

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

Créé le : 09/11/2006

IP/2006-05/DD/EC/NM/DO


I- SITES PROFESSIONNELS

Site des Chambres des métiers et de l'artisanat

❖ Paris

| | |
|---|---|
|  | Chiffres clés de l'artisanat parisien (secteur : Alimentation) et Liste complète des métiers de l'alimentation |
| Résumé | <p>La « Chambre de métiers et de l'artisanat de la Seine » a été créée le 13 septembre 1933. En 1968 elle est devenue la « Chambre de métiers et de l'artisanat interdépartementale de Paris » et regroupait les départements de Paris, des Hauts-de-Seine, de Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne. De son éclatement en 1978 est née la « Chambre de métiers et de l'artisanat de Paris ».</p> <p>☞ A consulter : Les chiffres clés de l'artisanat parisien (dont le secteur de l'alimentation = 9,3 %) Source : RSA 1^{er} janvier 2002</p> <p>☞ Liste complète des métiers de l'alimentation (par familles et sous-familles)</p> |
| Source | http://www.cm-paris.fr/ |


❖ Ile-de-France

|  | Les chiffres de l'artisanat francilien (secteur : Alimentation) | | | | | | | | | | |
|---|--|--------------|--------------------|--|-------|--------------|-----|------------------------|-------|---------------------|-------|
| Résumé | <p>Réalisés tous les ans, ces documents étudient la santé et l'évolution de l'activité artisanale en Île de France.</p> <p>☞ L'artisanat en Ile-de-France - Chiffres clés (Juillet 2006) (dont le secteur de l'alimentation = 8,7 %) Sources : RSA 1^{er} Janvier 2005 - INSEE Ile-de-France</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #f4a460;"> <th style="text-align: center;">Alimentation</th> <th style="text-align: center;">11 382 entreprises</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Boucheries charcuteries – plats à emporter</td> <td style="text-align: right;">4 470</td> </tr> <tr> <td>Poissonnerie</td> <td style="text-align: right;">522</td> </tr> <tr> <td>Boulangerie-pâtisserie</td> <td style="text-align: right;">5 202</td> </tr> <tr> <td>Autres alimentaires</td> <td style="text-align: right;">1 188</td> </tr> </tbody> </table> <p>☞ Etat de la conjoncture de l'année 2005, juillet 2006.</p> <p>A consulter :</p> | Alimentation | 11 382 entreprises | Boucheries charcuteries – plats à emporter | 4 470 | Poissonnerie | 522 | Boulangerie-pâtisserie | 5 202 | Autres alimentaires | 1 188 |
| Alimentation | 11 382 entreprises | | | | | | | | | | |
| Boucheries charcuteries – plats à emporter | 4 470 | | | | | | | | | | |
| Poissonnerie | 522 | | | | | | | | | | |
| Boulangerie-pâtisserie | 5 202 | | | | | | | | | | |
| Autres alimentaires | 1 188 | | | | | | | | | | |


DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

| | |
|--------|--|
| | Page 6 : Tendances principales par secteur d'activité : Alimentation |
| Source | http://www.cm-idf.fr/ |


❖ Limousin

| | |
|---|--|
|  | Métiers de bouche - Accompagnement des entreprises dans le domaine de la Qualité |
| Résumé | <p>Les points clés en matière d'hygiène :</p> <p>Aménagement des locaux, organisation de la fabrication Hygiène des manipulateurs Nettoyage & Désinfection Equipement et Matériel Conservation des denrées Conditionnement sous vide Fabrication de conserves</p> <p>Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène :</p> <p>Qu'est ce qu'un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène ? Comment les commander ? Comment se former au Guide ?</p> |
| Source | http://www.crm-limousin.fr/pages/agr_00_00_00.asp |

Site des métiers de l'alimentation


| | |
|---|---|
|  | Rubrique : « Des réponses à vos questions » |
| Résumé | <p>Le site des Métiers de l'Alimentation est celui de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD). Depuis plus de 60 ans, la CGAD œuvre pour consolider la place des 290 000 artisans et commerçants indépendants de l'alimentation au sein de l'économie et de la société française.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygiène et sécurité alimentaire : « Qu'est-ce que l'HACCP en entreprise alimentaire ? » (MAJ : Novembre 2003) ▪ Hygiène et sécurité alimentaire : « Dans quelles conditions pratiquer la congélation dans les métiers de bouche ? » (MAJ : Novembre 2003) ▪ Hygiène et sécurité alimentaire : « Quelques bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection » (MAJ : Novembre 2003) ▪ Hygiène et sécurité alimentaire : « Règlement 852/2004 dit « règlement Hygiène » » (MAJ : Janvier 2006) <p>NB : Possibilité de télécharger la réponse détaillée</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygiène et sécurité alimentaire : « Transport de denrées alimentaires » (MAJ : Janvier 2005) |
| Source | http://www.cgad.fr/ |

