MaPrev.

VERSION SYNTHÉTIQUE Lecture simplifiée pour le dirigeant et les équipes

# Document unique d'évaluation des risques professionnels

Synthèse de votre DUERP : vos chiffres clés, les risques sur lesquels être vigilant et les mesures de prévention prévues

## Établissement

| | |
|---|---|
| Raison sociale | Boulangerie de l'Exemple |
| Secteur | Boulangerie-pâtisserie |
| Effectif | 6 à 10 salariés |
| Responsable | Le gérant |

Édité le
3 novembre 2026

Prochaine révision
3 novembre 2027

**À savoir avant de lire**

Cette synthèse facilite la lecture de votre évaluation au quotidien. **Seule la version complète de votre DUERP constitue le document unique d'évaluation des risques** : c'est elle qui doit être tenue à disposition et présentée en cas de contrôle. Elle vous est remise avec cette synthèse.




EXEMPLE - ENTREPRISE FICTIVE

Généré par © MaPrev · maprev.fr - Version synthétique : seule la version complète de votre DUERP constitue le document unique d'évaluation des risques
Document établi pour l'usage exclusif de l'établissement désigné en couverture · Toute reproduction, revente ou rediffusion commerciale est interdite, hors obligations légales de mise à disposition.

VUE D'ENSEMBLE DE L'ÉTABLISSEMENT

# Où en est votre prévention

Évaluation du 3 novembre 2026
Prochaine révision : 3 novembre 2027

**Avancement de la prévention** **45 %**
63 mesures de prévention en place sur 140 prévues

**10** / 10 unités évaluées

**57** risques évalués

**39 %** risques maîtrisés (22)

**77** mesures de prévention à mettre en œuvre

## Situation par unité de travail

| N° UT | UNITÉ DE TRAVAIL | RISQUES | MAÎTRISE | MESURES DE PRÉVENTION À METTRE EN ŒUVRE | PAGE |
|---|---|---|---|---|---|
| UT0 | Tronc commun - Organisation et risques transversaux | 14 | | 26 | 3 |
| UT1 | Réception, réserve et chambres froides | 5 | | 8 | 4 |
| UT2 | Fournil : pétrissage, division et façonnage | 5 | | 6 | 5 |
| UT3 | Fours et cuisson | 5 | | 7 | 6 |
| UT4 | Laboratoire de pâtisserie et viennoiserie | 5 | | 6 | 7 |
| UT5 | Snacking et traiteur | 3 | | 4 | 8 |
| UT6 | Boutique et vente | 5 | | 5 | 9 |
| UT7 | Salle, terrasse et boissons | 5 | | 5 | 10 |
| UT8 | Plonge, nettoyage et déchets | 5 | | 5 | 11 |
| UT9 | Tournées et livraisons | 5 | | 5 | 12 |

Risque maîtrisé · Risque partiellement maîtrisé · Risque non maîtrisé

## État de maîtrise

57 risques

**22** risques maîtrisés
**11** risques partiellement maîtrisés
**24** risques non maîtrisés

## Urgence des risques

selon gravité et fréquence

**6** risques non ou partiellement maîtrisés à traiter **en premier** : 6 à corriger en priorité

**0** action immédiate
**6** à corriger en priorité
**28** à corriger
**12** à surveiller
**11** acceptables · à maintenir

## Échéancier des mesures de prévention

77 à mettre en œuvre

| | |
|---|---|
| D'ici 3 mois | 36 |
| De 3 à 6 mois | 22 |
| Au-delà | 19 |

Les pages suivantes présentent chaque unité de travail sur une page. **Le détail de chaque risque et ses références réglementaires figurent dans la version complète de votre DUERP** ; le suivi des mesures de prévention, dans votre Plan d'actions de prévention.

EXEMPLE - ENTREPRISE FICTIVE

UT0

UNITÉ DE TRAVAIL

# Tronc commun - Organisation et risques transversaux

Détail des 14 risques : pages 7 à 16
de la version complète de votre DUERP

## L'unité en chiffres

| | |
|---|---|
| **14** risques évalués | **16** mesures de prévention déjà en place |
| **5** risques maîtrisés | **3** risques partiellement maîtrisés |
| **6** risques non maîtrisés | **26** mesures de prévention à mettre en œuvre |

## Urgence des risques

selon gravité et fréquence

- 2 À corriger en priorité
- 9 À corriger
- 3 Acceptable · à maintenir

Responsable : Le gérant

## Soyez vigilant sur ces 3 risques

du plus urgent au moins urgent

| | | |
|---|---|---|
| À corriger en priorité · 9 | 1 · ACCUEIL DES NOUVEAUX, DES SAISONNIERS ET DES APPRENTIS<br>Vos nouveaux arrivants reçoivent-ils une formation pratique à la sécurité de leur poste ? | Risque non maîtrisé |
| À corriger en priorité · 9 | 2 · FORMATION AU PORT DE CHARGES<br>Vos salariés reçoivent-ils une formation pratique aux gestes et postures de manutention ? | Risque non maîtrisé |
| À corriger · 8 | 3 · APPRENTIS MINEURS ET TRAVAUX INTERDITS AUX JEUNES<br>Les travaux réglementés confiés à vos apprentis mineurs font-ils l'objet d'une dérogation ? | Risque partiellement maîtrisé |

