



Document unique d'évaluation des risques professionnels

Inventaire des risques par unité de travail, cotation et mesures de prévention — restaurant traditionnel
Restaurant La Table du Marché (exemple)

Établissement	Restaurant La Table du Marché (exemple) — SIRET 552 100 554 00013
Référence / version	DUERP-01 — version 1.0
Date de mise à jour	17/09/2026
Rédigé par	Camille Durand, gérante
Approuvé par	Camille Durand, gérante
Domaine	Santé et sécurité au travail

Consigne — Ce document unique a été pré-rédigé à partir de vos réponses (type d'établissement, postes, équipements, procédés, situations particulières). Avant de le signer : 1) parcourez chaque tableau avec vos salariés ; 2) cochez les mesures existantes réellement en place et rayez celles qui ne vous concernent pas ; 3) ajustez les cotations G et F si votre situation est différente ; 4) reportez les mesures à prévoir dans le plan d'action DUERP-02, avec une échéance et un responsable ; 5) complétez les lignes à compléter, datez, signez, puis supprimez cet encadré.

1. Identification et cadre

1.1 L'établissement et ses effectifs

Établissement	Restaurant La Table du Marché (exemple) — restaurant traditionnel
Forme juridique et SIRET	SARL — SIRET 552 100 554 00013
Adresse	18 place du Marché, 69001 Lyon
Employeur	Camille Durand, gérante
Activité	restaurant traditionnel proposant un service sur place et la vente à emporter
Effectif	4 personnes, dont 3 salariés
Unités de travail	cuisine, salle et service, plonge et direction et administratif
Horaires d'ouverture	du mardi au samedi, 12 h - 14 h 30 et 19 h - 22 h 30
Convention collective	Hôtels, cafés, restaurants (IDCC 1979)
Version et date	version 1.0 du 17/09/2026
Rédigé par	Camille Durand, gérante

Service de prévention et de santé au travail (SPST) : nom, adresse, téléphone :

Inspection du travail compétente (DREETS / DDETS) : adresse, téléphone :

Sauveteur(s) secouriste(s) du travail (SST) dans l'établissement :

Participation des salariés à l'évaluation

- ☐ Les salariés ont été associés à l'évaluation des risques (échanges par poste, remontée des situations dangereuses, des accidents et des presque-accidents), le :
- ☐ Le service de prévention et de santé au travail a été sollicité (visite, fiche d'entreprise, conseils), le :

1.2 Cadre réglementaire

L'évaluation des risques professionnels est obligatoire pour tout employeur dès le premier salarié, y compris apprenti, extra, stagiaire ou salarié à temps partiel. Elle est transcrite dans le présent document unique, établi en application des articles L4121-1 à L4121-5 et R4121-1 à R4121-4 du Code du travail. Ce document :

- inventorie les dangers et évalue les risques auxquels sont exposés les salariés, **pour chaque unité de travail** ;
- liste les actions de prévention et de protection retenues, consignées dans le **plan d'action DUERP-02** ;
- est **mis à jour** lors de tout aménagement important modifiant les conditions de travail (nouvel équipement, nouveaux locaux, nouvelle activité, changement d'organisation) et lorsqu'une information nouvelle sur un risque est recueillie (accident, presque-accident, maladie professionnelle, remarque du SPST ou de l'inspection du travail) ; l'établissement s'impose de plus une **revue annuelle** ;
- est **conservé 40 ans** à compter de son élaboration, dans ses versions successives (registre des versions DUERP-05) ;
- est **tenu à la disposition** des salariés et des anciens salariés (pour les versions correspondant à leur période d'emploi), du service de prévention et de santé au travail, de l'inspection du travail et des agents de la Carsat ; un **avis affiché** dans les locaux indique les modalités d'accès et de consultation (modèle DUERP-05) ;
- est **transmis au service de prévention et de santé au travail** à chaque mise à jour.

Les données collectives d'exposition aux facteurs de risques professionnels (travail de nuit, manutentions, postures pénibles, bruit, températures extrêmes, agents chimiques) figurent en annexe (§ 4).

Important — Sanctions. L'absence de document unique ou son défaut de mise à jour expose l'employeur à une amende pénale jusqu'à 1 500 € pour une personne physique (3 000 € en récidive) et 7 500 € pour une personne morale (15 000 € en récidive). Lorsqu'aucune poursuite pénale n'est engagée, l'inspection du travail peut prononcer une amende administrative jusqu'à 4 000 € par travailleur concerné (8 000 € en cas de réitération).