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE


| | |
|---|---|
|  | Rubrique : « Publications » |
| Résumé | <p>Le site des Métiers de l'Alimentation est celui de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD). Depuis plus de 60 ans, la CGAD œuvre pour consolider la place des 290 000 artisans et commerçants indépendants de l'alimentation au sein de l'économie et de la société française.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD). Guide pratique « Hygiène et sécurité » pour les métiers de l'alimentation. Paris : Sédipal, Avril 2004. Prix = 60 € <p>Résumé :</p> <p>La prévention des accidents du travail est une des préoccupations du secteur des métiers de l'alimentation.</p> <p>Les chefs d'entreprises sont dans l'obligation de mettre en œuvre toutes les mesures permettant de les éviter. Cependant, les obligations réglementaires sont nombreuses et complexes.</p> <p>C'est pourquoi la CGAD a élaboré avec la collaboration de ses branches professionnelles et avec l'aide précieuse de la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés et de l'Institut National de Recherche et de Sécurité qui en ont validé le contenu, un guide "Hygiène et Sécurité".</p> <p>Ce guide a pour objet de répertorier l'ensemble des obligations réglementaires auxquelles sont soumises les professions en terme de sécurité du travail, et d'apporter des conseils pratiques et des recommandations à leur mise en œuvre. Il vise à compléter les travaux engagés par les organisations professionnelles de branche dans le cadre des plans de mise en conformité des machines ou des contrats nationaux d'objectifs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD). Fiches pratiques « Hygiène et sécurité » pour les métiers de l'alimentation. Paris : Sédipal, Avril 2004. Prix = 30 € <p>Résumé :</p> <p>Les fiches pratiques "Hygiène et Sécurité" viennent compléter le guide pratique "Hygiène et sécurité" élaboré par la CGAD.</p> <p>Elles mettent l'accent sur les points essentiels à retenir en matière de sécurité au travail.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) publie également des Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques par métier : <ul style="list-style-type: none"> - Chocolatier – Confiseur - Détaillant en produits laitiers - Poissonnier - Boucher - Charcutier artisanal - Fruits et légumes frais non transformés - Glacier |

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

| | |
|---------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Pâtissier - Restaurateur - Traiteur |
| Source | http://www.cgad.fr/ |

| | |
|---|---|
|  | Rubrique : « CNAQ : l'association au service de la qualité » |
| Résumé | <p>Présentation - Missions</p> <p>Le Centre National d'Action Qualité (CNAQ) a été créé en Avril 1994 par la CGAD grâce au partenariat développé depuis des années avec les administrations et notamment la Direction des Entreprises Commerciales, Artisanales et de Services (DECAS), la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) et la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI).</p> <p>Le CNAQ est une association régie par la loi du 1er juillet 1901 qui a pour objet :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ de créer un partenariat entre organisations professionnelles, organismes consulaires (Chambres de Métiers et Chambres de Commerce et d'Industrie) et administrations, ▪ de définir et de coordonner les orientations d'une politique générale en matière de qualité et les programmes d'action qualité dans les secteurs couverts par ses membres, ▪ de concevoir ou d'aider à la conception d'outils "qualité" et de programmes de formation. |
| Source | http://www.cgad.fr/ |



Site de la société METRO, libre-service de gros

| | |
|---|--|
|  | Les solutions HYGIENE METRO |
| Résumé | <p>Sommaire de la rubrique :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le plan de nettoyage <p>4 métiers au choix :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Restaurateur - Boulanger-pâtissier - Epicier - Boucher Charcutier - <p>Exemple : Boulanger-pâtissier</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Choisir une salle de l'établissement (la boulangerie pâtisserie, le fournil) 2. Choisir les éléments à nettoyer (Pétrin, Four, etc. ...) |

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

| | |
|---------------|---|
| | <p>3. Choisir le(s) produit(s) à utiliser</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Accès à la fiche détaillée du produit b) Possibilité de télécharger la fiche de sécurité du produit c) Possibilité d'ajouter le(s) produit(s) sélectionné(s) à son plan de nettoyage personnalisé <p>4. Télécharger le plan de nettoyage, détaillant produit par produit le protocole de nettoyage à respecter (Produit, Fréquence d'utilisation, Mode opératoire)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Informez-vous <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maîtrise du froid ▪ Principe HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) ▪ Les normes ▪ Méthodologie en 7 étapes ▪ Bases microbiologiques ▪ Votre bilan hygiène en 25 questions |
| Source | http://www.metro.fr/affiche_perso.php?categorie_id=163 |


