin	29/01/2027
Organisation planning, repos compensateur	Boulangier(e) de fabrication	Paul Martin	29/01/2027

Ce que vous faites de ce document

- ☐ **Signez-le** à la dernière page, avec la date du jour.
- ☐ **Rangez-le** ici : Bureau de la boutique, classeur rouge. Dites à vos salariés où il est : ils peuvent le consulter.
- ☐ **Envoyez-le** à votre médecine du travail (Service de santé au travail interentreprises), à chaque mise à jour.
- ☐ **Gardez-le** 40 ans, chaque version. Votre espace les garde aussi.
- ☐ **Refaites-le** dans un an, et dès qu'un poste, une machine ou un local change.

fait le ____ / ____

fait le ____ / ____

fait le ____ / ____

fait le ____ / ____

fait le ____ / ____

Champ	Valeur
Raison sociale	Boulangerie Exemple (entreprise fictive)
SIRET	—
Adresse	12 rue de l'Exemple Lyon
Forme juridique	SARL
Secteur / métier	Boulangerie / pâtisserie
Effectif	5 salarié(s)
Convention collective	—
Dirigeant	Paul Martin
SPST	Service de santé au travail interentreprises
Rédacteur du DUERP	Paul Martin
Élaboration	30/10/2026
Révision prévue	—
Référence légale	Art. R.4121-1 · conservation 40 ans

N°	Unité	Effectif	Postes / tâches
1	Boulangier(e) de fabrication	2	Pétrissage manuel et machine, division et façonnage (baguettes, pains spéciaux, viennoiseries), gestion de la fermentation (pointage, apprêt), enfournement et défournement (250°C). Horaires nuit (3h-11h). Exposition chaleur intense et poussières de farine.
2	Pâtissier(e)	1	Fabrication entremets, tartes, éclairs, choux, macarons, petits fours. Décoration et finition. Utilisation four et matériel de coupe. Travail en laboratoire froid (chambre de pousse) et chaud (four). Gestes de précision répétitifs.
3	Vendeur(se) en boulangerie	1	Accueil et conseil clientèle, mise en vitrine, encaissement, emballage, gestion des invendus, ouverture/fermeture boutique. Horaires décalés (6h-14h ou 12h-20h). Debout toute la journée.
4	Apprenti(e) boulanger-pâtissier	1	Aide aux tâches de fabrication sous supervision, nettoyage du laboratoire et des équipements, livraisons internes. Formation progressive aux gestes métiers.

P : probabilité, de 1 (rare) à 4 (très fréquent) · G : gravité, de 1 (léger) à 4 (très grave) · Score = P × G : faible jusqu'à 4, modéré 5-6, important 7-9, critique à partir de 10