1.3 Principes de prévention appliqués

Nous appliquons les principes généraux de prévention du Code du travail (article L4121-2), dans cet ordre : éviter les risques ; évaluer ceux qui ne peuvent pas être évités ; les combattre à la source ; adapter le travail à la personne (conception des postes, choix des équipements et des méthodes) ; tenir compte de l'évolution des techniques ; remplacer ce qui est dangereux par ce qui l'est moins ; planifier la prévention en intégrant la technique, l'organisation, les conditions de travail, les relations sociales et les risques psychosociaux ; donner la priorité aux protections collectives sur les équipements de protection individuelle (EPI) ; donner aux salariés les instructions appropriées.

L'évaluation s'appuie sur les repères de l'INRS pour la restauration (brochure ED 880, dépliants ED 6410 et ED 6399) : dans la restauration traditionnelle, 39 % des accidents du travail sont liés aux manutentions manuelles et 31 % aux chutes ; un accident entraîne en moyenne 54 jours d'arrêt. Elle peut être complétée à tout moment avec l'outil en ligne gratuit OIRA « Hôtels, cafés, restaurants » proposé par l'INRS.

2. Méthode d'évaluation

2.1 Unités de travail



Une unité de travail regroupe des salariés exposés à des risques similaires, quel que soit leur contrat. Les unités retenues pour Restaurant La Table du Marché (exemple) sont les suivantes :

Unité de travail	Activités	Effectif
Cuisine	Préparation, cuisson, dressage, nettoyage du poste	
Salle et service	Accueil, prise de commande, service, encaissement, débarrassage	
Plonge	Lavage de la vaisselle et du matériel, gestion des déchets	
Direction et administratif	Gestion, achats, planning, encaissement, relations fournisseurs	1

Les risques communs à toutes les unités (locaux, installations, organisation) sont évalués dans un premier tableau « Ensemble de l'établissement », puis chaque unité a son propre tableau ; un salarié polyvalent est concerné par toutes les unités où il intervient.

2.2 Cotation des risques

Chaque risque est coté selon sa **gravité** (G) et sa **fréquence ou probabilité** (F). La **criticité** (C) est le produit $G \times F$; elle détermine la priorité des actions.

G	Gravité du dommage	Exemples
1	Bénin	Sans arrêt de travail : petite coupure, ecchymose, gêne passagère
2	Moyen	Accident avec arrêt de travail court : entorse, brûlure superficielle, coupure suturée
3	Grave	Arrêt long, séquelles possibles : fracture, brûlure profonde, lombalgie chronique, troubles musculosquelettiques, traumatisme psychique
4	Très grave	Décès, invalidité : chute de hauteur, incendie, explosion, électrisation, asphyxie, accident de la route

F	Fréquence / probabilité	Repère
1	Improbable	Exposition rare (quelques fois par an) et mesures de prévention en place
2	Possible	Exposition occasionnelle (hebdomadaire) ou mesures partielles
3	Probable	Exposition fréquente (plusieurs fois par semaine) ; incidents déjà constatés
4	Très probable	Exposition quotidienne et permanente ; accidents ou presque accidents déjà survenus

Criticité C = G × F	Niveau	Priorité et échéance des mesures à prévoir
12 à 16	Critique	Priorité 1 : action immédiate, avant la reprise de la tâche concernée
8 à 9	Élevée	Priorité 1 : mesures sous 3 mois
4 à 6	Modérée	Priorité 2 : mesures sous 6 mois
1 à 3	Faible	Priorité 3 : maintien des mesures existantes, revue à la prochaine mise à jour (sous 1 an)

La cotation proposée tient compte des mesures existantes cochées dans chaque tableau. Si une mesure existante n'est pas réellement en place, relevez la cotation et inscrivez la mesure dans le plan d'action DUERP-02.