Site MRH Viandes Magazines, Site portail, intelligence économique des filières viandes

| | |
|---|--|
|  | NETTER Alain. Eléments de la sécurité et de l'hygiène en entreprise alimentaire. Conférence CQVF du 1703/2004. |
| Sommaire du document | <p>NB : Alain NETTER est formateur et conseiller en hygiène alimentaire.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Présentation des risques professionnels dans les métiers de bouche 2) Cadre réglementaire 3) Organisation de la prévention (niveau institutionnel et niveau du chef d'entreprise) 4) Responsabilités du chef d'entreprise 5) Organisation de la sécurité 6) Conception des lieux de travail et maintenance associée 7) Caractéristiques des équipements de travail 8) Aides financières – Cas des poussières de farine |
| Source |  PDF – 43,8 ko |

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

II- Métier par métier...


Pour commencer... : Les fiches des « métiers de bouches » sur le site de l'Union Professionnelle Artisanale (UPA)

| | |
|---|---|
|  | Union professionnelle artisanale (UPA) |
| Résumé | A consulter : Toutes les fiches métiers du secteur de l'alimentation |
| Source | http://www.upa.fr/fiches_metier/fiches_secteur_alimentation.html |


Boulanger / Pâtissier



Site de Légifrance

| | |
|---|---|
|  | Convention Collective : BOULANGERIE-PATISSERIE - Brochure n° 3117 |
| Résumé | Convention collective nationale de la boulangerie-pâtisserie. En vigueur le 1er avril 1976 Etendue par arrêté du 21 juin 1978 JONC 28 juillet 1978. |
| Source | http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/VisuSommaireCoco.jsp?lenum=3117 |

Site de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBP)

| | |
|---|---|
|  | Fiche technique : Halte aux poussières de farine Revue « Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie » |
| Résumé | Gros plan sur chaque étape A chaque étape de la fabrication du pain, les boulangers sont exposés aux poussières de farine . Ces dernières sont la source de réactions allergiques et d'affections respiratoires. En France, 1 professionnel asthmatique sur 4 est un boulanger ! Afin de prévenir ces maladies, de bonnes pratiques de travail doivent être adoptées. |
| Source | http://www.boulangerie.org/journal/cont_fiche_tech.php?id_fiche=11 |

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

Portail de l'Institut National de la Boulangerie et de la Pâtisserie : [cannelle.com](http://www.cannelle.com)

| | |
|---------------|---|
| | Présentation du site www.cannelle.com |
| Résumé | L'INBP a créé et mis en ligne cannelle.com , dès septembre 1997 . A l'époque, les internautes français n'étaient pas si nombreux et le contenu de cannelle pas si riche non plus. Cannelle est une vraie mine d'infos sur le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Sur cannelle.com , toute l'information est gratuite et immédiatement disponible . |
| Source | http://www.inbp.com/qui.html |

| | |
|---|---|
| | Au labo & au fournil > Hygiène et Santé |
| Plan de la rubrique « Hygiène et Santé » | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sécurité et santé au travail : spécial plan de prévention des accidents <ul style="list-style-type: none"> ➤ En savoir plus sur le document relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs ▪ Hygiène <ul style="list-style-type: none"> ➤ Téléchargez : Le guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie applicable à la pâtisserie sucrée, à la pâtisserie salée, à la boulangerie et à la viennoiserie. 1,19 Mo ▪ Santé <ul style="list-style-type: none"> ➤ Téléchargez : Les réactions allergiques aux poussières de farine Synthèse des résultats de l'étude du LEMPA (Laboratoire d'Essai des Matériels et Produits Alimentaires), menée en décembre 2000 et janvier 2001 à l'INBP, avec le soutien financier de la CRAM et la collaboration technique de l'INRS. ➤ Téléchargez l'intégralité des résultats de cette étude : Suppl. Technique n° 80 de la revue "Les Nouvelles de la Boulangerie Pâtisserie" - décembre 2001, 23 p. 1,57 Mo |
| Source | http://www.cannelle.com/LABO/hygiene/hygienesante.shtml |

