

Document unique d'évaluation des risques professionnels

Établi en application des articles L4121-3 et R4121-1 et suivants du Code du travail.

1. Identification de l'entreprise

Raison sociale	Entreprise Exemple SARL
Activité	Restaurant traditionnel
Effectif	6 salariés
Date d'élaboration	20/07/2026
Version	Version du 20/07/2026 — à conserver quarante ans
Prochaine mise à jour	Réexamen recommandé le 20/07/2027 ; obligatoire dès changement important ou risque nouveau

2. Méthode d'évaluation

Le **risque brut** est le produit de la **gravité** et de la **fréquence d'exposition**, notées de 1 à 4 : il décrit le danger tel qu'il se présenterait *sans aucune protection*. Il est ensuite pondéré par le niveau de **maîtrise déjà en place** pour donner le **risque résiduel**, celui auquel les salariés sont réellement exposés. C'est le risque résiduel qui détermine la priorité et l'ordre du plan d'action.

Gravité (G)

1 — gêne sans arrêt de travail
2 — accident sans arrêt
3 — accident avec arrêt
4 — conséquence irréversible ou mortelle

Fréquence (F)

1 — rare
2 — occasionnelle
3 — fréquente
4 — permanente

Maîtrise existante (M)

× 1 — aucune mesure
× 0,5 — protection individuelle
× 0,35 — individuelle et organisationnelle
× 0,2 — protection collective

Risque brut = G × F · Risque résiduel = G × F × M

Priorité basse résiduel < 5 **Priorité moyenne** résiduel 5 à 8 **Priorité haute** résiduel 9 à 16

3. Inventaire des risques par unité de travail

L'article R4121-1 du Code du travail impose que l'inventaire des risques soit établi par unité de travail. Chaque risque est assorti des mesures de prévention retenues. Les dangers examinés puis écartés figurent également, avec la mention « Non applicable ».

Cette liste n'est pas exhaustive. Elle rassemble les risques les plus fréquents de l'activité déclarée. L'employeur connaît seul ses situations réelles de travail : il lui appartient d'ajouter tout danger propre à son entreprise, à ses équipements ou à son organisation, et d'écarter ce qui ne le concerne pas.

Cuisine

Préparation, cuisson, dressage.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Brûlures thermiques	Contact avec les plaques, les fours, les bains-marie, projection d'huile de friture ou de liquide bouillant.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Fournir des gants et manches anti-chaueur, ne jamais déplacer une friteuse chaude, signaler les surfaces chaudes, laisser refroidir avant nettoyage.
Coupures par couteaux et trancheuse	Découpe manuelle, usage de la trancheuse à jambon, nettoyage des lames.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Utiliser le poussoir de la trancheuse, consigner l'appareil avant nettoyage, affûter régulièrement les couteaux, fournir un gant anti-coupure pour le désossage.
Chute de plain-pied	Glissade ou trébuchement sur sol mouillé, encombré, inégal ou mal éclairé. C'est la cause d'accident du travail la plus fréquente, tous secteurs confondus.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Maintenir les sols dégagés et secs, signaler immédiatement toute zone mouillée, supprimer les câbles au sol, assurer un éclairage suffisant des circulations, fournir des chaussures à semelle antidérapante.
Ambiance thermique : chaleur ou froid	Travail en forte chaleur, à proximité de sources chaudes, ou au contraire en chambre froide et à l'extérieur en hiver.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Mettre à disposition de l'eau fraîche, aménager les horaires lors des épisodes caniculaires, limiter la durée des passages en chambre froide, fournir des vêtements de travail adaptés à la saison.
Postures contraignantes et gestes répétitifs	Station debout prolongée, bras maintenus en élévation, dos penché, torsions, répétition d'un même geste. Provoque des troubles musculo-squelettiques durables.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Adapter les hauteurs de plan de travail, alterner les tâches et les postes, prévoir des pauses courtes et régulières, mettre à disposition un siège assis-debout.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Cadence et coup de feu	Pics d'activité brefs et intenses, service en horaires coupés, pression sur les délais.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Dimensionner l'équipe sur les pics, préparer en amont, organiser les postes pour limiter les déplacements, garantir une pause réelle entre les services.
Installation gaz	Fuite, mauvaise combustion ou explosion sur les fourneaux et les bouteilles de gaz.	4	2	8	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 8/16	Faire contrôler l'installation chaque année, vérifier les flexibles et leur date de péremption, ventiler la cuisine, fermer les vannes à la fermeture du service.
Machines et équipements dangereux	Entraînement, écrasement ou happement par une partie mobile d'une machine dont la protection est absente, défailante ou neutralisée.	4	2	8	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 8/16	Ne jamais neutraliser un carter ou un dispositif d'arrêt, consigner la machine avant tout nettoyage ou réglage, tenir à jour le carnet de maintenance, former chaque utilisateur avant la première mise en service.