2.3 Lecture des tableaux d'évaluation

- **Risque** : famille de risque ; **Situation dangereuse** : ce qui, dans l'établissement, peut provoquer le dommage.
- **Mesures existantes** (*en italique*) : mesures attendues dans un établissement de ce type ; cochez ☐ celles qui sont en place, rayez ou complétez les autres.
- **G, F, C** : cotation selon le § 2.2, à ajuster à votre situation.
- **Mesures à prévoir** : actions d'amélioration proposées, à reporter dans le plan d'action DUERP-02.
- **Éch.** : délai indicatif selon la priorité (3 mois, 6 mois, 1 an) ; « — » : mesure appliquée dès que la situation se présente.
- **Resp.** : responsable de la mise en œuvre — **E** = employeur (Camille Durand) ; **R** = responsable du poste (chef de cuisine, chef de rang, responsable du bar) ; **S** = chaque salarié du poste.

3. Évaluation des risques par unité de travail

Ensemble de l'établissement : locaux, installations et organisation

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (<i>cochez, adaptez</i>)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
Incendie	Feux de cuisson (huiles, graisses), hotte et filtres encrassés, installations électriques, stockage de cartons et d'emballages, mégots près des déchets	☐ Extincteurs adaptés (au moins un par niveau ; extincteur à eau pulvérisée de 6 litres pour 200 m ²), vérifiés chaque année, signalés et accessibles ☐ Couverture anti-feu et extincteur pour feux de graisse (classe F) en cuisine ☐ Consignes incendie et plan d'évacuation affichés (DUERP-04) ☐ Issues et dégagements libres, éclairage de sécurité en état, personnel formé à guider l'évacuation de la clientèle ☐ Filtres de hotte dégraissés chaque semaine, conduits nettoyés par un prestataire (fiche d'entretien conservée) ☐ Aucun stockage dans les circulations ni près des sources de chaleur ☐ Registre de sécurité de l'établissement à jour	4	1	4	Exercice d'évacuation tous les 6 mois, noté dans le registre de sécurité ; vérifier le contrat de maintenance des extincteurs	6 mois	E
Électricité	Appareils et prises en milieu humide, rallonges et multiprises, câbles abîmés, interventions par du personnel non habilité	☐ Installation vérifiée par un organisme (vérification initiale puis périodique), rapport conservé et remarques levées ☐ Prises et appareils en bon état, protections différentielles ☐ Pas de rallonge au sol dans les zones humides ☐ Interdiction d'intervenir sur l'installation sans habilitation ☐ Appareils débranchés avant nettoyage	4	1	4	Lever les remarques du dernier rapport de vérification ; remplacer les câbles et prises abîmés	6 mois	E



Restaurant La Table du Marché (exemple)

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
Chutes de plain-pied	Sols glissants (eau, graisse), circulations encombrées, éclairage insuffisant, précipitation pendant le coup de feu	☐ Déversements essuyés immédiatement, sols dégraissés à chaque service ☐ Circulations dégagées, rien au sol ☐ Chaussures de sécurité antidérapantes (norme NF EN ISO 20345, semelle SRC) fournies à tout le personnel de cuisine et de plonge, extras compris ☐ Éclairage suffisant dans les réserves et les escaliers ☐ Chutes et presque-accidents notés dans le registre (DUERP-02)	3	3	9	Revêtement ou tapis antidérapants dans les zones humides ; supprimer les dénivelés et les seuils	3 mois	E
Produits chimiques	Détergents, désinfectants, produits lave-vaisselle, dégraissant four et produits chlorés concentrés, déboucheurs : projections aux yeux, contact cutané, inhalation, mélange de produits	☐ Fiches de données de sécurité (FDS) de chaque produit disponibles (classeur PMS-04) ☐ Produits conservés dans leur emballage d'origine étiqueté, jamais transvasés dans un contenant alimentaire ☐ Stockage dans un placard ou un local fermé, ventilé, à l'écart des denrées ☐ Gants nitrile et lunettes de protection fournis ☐ Dosage selon la notice (doseur, centrale de dilution) ☐ Interdiction absolue de mélanger des produits (eau de Javel + détartrant ou acide = gaz toxique) ☐ Dégraissant four et produits chlorés : gants longs, lunettes, appareil froid, local ventilé, rinçage abondant ☐ Personnel formé aux pictogrammes de danger	3	2	6	Remplacer les produits les plus dangereux par des produits moins agressifs ; rappel sur l'étiquetage et les FDS	6 mois	E
Fortes chaleurs	Épisodes de forte chaleur : cuisine, terrasse ; déshydratation, malaise, coup de chaleur	☐ Eau fraîche à disposition de tous à chaque poste ☐ Pauses plus fréquentes, tâches physiques reportées aux heures fraîches ☐ Ventilation et extraction vérifiées, stores ☐ Signes d'alerte connus (maux de tête, crampes, nausées, vertiges) ☐ Consigne « fortes chaleurs » appliquée dès la vigilance canicule	3	2	6	Thermomètre en cuisine ; ventilateur ou rafraîchisseur ; adapter les horaires en période de vigilance	6 mois	E