Site de Bossons Futé

| | |
|---------------|--|
| | FICHE D'ACTIVITE PROFESSIONNELLE BOSSONS FUTE N°45 : BOULANGER |
| Résumé | Dans cette fiche, les risques de toutes natures relatives à l'activité de poissonnier vous sont présentés, ainsi que les actions de prévention à mettre en œuvre . |
| Source | http://www.bossons-fute.com/Fiches/fiche0045.php?type= |

| | |
|---------------|--|
| | FICHE D'ACTIVITE PROFESSIONNELLE BOSSONS FUTE N°63 : PATISSIER ET VIENNOISERIE |
| Résumé | Dans cette fiche, les risques de toutes natures relatives à l'activité de poissonnier vous sont présentés, ainsi que les actions de prévention à mettre en œuvre . |
| Source | http://www.bossons-fute.com/Fiches/fiche0063.php?type= |

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

📁 Chocolatier / Confiseur



Site de Légifrance

| | |
|---------------|--|
| | Convention collective : CONFISERIE, CHOCOLATERIE BISCUITERIE (Détaillants et détaillants fabricants) - Brochure n° 3224 |
| Résumé | Convention collective nationale des détaillants et détaillants fabricants de la confiserie - chocolaterie - biscuiterie. Etendue par arrêté du 2 octobre 1984 JONC 12 octobre 1984. |
| Source | http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/VisuSommaireCoco.jsp?lenum=3224 |

Site de l'INRS

| | |
|---------------|---|
| | INRS. Silos sucre . EC 843 , 2000, 32 p. |
| Résumé | Quoi de plus commun que le sucre, la farine, le bois, etc. ? Cependant, il convient de ne pas oublier les risques incendie et explosion qui peuvent survenir lors du stockage de ces produits. Pour ce faire, l'institution prévention publie une série de guides sur les plus courants. Chaque guide, spécifique à un type de poussière , est destiné principalement aux PME/PMI : <ul style="list-style-type: none">▪ d'abord pour leur faire prendre conscience des risques incendie et explosion des poussières combustibles,▪ puis, pour leur apporter les mesures de prévention les plus simples à mettre en oeuvre. Le présent guide traite de la prévention des risques d'incendie et d'explosion de poussières de sucre lors du stockage . |
| Source | ED 843 (PDF - 574 ko) |

| | |
|--|---|
| | CREPY M.N. Dermatoses professionnelles dans le secteur de l'alimentation . TA 70 , 2004, |
|--|---|


DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

| | |
|---------------|--|
| Résumé | <p>Le secteur de l'alimentation est l'un des secteurs professionnels le plus à risque de dermatoses professionnelles. Les salariés y sont exposés à de nombreux irritants et allergènes, principalement l'eau, les détergents et désinfectants, les aliments et les gants, qui peuvent entraîner surtout des dermatites d'irritation de contact, mais aussi des dermatites allergiques de contact, des urticaires de contact, des dermatites de contact aux protéines et des réactions de photosensibilité. Les maladies infectieuses ne seront pas traitées, ayant déjà fait l'objet de fiches d'allergologie dermatologie antérieures.</p> <p>Le secteur de l'alimentation comprend de grandes entreprises, ainsi que des structures artisanales où le risque de dermatoses professionnelles est le plus important. Ce sont les boulangers, pâtisseries, confiseurs, bouchers, poissonniers, personnels des abattoirs, équarisseurs, ouvriers de la fabrication de produits laitiers, de conserverie de fruits et légumes, le personnel des hôtels, restaurants, cafés et cantines (cuisiniers, aide-cuisiniers, préparateurs de sandwiches...), les traiteurs, les salariés des commerces de détail et/ou de gros de produits alimentaires, les vendeurs sur les marchés... La prévention doit débuter dès l'apprentissage avant le développement des dermatites de contact d'irritation qui favorisent l'allergie.</p> |
|---------------|--|

Pâtissier / Glaceur



Site de Légifrance

| | |
|---|---|
|  | Convention collective : PATISSERIE - Brochure n° 3212 |
| Résumé | Convention collective nationale de la pâtisserie Étendue par arrêté du 29 décembre 1983 JONC 13 janvier 1984. |
| Source | http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/VisuSommaireCoco.jsp?lenum=3215 |

Site de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie (ENSP)

| | |
|---|--|
|  | ENSP, Pôle d'innovation. Plan d'action de mon entreprise pour maîtriser la sécurité des salariés. Novembre 2002, 3 p. |
|---|--|