Plonge

Lavage de la vaisselle et des ustensiles, nettoyage.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Chute de plain-pied	Glissade ou trébuchement sur sol mouillé, encombré, inégal ou mal éclairé. C'est la cause d'accident du travail la plus fréquente, tous secteurs confondus.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Maintenir les sols dégagés et secs, signaler immédiatement toute zone mouillée, supprimer les câbles au sol, assurer un éclairage suffisant des circulations, fournir des chaussures à semelle antidérapante.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Postures contraignantes et gestes répétitifs	Station debout prolongée, bras maintenus en élévation, dos penché, torsions, répétition d'un même geste. Provoque des troubles musculo-squelettiques durables.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Adapter les hauteurs de plan de travail, alterner les tâches et les postes, prévoir des pauses courtes et régulières, mettre à disposition un siège assis-debout.
Exposition aux produits chimiques	Contact cutané, inhalation de vapeurs ou projection lors de l'usage de produits d'entretien, de solvants ou de préparations professionnelles.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Rassembler les fiches de données de sécurité et les tenir accessibles, substituer les produits les plus dangereux, ventiler les locaux, fournir gants et lunettes adaptés, ne jamais transvaser dans un contenant alimentaire.
Coupures et piqûres	Contact avec des lames, des outils tranchants, du verre brisé ou des objets pointus.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Ranger les outils tranchants lame protégée, fournir des gants anti-coupure, remplacer les lames émoussées qui obligent à forcer, tenir une trousse de secours à jour.
Risque biologique	Exposition à des micro-organismes par contact, inhalation ou piqûre : déchets, sanitaires, linge souillé, contact rapproché avec le public.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Fournir gants jetables et savon désinfectant, séparer les circuits propre et sale, vérifier la validité des vaccinations, éliminer les déchets souillés en filière dédiée.

Salle et service

Accueil, prise de commande, service, encaissement.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
------------------	------------------------	---	---	------	----------	----------	-----------------------

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Cadence et coup de feu	Pics d'activité brefs et intenses, service en horaires coupés, pression sur les délais.	3	4	12	Aucune × 1,00	Priorité haute 12/16	Dimensionner l'équipe sur les pics, préparer en amont, organiser les postes pour limiter les déplacements, garantir une pause réelle entre les services.
Chute de plain-pied	Glissade ou trébuchement sur sol mouillé, encombré, inégal ou mal éclairé. C'est la cause d'accident du travail la plus fréquente, tous secteurs confondus.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Maintenir les sols dégagés et secs, signaler immédiatement toute zone mouillée, supprimer les câbles au sol, assurer un éclairage suffisant des circulations, fournir des chaussures à semelle antidérapante.
Manutention manuelle de charges	Port, levage, poussée ou traction de charges. Première cause de troubles musculo-squelettiques et de lombalgies.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Fournir des aides à la manutention (diable, transpalette, chariot), fractionner les charges, former les salariés aux gestes et postures, limiter les hauteurs de prise et de dépose.
Risques psychosociaux : relation avec le public	Incivilités, agressions verbales, tension avec la clientèle, exposition au risque de vol ou de braquage.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Former le personnel à la gestion des conflits, éviter le travail isolé aux heures sensibles, limiter les espèces en caisse, prévoir une procédure d'alerte et un accompagnement après incident.
Brûlures thermiques	Contact avec les plaques, les fours, les bains-marie, projection d'huile de friture ou de liquide bouillant.	3	2	6	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 6/16	Fournir des gants et manches anti-chaleur, ne jamais déplacer une friteuse chaude, signaler les surfaces chaudes, laisser refroidir avant nettoyage.

Cave et réserve

Réception des livraisons, stockage sec et froid.

