

Exemple DUERP — Boulangerie

Extrait fictif et non exhaustif. Ces trois situations ne constituent pas le DUERP de votre établissement. Vérifiez les tâches, expositions, protections et personnes concernées sur le terrain. Adaptez les actions, responsables, moyens et délais ; aucun expert ne valide votre établissement par ce téléchargement.

Préparer votre analyse

Distinguez le travail de nuit au fournil, les opérations de cuisson et l'accueil du public. Observez notamment le chargement du pétrin et le nettoyage, qui peuvent remettre la farine en suspension.

Unités étudiées : Fournil, cuisson et vente

Cotation illustrative, facultative : gravité 1 = dommage mineur, 2 = dommage avec arrêt, 3 = dommage durable, 4 = décès possible ; fréquence 1 = rare, 2 = occasionnelle, 3 = fréquente, 4 = quotidienne. Le produit $G \times F$ aide au tri, sans constituer un seuil légal ni une preuve de maîtrise. Documentez vos propres critères et examinez également les risques graves.

Source : INRS — boulangerie-pâtisserie

<https://www.inrs.fr/dam/jcr%3A91276d96-7100-4521-b962-3527320f3678/ed6400.pdf>

Trame vierge : <https://www.franceduerp.fr/duerp/modele>

France DUERP — édition du 8 septembre 2026

Situation 1 — Versement de farine dans le pétrin

Extrait fictif, à adapter à votre établissement.

Unité de travail	Fournil
Tâche / situation	Versement de farine dans le pétrin
Risque	Inhalation de poussières
Protections supposées existantes	Versement manuel depuis les sacs
Gravité illustrative (1-4)	3
Fréquence illustrative (1-4)	4
Action proposée	Réduire les émissions lors du chargement et faire évaluer les solutions de captage
Responsable proposé	Responsable fournil
Délai proposé	Sous 30 jours
Vérification d'efficacité	Observer l'émission au chargement ; faire vérifier l'efficacité du captage retenu

Moyens et budget : à estimer avant validation de l'action.

Situation 2 — Sortie des plaques du four

Extrait fictif, à adapter à votre établissement.

Unité de travail	Cuisson
Tâche / situation	Sortie des plaques du four
Risque	Brûlure au contact du matériel
Protections supposées existantes	Protection des mains disponible
Gravité illustrative (1-4)	3
Fréquence illustrative (1-4)	3
Action proposée	Prévoir une zone de dépose stable et des prises adaptées aux plaques chaudes
Responsable proposé	Chef de production
Délai proposé	Avant la prochaine cuisson
Vérification d'efficacité	Essayer la manutention avec les opérateurs hors situation dangereuse

Moyens et budget : à estimer avant validation de l'action.

Situation 3 — Balayage de la farine déposée

Extrait fictif, à adapter à votre établissement.

Unité de travail	Nettoyage
Tâche / situation	Balayage de la farine déposée
Risque	Remise en suspension de poussières
Protections supposées existantes	Balai utilisé en fin de poste
Gravité illustrative (1-4)	3
Fréquence illustrative (1-4)	3
Action proposée	Choisir une méthode de nettoyage limitant la dispersion de farine
Responsable proposé	Responsable fournil
Délai proposé	Sous 15 jours
Vérification d'efficacité	Vérifier la méthode sur les surfaces et équipements concernés

Moyens et budget : à estimer avant validation de l'action.