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

| | |
|---------------|--|
| Résumé | <p>C'est au chef d'entreprise que revient la responsabilité de convaincre les salariés de la nécessité de modifier leur comportement et d'adopter une attitude propice à la sécurité.</p> <p>Ce document liste les risques prioritaires en matière de sécurité du travail, recensés par des professionnels pour des professionnels, en tenant compte des statistiques de la profession.</p> <p>Le risque physique est le risque le plus souvent rencontré dans les métiers alimentaires (avant les risques chimiques ou biologiques).</p> <p>Les manipulations et manutentions manuelles ainsi que les chutes et glissades de plain-pied sont à l'origine des accidents les plus fréquemment rencontrés dans les métiers de l'alimentation</p> |
| Source | Plan d'action de mon entreprise pour maîtriser la sécurité des salariés (entreprises artisanales de pâtisserie) |

📁 Fromager / Crémier



Site de Légifrance


| | |
|---------------|--|
| | Convention collective : COMMERCE DE DETAIL DES FRUITS ET LEGUMES, EPICERIE ET PRODUITS LAITIERS : Lait, épicier détaillant, alimentation, crèmerie, crémier, fromages, superettes, supermarchés, commerce de boissons, alcool, spiritueux, commerce de pain, de pâtisserie, vente de produits biologiques, bio - Brochure n° 3244 |
| Résumé | Convention collective nationale de fruits et légumes, épicerie et produits laitiers. En vigueur le 25 juin 1988 Etendue par arrêté du 20 juin 1988 JORF 25 juin 1988. |
| Source | http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/VisuSommaireCoco.jsp?lenum=3244 |

Portail de l'ANACT

| | |
|--|--|
| | Mieux définir une cartographie des risques. Les fromagers de la Thiérache. In <i>Travail & Changement</i> , n° 310, septembre - octobre 2006, p. 9. |
|--|--|

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

| | |
|---------------|--|
| Résumé | <p>Entreprise : Les fromagers de la Thiérache</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Secteur : agroalimentaire ▪ Activité : fabrication de fromages et de spécialités fromagères ▪ Effectifs : 200 salariés ▪ Région : Picardie <p>Rachetée par le groupe Bongrain en 1979. Bongrain rachète Fauquet, leader du maroilles en 1989 et forme l'entreprise actuelle Les Fromagers de la Thiérache.</p> <p>Instaurer le « mental sécurité »</p> <p>Par Dominique DUQUESNOY, responsable de la fromagerie</p> <p>«Notre objectif est d'implanter le mental sécurité, déclare Dominique Duquesnoy, responsable de la fromagerie. Cela passe par une prise de conscience de l'encadrement et du personnel que la sécurité est l'affaire de chacun et qu'il faut changer ses habitudes de travail.» L'entreprise, qui a reçu en 2005 le Trophée de la qualité de vie au travail, s'engage fortement sur ce thème. Depuis le début de l'année, des leçons minute sont régulièrement prodiguées au sein des ateliers pour rappeler les mesures de prévention aux risques. Et une lettre mensuelle d'information sur la sécurité, « La Peau de banane », est diffusée à tout le personnel. »</p> |
| Source | http://www.anact.fr/pls/portal/docs/1/20411.PDF |


| | |
|---|---|
|  | Cas d'entreprises : Une démarche prévention exemplaire |
| Résumé | <p>Dans cette fromagerie en pleine croissance, la survenue de tendinites est l'occasion d'une démarche de prévention des risques à la fois participative et pluridisciplinaire. La qualité et la richesse de ce travail permettent d'intégrer la prévention dès l'amont d'un projet d'agrandissement de l'atelier de conditionnement.</p> <p>Bilan :</p> <p>La démarche a permis à l'entreprise de mettre en place un véritable projet de prévention des risques professionnels avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une démarche participative (associant les opérateurs, l'encadrement intermédiaire et les instances représentatives du personnel) ; - un travail pluridisciplinaire (avec le médecin du travail, le contrôleur CRAM, l'ARACT,...) qui s'est avéré riche et porteur pour la suite. <p>Le projet d'agrandissement de l'atelier de conditionnement a créé une opportunité d'enrichir le cahier des charges sur les questions de santé et de sécurité au travail remontées par l'évaluation des risques (ex : circulation, configuration des postes de travail, sécurité machine,...). Il a servi d'exemple d'intégration de la prévention des risques en amont des projets. Les groupes de travail constitués pourront être remobilisés pour enrichir d'autres projets de conception et faire de la prévention, un facteur intégré dans la vie et le développement de l'entreprise.</p> |
| Source | Accueil > Cas d'entreprises |

| | |
|---|--|
|  | Cas d'entreprise : Une démarche participative qui tombe bien... |
|---|--|