## Les mesures de prévention prévues pour ces risques

| | | ÉCHÉANCE |
|---|---|---|
| 1 | Ne laisser aucun nouvel arrivant utiliser seul le pétrin, le laminoir, le four ou une trancheuse avant de lui en avoir montré les risques et les gestes sûrs. | 03/12/2026 |
| 1 | Organiser pour chaque nouvel arrivant, saisonnier, apprenti et intérimaire compris, une formation pratique à la sécurité de son poste, donnée sur ses premières prises de poste. | 03/01/2027 |
| 1 | Établir la liste des postes de travail présentant des risques particuliers, et donner une formation renforcée à la sécurité aux salariés en contrat à durée déterminée, intérimaires et stagiaires qui y sont affectés. | 03/02/2027 |
| 2 | Informer les salariés des risques du port de charges et leur donner sur place, par le responsable ou un salarié formé, une formation pratique aux gestes et postures sur les sacs, les plaques et les bannettes de la boulangerie. | 03/08/2027 |
| 2 | Ne faire porter à une salariée aucune charge de plus de vingt-cinq kilogrammes. | 03/11/2027 |

+ 3 autres mesures de prévention dans votre Plan d'actions de prévention

Autres risques à corriger dans cette unité : incendie et évacuation, épisodes de chaleur intense, nettoyage des machines, salariées enceintes, travail de nuit et compte pénibilité, effectifs aux heures d'affluence et pendant les fêtes. **Toutes les mesures de prévention et leurs références figurent dans la version complète de votre DUERP** et dans votre Plan d'actions de prévention.

EXEMPLE - ENTREPRISE FICTIVE

EXEMPLE · PAGE 4 SUR 12

## La suite de ce DUERP est masquée

Ici : la fiche "Réception, réserve et chambres froides", avec ses risques cotés et ses mesures de prévention.

Le vôtre, vous le lisez en entier : répondez aux questions de votre métier, MaPrev rédige votre DUERP et votre Kit Prévention.

**Commencer gratuitement sur maprev.fr**

EXEMPLE · PAGE 5 SUR 12

## La suite de ce DUERP est masquée

Ici : la fiche "Fournil : pétrissage, division et façonnage", avec ses risques cotés et ses mesures de prévention.

Le vôtre, vous le lisez en entier : répondez aux questions de votre métier, MaPrev rédige votre DUERP et votre Kit Prévention.

**Commencer gratuitement sur maprev.fr**

EXEMPLE · PAGE 6 SUR 12

## La suite de ce DUERP est masquée

Ici : la fiche "Fours et cuisson", avec ses risques cotés et ses mesures de prévention.

Le vôtre, vous le lisez en entier : répondez aux questions de votre métier, MaPrev rédige votre DUERP et votre Kit Prévention.

**Commencer gratuitement sur maprev.fr**

EXEMPLE · PAGE 7 SUR 12

## La suite de ce DUERP est masquée

Ici : la fiche "Laboratoire de pâtisserie et viennoiserie", avec ses risques cotés et ses mesures de prévention.

Le vôtre, vous le lisez en entier : répondez aux questions de votre métier, MaPrev rédige votre DUERP et votre Kit Prévention.

**Commencer gratuitement sur maprev.fr**

EXEMPLE · PAGE 8 SUR 12

## La suite de ce DUERP est masquée

Ici : la fiche "Snacking et traiteur", avec ses risques cotés et ses mesures de prévention.

Le vôtre, vous le lisez en entier : répondez aux questions de votre métier, MaPrev rédige votre DUERP et votre Kit Prévention.

**Commencer gratuitement sur maprev.fr**

EXEMPLE · PAGE 9 SUR 12

## La suite de ce DUERP est masquée

Ici : la fiche "Boutique et vente", avec ses risques cotés et ses mesures de prévention.

Le vôtre, vous le lisez en entier : répondez aux questions de votre métier, MaPrev rédige votre DUERP et votre Kit Prévention.

**Commencer gratuitement sur maprev.fr**

EXEMPLE · PAGE 10 SUR 12

## La suite de ce DUERP est masquée

Ici : la fiche "Salle, terrasse et boissons", avec ses risques cotés et ses mesures de prévention.

Le vôtre, vous le lisez en entier : répondez aux questions de votre métier, MaPrev rédige votre DUERP et votre Kit Prévention.

**Commencer gratuitement sur maprev.fr**

EXEMPLE · PAGE 11 SUR 12

## La suite de ce DUERP est masquée

Ici : la fiche "Plonge, nettoyage et déchets", avec ses risques cotés et ses mesures de prévention.

Le vôtre, vous le lisez en entier : répondez aux questions de votre métier, MaPrev rédige votre DUERP et votre Kit Prévention.

**Commencer gratuitement sur maprev.fr**

EXEMPLE · PAGE 12 SUR 12

## La suite de ce DUERP est masquée

Ici : la fiche "Tournées et livraisons", avec ses risques cotés et ses mesures de prévention.

Le vôtre, vous le lisez en entier : répondez aux questions de votre métier, MaPrev rédige votre DUERP et votre Kit Prévention.

**Commencer gratuitement sur maprev.fr**