RISQUE IDENTIFIÉ	SITUATION D'EXPOSITION	G	F	BRUT	MAÎTRISE	RÉSIDUEL	MESURES DE PRÉVENTION
Manutention manuelle de charges	Port, levage, poussée ou traction de charges. Première cause de troubles musculo-squelettiques et de lombalgies.	3	3	9	Aucune × 1,00	Priorité haute 9/16	Fournir des aides à la manutention (diable, transpalette, chariot), fractionner les charges, former les salariés aux gestes et postures, limiter les hauteurs de prise et de dépose.
Chute de hauteur	Chute depuis un escabeau, une échelle, un marchepied ou un rayonnage lors d'une prise d'objet en hauteur.	4	2	8	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 8/16	Proscrire l'usage de chaises ou de cartons comme marchepied, fournir un escabeau conforme et stable, stocker les charges lourdes à hauteur d'homme, ne jamais travailler seul en hauteur.
Chute d'objets et effondrement de stockage	Chute d'un objet stocké en hauteur, basculement d'un rayonnage surchargé ou mal fixé.	3	2	6	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 6/16	Fixer les rayonnages au mur, respecter les charges maximales admissibles, stocker le plus lourd en bas, ne pas empiler au-delà d'une hauteur stable.
Travail en chambre froide	Passages répétés du chaud au froid, travail prolongé en température négative, risque d'enfermement.	3	2	6	Aucune × 1,00	Priorité moyenne 6/16	Vérifier le dispositif d'ouverture intérieure et l'alarme de la chambre froide, limiter la durée des passages, fournir des vêtements isolants, éviter le travail isolé dans l'enceinte.
DANGER EXAMINÉ	SITUATION D'EXPOSITION	APPLICABLE ?					
Travail isolé	Salarié seul, hors de portée de vue ou de voix, notamment à l'ouverture, à la fermeture ou lors des livraisons.	Non — absent de cette unité de travail					

4. Plan d'action de prévention

Conformément à l'article L4121-3-1 du Code du travail, issu de la loi du 2 août 2021, les actions de prévention découlant de l'évaluation sont consignées ci-dessous, par ordre de priorité décroissante.

RISQUE	UNITÉ	PRIORITÉ	ACTION RETENUE	RESPONSABLE	ÉCHÉANCE
Brûlures thermiques	Cuisine	Priorité haute	Fournir des gants et manches anti-chaueur, ne jamais déplacer une friteuse chaude, signaler les surfaces chaudes, laisser refroidir avant nettoyage.	Gérant(e)	Sous 6 mois avant le 20/01/2027
Coupures par couteaux et trancheuse	Cuisine	Priorité haute	Utiliser le poussoir de la trancheuse, consigner l'appareil avant nettoyage, affûter régulièrement les couteaux, fournir un gant anti-coupure pour le désossage.	Gérant(e)	Sous 6 mois avant le 20/01/2027
Chute de plain-pied	Cuisine	Priorité haute	Maintenir les sols dégagés et secs, signaler immédiatement toute zone mouillée, supprimer les câbles au sol, assurer un éclairage suffisant des circulations, fournir des chaussures à semelle antidérapante.	Gérant(e)	Sous 6 mois avant le 20/01/2027

5. Mise à disposition, conservation et mise à jour

Mise à disposition. En application de l'article L4121-3-1 du Code du travail, le présent document est tenu à la disposition des salariés, **des anciens salariés** et de toute personne ou instance justifiant d'un intérêt à y accéder, des membres du comité social et économique lorsqu'il existe, du médecin du travail et du service de prévention et de santé au travail, ainsi que de l'inspection du travail et des agents des services de prévention des organismes de sécurité sociale. Conformément à l'article R4121-4, les anciens salariés ont accès aux versions en vigueur durant leur période d'activité dans l'entreprise ; la communication de versions antérieures peut être limitée aux éléments relatifs à leur propre activité.

Un avis indiquant les modalités de consultation est affiché dans l'entreprise, au même emplacement que le règlement intérieur lorsqu'il existe.

Conservation. Les versions successives du document sont conservées par l'employeur pendant **quarante ans**, sous forme papier ou dématérialisée. Cette durée correspond au délai de déclaration des maladies professionnelles à révélation tardive. Conservez donc chaque version, et non la seule dernière en date.

Transmission. Le document et chacune de ses mises à jour sont transmis au service de prévention et de santé au travail auquel l'employeur adhère.

Mise à jour. Elle intervient au moins une fois par an pour les entreprises d'au moins onze salariés, ainsi que lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions de santé, de sécurité ou les conditions de travail, et lorsqu'une information supplémentaire intéressant l'évaluation d'un risque est portée à la connaissance de l'employeur.

Fait à, le 20/07/2026

L'employeur — nom, qualité et signature

Ce document a été élaboré par l'employeur avec l'aide de DUERP Conforme, à partir des informations saisies et des risques qu'il a sélectionnés pour chaque unité de travail. L'outil propose une méthode structurée, des risques professionnels courants et des mesures de prévention élaborés à partir de ressources publiques de l'INRS et de l'Assurance Maladie. L'employeur valide le contenu au regard des situations réelles de son entreprise et en assure la mise à jour conformément au Code du travail.