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

| | |
|---------------|---|
| Résumé | <p>Les chutes sur sol glissant sont le risque majeur encouru dans cette laiterie fromagerie qui souhaite aller plus loin que le document unique de prévention. Nouvelle pour elle, une démarche participative et pluridisciplinaire aboutit à un contrat de prévention qui permettra de mettre en œuvre les actions envisagées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Effectif : 108 ▪ Activité : Coopérative laitière ▪ Région : Poitou-Charentes ▪ Mise à jour : 13/06/06 ▪ Contact : a.joly@anact.fr <p>Bilan :</p> <p>Cette démarche a permis de faire un état des lieux de la sécurité. Suite à l'analyse et l'évaluation des risques professionnels, l'entreprise doit désormais mettre en oeuvre des mesures de prévention en suivant le plan d'action décidé. Le conseiller de prévention de la MSA et le médecin du travail ont proposé à l'entreprise de s'engager dans un contrat de prévention pour être soutenue financièrement et méthodologiquement dans sa volonté de mettre en place des actions diminuant le risque de chutes de plain-pied et le risque de troubles musculosquelettiques.</p> |
| Source | Accueil > Santé et Travail > Troubles musculosquelettiques |

Sur le site [Liste-hygiène.org](http://liste-hygiene.org)


| | |
|---|--|
|  | Archivage thématique des messages du forum hygiène. THEME : La fabrication et la distribution du fromage. MAJ : 02/09/2006 |
| Résumé | <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'ultra-filtration ▪ Les AOC ▪ La présure ▪ Listéria ▪ Les fromages au lait cru ▪ L'ionisation des aliments et autres méthodes de décontamination ▪ Staphylococcus dans les produits laitiers ▪ Salmonella dans les produits laitiers et dans l'élevage bovin ▪ HACCP dans l'industrie du lait |
| Source | http://www.liste-hygiene.org/arcfroml.html |

Epicier





DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

Site de Légifrance

| | |
|---|--|
|  | Convention collective : COMMERCE DE DETAIL DES FRUITS ET LEGUMES, EPICERIE ET PRODUITS LAITIERS : Lait, épicier détaillant, alimentation, crèmerie, crémier, fromages, superettes, supermarchés, commerce de boissons, alcool, spiritueux, commerce de pain, de pâtisserie, vente de produits biologiques, bio - Brochure n° 3244 |
| Résumé | Convention collective nationale de fruits et légumes, épicerie et produits laitiers. En vigueur le 25 juin 1988 Etendue par arrêté du 20 juin 1988 JORF 25 juin 1988. |
| Source | http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/VisuSommaireCoco.jsp?lenum=3244 |

Site du 52^{ème} Congrès National de l'Epicerie, Paris – 24 avril 2006

| | |
|---|--|
|  | Compte-rendu de l'intervention de M. Sylvain MARION , Secrétaire Général Adjoint de la Fédération Nationale de l'Epicerie (FNDE) : Formation à l'Hygiène et « Bienvenue dans la Profession. |
| Résumé | Extrait : « En tant que professionnel, un épicier est en permanence confronté aux règles d'hygiène toujours plus contraignantes d'année en année. En effet, depuis de nombreuses décennies, les autorités nationales et Européenne travaillent pour améliorer la sécurité des consommateurs. En ce qui concerne l'Hygiène, les épiciers doivent au minimum : - Respecter les règles générales d'hygiène concernant les locaux, les équipements, le personnel, etc. - Respecter la chaîne du froid et les règles HACCP Globalement, il est demandé aux commerçants d'élaborer et mettre en œuvre des programmes et des procédures de sécurité alimentaire fondés sur les principes HACCP. » |
| Source | http://2006.congres-fnde.com/article.php3?id_article=8 |

| | |
|---|---|
| Source | IA 70 (PDF – 252 ko) |
|  | FERREIRA M. Hygiène et sécurité dans le domaine de la distribution alimentaire , TJ 22 , 2003, 26 p. |
| Résumé | Cet aide-mémoire présente les principales dispositions réglementaires applicables au secteur de la distribution alimentaire notamment aux commerces de détail (activités artisanales, grande distribution). Au sommaire : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prescriptions relatives aux locaux et aux équipements ; ▪ Prescriptions relatives à l'hygiène et à la sécurité des personnels ; ▪ Prescriptions relatives au stockage et à l'utilisation des aliments. |
| Source | TJ 22 (PDF – 505 ko) |

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

📁 Boucher / Charcutier / Traiteur / Tripiier





Site de Légifrance

| | |
|---------------|---|
| | Convention collective : CHARCUTERIE (de détail) - Brochure n° 3133 |
| Résumé | Convention collective nationale de la charcuterie de détail. Etendue par arrêté du 6 juin 1978 JONC 22 juin 1978. |
| Source | http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/VisuSommaireCoco.jsp?lenum=3133 |