Restaurant La Table du Marché (exemple)

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
Agressions, incivilités, vols	encaissement et conservation d'espèces (vol, braquage) ; salarié seul à l'ouverture ou à la fermeture ; relations avec le public et la clientèle en général	☐ Effectif suffisant aux heures de forte affluence ☐ Espèces retirées régulièrement de la caisse, fond de caisse limité, coffre ☐ Consigne « en cas d'agression » (DUERP-04) : ne pas s'opposer, se mettre en sécurité, alerter le 17 ☐ Téléphone accessible à chaque poste, éclairage extérieur, caisse visible ☐ Après un incident : déclaration en accident du travail, salarié accompagné et jamais laissé seul, réévaluation du risque	3	2	6	Formation à la gestion des conflits ; moyen d'alerte pour le salarié seul (téléphone chargé, application ou bouton d'alarme)	6 mois	E
Travail isolé	Salarié seul à l'ouverture ou à la fermeture, en plonge ou en cuisine en fin de service, entrée en chambre froide : malaise, chute ou agression sans témoin	☐ Situations d'isolement limitées par le planning ☐ Moyen d'alerte : téléphone portable chargé, numéros d'urgence et de l'employeur enregistrés ☐ Appel ou message systématique en fin de fermeture ☐ Consigne écrite d'ouverture et de fermeture (DUERP-04) ☐ Aucune tâche dangereuse seul : machines, escabeau, produits concentrés	3	3	9	Étudier un dispositif d'alarme pour travailleur isolé ou une application de protection ; fermer à deux quand c'est possible	3 mois	E
Stress, organisation (RPS)	« Coup de feu », charge de travail, amplitude des journées, horaires en coupure, service de nuit, travail le week-end, tensions dans l'équipe, exigences de la clientèle	☐ Plannings établis à l'avance, repos hebdomadaire et pauses respectés ☐ Effectif adapté aux pics d'activité ☐ Briefing avant le service, débriefing des incidents ☐ Écoute et dialogue, recours possible au SPST ☐ Prévention du harcèlement : affichage et procédure de signalement ☐ Coupures et amplitude conformes à la convention collective, espace de repos pendant la coupure ☐ Travailleurs de nuit : visite d'information et de prévention avant l'affectation, suivi médical adapté, contreparties, retour tardif sécurisé	3	2	6	Point annuel avec chaque salarié sur ses conditions de travail ; orientation vers le SPST en cas de signes d'épuisement	6 mois	E
Nouveaux	Sur-accidentologie	☐ Accueil et formation pratique à	3	3	9	Programmer le	3 mois	E



Restaurant La Table du Marché (exemple)

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
embauchés, extras	des nouveaux : méconnaissance des locaux, des machines et des consignes	<i>la sécurité de tout nouvel arrivant, extra compris, avec attestation (DUERP-03)</i> ☐ Tutorat pendant la première semaine ☐ EPI fournis dès le premier jour				suivi à un mois de chaque nouvel embauché (DUERP-03)		
Grossesse, handicap, reprise	Grossesse (station debout prolongée, port de charges, chaleur, produits chimiques, horaires tardifs), reprise après un arrêt long, salarié en situation de handicap	☐ Les salariées sont invitées à informer l'employeur de leur grossesse pour aménager le poste ☐ Avis du SPST demandé, visite de reprise organisée après un arrêt long ☐ Suppression du port de charges lourdes et des produits dangereux, pauses assises ☐ Aménagement des horaires sur avis médical	3	1	3	Aménagement de poste dès l'information de l'employeur, en lien avec le SPST	—	E
Secours, premiers soins	Accident ou malaise : retard des secours, trousse incomplète, personne non formée	☐ Trousse de premiers secours complète, vérifiée chaque mois, signalée ☐ Numéros d'urgence (15, 18, 112, 17) et adresse de l'établissement affichés ☐ Au moins un sauveteur secouriste du travail (SST) formé ