



# SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

## UN OUTIL PRATIQUE POUR REpondre AUX EXIGENCES DE L'INSPECTION DU TRAVAIL

>> L'INBP EN COLLABORATION AVEC LE POLE INNOVATION TECHNOLOGIQUE DE L'INBP, A CONCU UN OUTIL SIMPLE, PRATIQUE ET INDISPENSABLE POUR AIDER LES ARTISANS BOULANGERS PATISSIERS A REpondre AUX EXIGENCES DE L'INSPECTION DU TRAVAIL DANS LE DOMAINE DE LA SANTE ET DE LA SECURITE.

### LES EXIGENCES DE L'INSPECTION DU TRAVAIL

Affichage obligatoire, contrôle périodique, conformité du matériel, document unique d'évaluation des risques professionnels, etc : voici quelques exemples de points auxquels va s'attacher l'Inspecteur du Travail lors d'une visite en entreprise. Pourtant les artisans boulangers connaissent mal ces exigences qui leur incombent et sont souvent démunis.

### UN OUTIL PRATIQUE POUR REpondre A CES EXIGENCES

D'une conception simple, sous forme de classeur, il permet au chef d'entreprise d'obtenir un support qui lui sert à la fois de ressource d'informations, d'outils pratiques à mettre en place dans son entreprise et d'un système de rangement et de classement pour tout ce qui concerne la santé et la sécurité. Un Classeur 3 en 1 qu'il utilise comme Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP).

### UNE SOURCE D'INFORMATIONS

Quelles sont les obligations du chef d'entreprise dans le domaine de la santé et de la sécurité au travail (électricité, incendie, contrôles périodiques), comment rédiger le DUERP, quelle visite médicale pour quel salarié, quelles sont les démarches à suivre en cas d'accident du travail, etc : voici quelques exemples parmi la douzaine de fiches que l'on retrouve dans le classeur.

### EN COMPLEMENT

Les affiches obligatoires en droit du travail, des plannings de travail, un autodiagnostic du matériel, un questionnaire salariés, la fiche individuelle sur la pénibilité, des affiches de sensibilisation à la santé et à la sécurité pour aider les chefs d'entreprise dans leur obligation d'information des salariés, une liste pour l'armoire à pharmacie, etc : voici quelques exemples d'outils prêts à être utilisés que l'on retrouve dans le classeur.

### L'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Au cœur de ce classeur, l'évaluation des risques professionnels que le chef d'entreprise doit réaliser (une obligation juridique depuis 2001 - article R.4121-1 et suivants du Code du travail). Des tableaux pré-remplis ainsi que des exemples sont proposés dans ce classeur pour aider l'artisan à rédiger son évaluation et à établir un plan d'action. Pour rappel, l'absence d'évaluation des risques professionnels dans une entreprise peut être sanctionnée par une contravention jusqu'à 1 500 € pour une personne physique et 7500€ pour une personne morale. Cette amende est aggravée en cas de récidive.

### UN SYSTEME DE CLASSEMENT

Le classeur permet au chef d'entreprise de regrouper dans un même support tous les documents relatifs à la santé et la sécurité de son entreprise (FDS, courrier, compte rendu des vérifications et des inspections, etc) afin de faciliter sa gestion documentaire.

Pour obtenir ce classeur, au tarif de 200 € TTC (frais de port et d'emballage inclus), il suffit de renvoyer à l'INBP le bon de commande au verso accompagné du règlement.



# BON DE COMMANDE Classeur DUERP

## Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels « Sécurité et Santé au travail »

**À retourner à :**  
INBP - Stéphanie SADOT  
150 Bd de l'Europe  
BP 1032 - 76171 Rouen Cedex 1  
**Ou**  
[s.sadot@inbp.com](mailto:s.sadot@inbp.com)



Nom : ..... Prénom : .....

Dénomination sociale : .....

N° de SIRET : .....

Adresse : .....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél : ..... E-mail : .....

Je joins un chèque de 200 €\* TTC à l'ordre de l'INBP

J'effectue un virement de 200 €\* TTC

**Coordonnées bancaires de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie :**

RIB : 30003 01780 00037265887 01

IBAN : FR76 30003 01780 00037265887 01

BIC : SOGEFRPP

Motif : « Commande Classeur DUERP »

**\*Frais de port et d'emballage inclus**