Site de la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)

| | |
|----------------------------|--|
| | Rubrique "HYGIENE ET SECURITE" |
| Plan de la rubrique | <p>L'hygiène et la sécurité sont des contraintes fortes des métiers de bouche : la réglementation a considérablement évolué, encadrant les pratiques et accompagnant des évolutions nées d'exigences sociales fortes et légitimes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les microbes ➤ La réglementation hygiène ➤ Les dispenses d'agrément sanitaire ➤ Les guide de bonnes pratiques d'hygiène ➤ La prévention des risques ➤ Les couteaux ➤ Les sols ➤ La manutention ➤ Les machines ➤ Les équipements de protection individuelle ➤ Autres risques et conditions de travail ➤ Quizz |
| Source | http://www.boucherie-france.org/hygiene/rubri.htm |

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

| | |
|---|--|
|  | <p>Un exemple de contrat de prévention : Le témoignage de M. LEBEURRIER, chef d'une boucherie artisanale à Pomponne (77). Reportage « Contrat de prévention », mai 2004, 7 p.</p> |
| <p>Résumé</p> | <p>Ce document vise à donner un exemple concret de contrat de prévention dans une boucherie artisanale, contrat dont l'enjeu majeur est la prévention des risques dans l'entreprise, contrat qui permet au professionnel de bénéficier d'une aide financière de sa CRAM.</p> <p>Ainsi, M. LEBEURRIER, boucher charcutier à Pomponne (77) a accepté de nous recevoir pour faire part de son expérience à la profession, en témoignant de ses motivations préalables à la démarche, des bénéfices acquis, mais aussi des difficultés rencontrées.</p> <p>Bénéfices acquis :</p> <p>Les résultats qui ont fait suite à la réalisation des travaux sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la sécurisation des conditions de travail des salariés et du fournisseur en viande, - plus de facilités pour respecter les règles d'hygiène, - l'embellissement de la boutique et une plus grande mise en valeur des produits dans la vitrine. <p>Depuis les travaux, l'oeil des clients est plus facilement attiré par le commerce, ils sont donc plus nombreux, le chiffre d'affaire augmente (de 20 à 30 %), l'activité aussi et du personnel est recruté : M. LEBEURRIER emploie aujourd'hui deux bouchers et un cuisinier.</p> |
| <p>Source</p> | <p> PDF – 231 ko</p> |

Site de Bossons Futé


| | |
|---|--|
|  | <p>FICHE D'ACTIVITE PROFESSIONNELLE BOSSONS FUTE N°199 : BOUCHER DESOSSEUR</p> |
| <p>Résumé</p> | <p>Dans cette fiche, les risques de toutes natures relatives à l'activité de poissonnier vous sont présentés, ainsi que les actions de prévention à mettre en œuvre.</p> |
| <p>Source</p> | <p>http://www.bossons-fute.com/Fiches/fiche0199.php?type</p> |

Poissonnier




DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

Site de Légifrance

| | |
|---|--|
|  | Convention collective : POISSONNERIE - Brochure n° 3243 |
| Résumé | Convention collective nationale de la poissonnerie. En vigueur le 6 août 1988 Etendue par arrêté du 30 juillet 1988 JORF 6 août 1988 et élargie par arrêté du 18 octobre 1989 JORF 28 octobre 1989). |
| Source | http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/VisuSommaireCoco.jsp?lenum=3243 |


Site de Bossons Futé


| | |
|---|--|
|  | FICHE D'ACTIVITE PROFESSIONNELLE BOSSONS FUTE N°157 : POISSONNIER |
| Résumé | Dans cette fiche, les risques de toutes natures relatives à l'activité de poissonnier vous sont présentés, ainsi que les actions de prévention à mettre en œuvre . |
| Source | http://www.bossons-fute.com/Fiches/fiche0157.php?type= |

Détaillant en fruits et légumes



Site de Légifrance

| | |
|---|--|
|  | Convention collective : COMMERCE DE DETAIL DES FRUITS ET LEGUMES, EPICERIE ET PRODUITS LAITIERS : Lait, épicier détaillant, alimentation, crèmerie, crémier, fromages, superettes, supermarchés, commerce de boissons, alcool, spiritueux, commerce de pain, de pâtisserie, vente de produits biologiques, bio - Brochure n° 3244 |
| Résumé | Convention collective nationale de fruits et légumes, épicerie et produits laitiers. En vigueur le 25 juin 1988 Etendue par arrêté du 20 juin 1988 JORF 25 juin 1988. |
| Source | http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/VisuSommaireCoco.jsp?lenum=3244 |

| | |
|---|---|
|  | INRS. Les commerces alimentaires de proximité. Aide à l'évaluation des risques. ED 925 , 2004, 40 p. |
| Résumé | Ce guide s'adresse aux chefs d'entreprise de commerces alimentaires de proximité concernés par la convention collective nationale des commerces de détail en fruits et légumes , épicerie et produits laitiers (épiciers, crémiers fromagers, détaillants en fruits et légumes, cavistes, dépôts de pain...), exerçant leur activité en magasin, sur les |