Poste	Famille	Danger	P		G		Score	Niveau	Maîtrise	Déjà en place
Boulangier(e) de fabrication	Thermiques	Brûlures graves au four (250°C+), surfaces chaudes, vapeur	3	4			12	Critique	Inexistante	Rien de déclaré
	Fortes chaleurs / Canicule	Ambiance de travail très chaude (four, étuve) — coup de chaleur lors des épisodes caniculaires estivaux (T° >35°C en laboratoire)	3	3			9	Important	Insuffisante	Ventilation
	Physiques	Port de charges lourdes : sacs de farine 25-50 kg	3	3			9	Important	Insuffisante	Diable
	Chimiques	Exposition aux farines (asthme du boulanger), poussières de sucre	3	3			9	Important	Inexistante	Rien de déclaré
	Psychosociaux	Horaires décalés et nuit, fatigue chronique	3	3			9	Important	Inexistante	Rien de déclaré
	Mécaniques	Contact avec pétrin, laminoir, trancheuse : risque de happement	2	4			8	Important	Inexistante	Rien de déclaré
	TMS/Postures	Postures contraintes répétitives (pétrissage, façonnage)	3	2			6	Modéré	Acceptable	Rotation des tâches
	Thermiques	Travail en ambiance chaude prolongée (>30°C en été)	3	2			6	Modéré	Inexistante	Rien de déclaré
	Chutes	Chute sur sol fariné/glissant	2	2			4	Faible	Insuffisante	Nettoyage fréquent
	Bruit/Vibrations	Exposition bruit machines (pétrin, batteur, four)	2	2			4	Faible	Acceptable	Bouchons d'oreille si >80dB
	Biologiques	Moisissures, contaminations croisées	1	2			2	Faible	Acceptable	Plan de nettoyage HACCP
Pâtissier(e)	Fortes chaleurs / Canicule	Ambiance de travail très chaude (four, étuve) — coup de chaleur lors des épisodes caniculaires estivaux (T° >35°C en laboratoire)	3	3			9	Important	Insuffisante	Ventilation
	Psychosociaux	Horaires décalés et nuit, fatigue chronique	3	3			9	Important	Insuffisante	Organisation planning
	TMS/Postures	Postures contraintes répétitives (pétrissage, façonnage)	3	2			6	Modéré	Inexistante	Rien de déclaré
Vendeur(se) en boulangerie	Fortes chaleurs / Canicule	Ambiance de travail très chaude (four, étuve) — coup de chaleur lors des épisodes caniculaires estivaux (T° >35°C en laboratoire)	3	3			9	Important	Insuffisante	Ventilation
	Physiques	Port de charges lourdes : sacs de farine 25-50 kg	3	3			9	Important	Inexistante	Rien de déclaré
	Chimiques	Exposition aux farines (asthme du boulanger), poussières de sucre	3	3			9	Important	Insuffisante	Aspiration locale
	Psychosociaux	Horaires décalés et nuit, fatigue chronique	3	3			9	Important	Insuffisante	Organisation planning
	Bruit/Vibrations	Exposition bruit machines (pétrin, batteur, four)	2	2			4	Faible	Inexistante	Rien de déclaré
Apprenti(e) boul	Fortes chaleurs	Exposition aux épisodes de chaleur	3	3			9	Important	Insuffisante	Eau fraîche à

Poste	Famille	Danger	P		Score	Niveau	Maîtrise	Déjà en place
G								
anger-pâtissier	/ Canicule	intense (vagues de chaleur, canicule) — coup de chaleur, déshydratation, baisse de vigilance						disposition en permanence
	Chimiques	Exposition aux farines (asthme du boulangier), poussières de sucre	3	3	9	Important	Inexistante	Rien de déclaré
	Psychosociaux	Horaires décalés et nuit, fatigue chronique	3	3	9	Important	Insuffisante	Organisation planning

Échelle 1 (jamais) -> 4 (toujours) · Niveau : <=2 Faible / 2-3 Modéré / >3 Élevé
Méthode : questionnaire anonyme rempli par 4 salariés (moyennes collectives, aucune réponse individuelle lue).

Famille RPS	Score/4	Niveau	Réponses
1 — Intensité et temps de travail	2.6	Modéré	1/6
2 — Exigences émotionnelles	2.2	Modéré	1/5
3 — Manque d'autonomie	1.8	Faible	1/5
4 — Rapports sociaux dégradés	1.5	Faible	1/6
5 — Conflits de valeurs	1.4	Faible	1/4
6 — Insécurité socio-économique	1.6	Faible	1/4

Liste des actions de prévention — Art. L.4121-3-1 III

Risque	Score	Mesure préventive (hiérarchisée) + indicateur de suivi	Responsable	Échéance	Priorité	Budget
Brûlures graves au four (250°C+), surfaces chaudes, vapeur	12	Gants de four longs, consignes d'enfournement	Paul Martin	29/11/2026	P1	—
Ambiance de travail très chaude (four, étuve) — coup de chaleur lors des épisodes caniculaires estivaux (T° >35°C en laboratoire)	9	Ventilation, climatisation, pauses hydratation, décalage horaires	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Port de charges lourdes : sacs de farine 25-50 kg	9	Diable, formation gestes	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Exposition aux farines (asthme du boulanger), poussières de sucre	9	Aspiration locale, masque FFP2	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Horaires décalés et nuit, fatigue chronique	9	Organisation planning, repos compensateur	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Ambiance de travail très chaude (four, étuve) — coup de chaleur lors des épisodes caniculaires estivaux (T° >35°C en laboratoire)	9	Ventilation, climatisation, pauses hydratation, décalage horaires	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Horaires décalés et nuit, fatigue chronique	9	Organisation planning, repos compensateur	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Ambiance de travail très chaude (four, étuve) — coup de chaleur lors des épisodes caniculaires estivaux (T° >35°C en laboratoire)	9	Ventilation, climatisation, pauses hydratation, décalage horaires	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Port de charges lourdes : sacs de farine 25-50 kg	9	Diable, formation gestes	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Exposition aux farines (asthme du boulanger), poussières de sucre	9	Aspiration locale, masque FFP2	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Horaires décalés et nuit, fatigue chronique	9	Organisation planning, repos compensateur	Paul Martin	29/01/2027	P2	—