DOSSIER DOCUMENTAIRE : EVRP DANS LES METIERS DE BOUCHE


| | |
|---------------|--|
| | <p>marchés et/ou par vente ambulante.</p> <p>Il est destiné à aider les chefs d'établissement dans l'analyse et l'évaluation des risques dans leur entreprise et dans la mise en œuvre des mesures de prévention.</p> <p>Il a été élaboré avec le concours de la Fédération nationale de l'épicerie (FNDE), de la Fédération nationale des détaillants en produits laitiers (FNDPL), de l'Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs (UNFD), et de l'Association des fédérations en fruits et légumes, épicerie, crèmerie (AFFLEC).</p> <p>La maîtrise des risques professionnels est indissociable de la maîtrise de la qualité et concourt à son amélioration, ainsi qu'à celle de l'image de marque de l'entreprise.</p> |
| Source | ED 925 (1,07 Mo) |

Brasseurs



Site de Légifrance

| | |
|---|---|
|  | Convention collective : DISTRIBUTEURS CONSEILS HORS DOMICILE (DISTRIBUTEURS CHD) - Brochure n° 3121 |
| Résumé | Convention collective nationale des entrepositaires grossistes de bières, d'eaux minérales et de table, de boissons gazeuses ou non gazeuses, de boissons aux jus de fruits, de sirops, de jus de fruits, de boissons lactées et de gaz carbonique de France Etendue par arrêté du 4 janvier 1974 JORF 20 janvier 1974. |
| Source | http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/VisuSommaireCoco.jsp?lenum=3121 |

| | |
|---|---|
|  | INRS. La distribution de boissons en consommation hors domicile. Prévention des risques professionnels. 2003, 64 p. |
| Résumé | <p>Ce guide est destiné à aider les chefs d'établissement dans l'analyse et l'évaluation des risques dans leur entreprise et dans la mise en œuvre des moyens de prévention.</p> <p>Il a été élaboré avec le concours de la Fédération nationale des boissons (FNB), de la Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH), de l'Union des métiers des industries de l'hôtellerie (UMIH), du Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs (SYNHORCAT) et de la Fédération autonome</p> |

DOSSIER DOCUMENTAIRE : EvRP DANS LES METIERS DE BOUCHE

| | |
|---------------|---|
| | générale de l'industrie hôtelière touristique (FAGIHT). Il s'adresse aux distributeurs conseils et à l'ensemble des professionnels de la consommation hors domicile (cafés, brasseries, restauration traditionnelle, restauration collective et sociale, établissements de santé, armées, aéroports, associations etc.). |
| Source | ED 892 (PDF – 1170 ko) |

☞ Cafetiers, Hôteliers, Restaurateurs



Site de Légifrance

| | |
|---------------|---|
| | Convention collective : HÔTELS, CAFES, RESTAURANTS Restaurant, tourisme, hôtel de préfecture, cafés - tabacs - Brochure n° 3292 |
| Résumé | Convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) Etendue par arrêté du 3 décembre 1997 JORF 6 décembre 1997 |
| Source | http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/VisuSommaireCoco.jsp?lenum=3292 |

| | |
|---------------|--|
| | CAMINADE E. (CMIE) Dossier documentaire n°11 : EvRP dans les secteurs de l'Hôtellerie et de la Restauration . Septembre 2006, 15 p. |
| Résumé | Ce dossier documentaire vous propose toute une série de ressources documentaires du Web en matière d'évaluation des risques professionnels dans les hôtels, cafés et restaurants. Ce dossier peut être télécharger à la fois : <ul style="list-style-type: none"> - Sur le site Intranet CMIE : :: Accueil > Quoi de neuf, Doc ? > Pratique médicale > Partageons nos connaissances > Dossiers documentaires - Sur le portail Internet/Extranet CMIE (en ligne début novembre 2006) Ou en cliquant directement sur le lien ci-dessous : |
| Source | DD 011 : EvRP dans les secteurs de l'Hôtellerie et de la Restauration |