Risque	Score	Mesure préventive (hiérarchisée) + indicateur de suivi	Responsable	Échéance	Priorité	Budget
Exposition aux épisodes de chaleur intense (vagues de chaleur, canicule) — coup de chaleur, déshydratation, baisse de vigilance	9	Eau fraîche à disposition en permanence, adaptation des horaires et pauses, ventilation/rafraîchissement des locaux, identification des travailleurs vulnérables, procédure d'alerte et de secours	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Exposition aux farines (asthme du boulanger), poussières de sucre	9	Aspiration locale, masque FFP2	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Horaires décalés et nuit, fatigue chronique	9	Organisation planning, repos compensateur	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Contact avec pétrin, laminoir, trancheuse : risque de happement	8	Protections machines, consignes	Paul Martin	29/01/2027	P2	—
Postures contraintes répétitives (pétrissage, façonnage)	6	Rotation des tâches	Paul Martin	29/04/2027	P3	—
Travail en ambiance chaude prolongée (>30°C en été)	6	Ventilation, pauses hydratation	Paul Martin	29/04/2027	P3	—
Postures contraintes répétitives (pétrissage, façonnage)	6	Rotation des tâches	Paul Martin	29/04/2027	P3	—
Chute sur sol fariné/glissant	4	Nettoyage fréquent, chaussures antidérapantes	Paul Martin	29/04/2027	P3	—
Exposition bruit machines (pétrin, batteur, four)	4	Bouchons d'oreille si >80dB	Paul Martin	29/04/2027	P3	—
Exposition bruit machines (pétrin, batteur, four)	4	Bouchons d'oreille si >80dB	Paul Martin	29/04/2027	P3	—

Dès le 1er salarié	
DUERP — Art. R.4121-1 — obligatoire dès 1 salarié	Obligatoire
Liste des actions de prévention — Art. L.4121-3-1 III — consignée dans le DUERP, moins de 50 salariés	Obligatoire
Conservation 40 ans — Versions successives conservées en interne (PAS de dépôt sur portail national — dispositif suspendu)	40 ans
Transmission au SPST — À chaque mise à jour, au service de prévention et santé au travail	Obligatoire
Registre Unique du Personnel — Inscription à l'embauche	Obligatoire
DPAE — Déclaration Préalable À l'Embauche — URSSAF	Obligatoire
Affichages réglementaires — Convention, horaires, harcèlement, secours, médecine du travail	Obligatoire
EPI adaptés — Fournis et entretenus	Obligatoire
Déclaration AT/MP — Dans les 48h — Art. L.441-2 CSS	Obligatoire
Fortes chaleurs — Décret n°2025-482 (en vigueur 01/07/2025)	
Évaluation du risque chaleur dans le DUERP — Art. R.4463-1 et s. — obligation universelle	Obligatoire
Eau fraîche disponible en permanence — En épisode de chaleur intense	Obligatoire
Identification des travailleurs vulnérables — Grossesse, pathologies, médicaments, postes exposés	Obligatoire
Mesures et adaptation de l'organisation — Horaires, pauses, procédures d'alerte et de secours	Obligatoire
Obligations sectorielles complémentaires	
Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) — HACCP — Règlement CE 852/2004 (procédures, traçabilité, autocontrôles)	Hygiène
Déclaration d'activité à la DD(ETS)PP — Cerfa 13984 — préalable à l'ouverture	Hygiène
Agrément sanitaire ou dérogation — Produits d'origine animale — Règlement CE 853/2004 (dérogation « remise directe » selon volumes)	Sanitaire
Formation à l'hygiène alimentaire — Au moins un membre du personnel formé (HACCP) — décret n°2011-1227	Formation
Chaîne du froid & relevés de température — Enregistrements, respect DLC/DLUO — Règlement CE 178/2002	Froid
Gestion des sous-produits animaux — Tri par catégories, enlèvement / équarrissage — Règlement CE 1069/2009	Déchets
Nettoyage-désinfection & lutte anti-nuisibles — Plans documentés (dératisation / désinsectisation)	Hygiène

Démarches complémentaires au DUERP

Affichage de l'avis de consultation du DUERP — Lieu et modalités d'accès — Art. R.4121-4	Affichage
Information / consultation du CSE — Le DUERP et ses mises à jour sont présentés au CSE	>=11
Fiche d'entreprise — Établie par le service de prévention et santé au travail (SPST)	SPST
Adhésion SPST & suivi médical — Visite d'information et de prévention (VIP) à l'embauche, suivi périodique, SIR si risques particuliers	Obligatoire
Vérifications périodiques obligatoires — Installations électriques (annuel), extincteurs/moyens de secours, équipements de travail, aération/assainissement	Périodique
Formations sécurité — Accueil sécurité, SST (sauveteur secouriste), incendie/évacuation, gestes et postures, habilitations	Formations
Registres obligatoires — Registre de sécurité, registre des AT bénins, registre des dangers graves et imminents	Registres
Plan de prévention / protocole de sécurité — Entreprises extérieures, opérations de chargement-déchargement	Co-activité
Suivi de la pénibilité (C2P) — Déclaration des facteurs de risques professionnels via la DSN si seuils dépassés	Pénibilité
Notices de poste & FDS — Pour les agents chimiques dangereux présents dans l'entreprise	Chimique
Protocole RPS & dispositif de signalement — Prévention du harcèlement, référent harcèlement (CSE), numéro d'écoute	RPS

Sanctions (en vigueur)

Amende administrative directe DREETS — Jusqu'à 4 000 €/salarié sans procédure judiciaire — Loi n° 2026-534 du 25 juin 2026 (1res amendes automne 2026)	NOUVEAU
Responsabilité pénale du dirigeant — En cas d'accident sans DUERP / évaluation insuffisante	Pénal
Mise en demeure (fortes chaleurs) — Absence de mesures — Décret 2025-482	Canicule

1 Relisez et complétez

Vérifiez chaque risque et indiquez les mesures réellement en place dans l'entreprise. L'employeur est responsable de l'évaluation des risques et de son contenu (art. L.4121-3 du Code du travail).

2 Datez et signez

Signez la page « Validation et signatures ». Le document vaut à compter de cette date.

3 Rendez-le consultable

Tenez-le à la disposition des salariés, des anciens salariés pour les versions en vigueur pendant leur présence, du médecin du travail, de l'inspection du travail et des agents de prévention de la sécurité sociale. Affichez l'avis qui indique où le consulter : il se télécharge avec ce document, et il figure aussi sur le panneau de vos affichages obligatoires (art. R.4121-4).

4 Transmettez-le

Envoyez-le à votre service de prévention et de santé au travail, à chaque mise à jour (art. L.4121-3-1).

5 Conservez chaque version

Gardez chaque version au moins 40 ans à compter de son élaboration (art. L.4121-3-1).

6 Mettez-le à jour

lors de toute décision d'aménagement important qui modifie les conditions de santé, de sécurité ou de travail, et quand une information supplémentaire sur un risque est recueillie (art. R.4121-2).

7 Suivez le plan d'action

Sous 50 salariés, les actions de prévention et de protection sont consignées dans ce document (art. L.4121-3-1).

- Art. L.4121-3, L.4121-3-1 et R.4121-1 à R.4121-4 du Code du travail (DUERP, mise à jour, mise à disposition, conservation 40 ans)
- Décret n°2025-482 du 27 mai 2025 — prévention des risques liés à la chaleur
- Loi n° 2026-534 du 25 juin 2026 — amende administrative DREETS jusqu'à 4 000 €/salarié
- Méthode GOLLAC / INRS pour l'évaluation des risques psychosociaux



Empreinte d'intégrité

SHA-256 : bcd1aaf81936fd580650002858087c10
001fe570f88fb6bcd7909344dd28237b

Calculée le (heure du serveur) 30/10/2026 00:44:16
Empreinte SHA-256 du contenu finalisé. L'empreinte de ce fichier PDF est déposée au registre de la plateforme, à la date du serveur.

Validé sur la plateforme par Paul Martin, employeur, le 30/10/2026 00:44:16

Le dirigeant

Paul Martin

Signature :

Date : 30/10/2026

Document confidentiel — à conserver 40 ans · Mise à jour à chaque changement important

Révision prévue : — · Transmission au SPST à chaque mise à jour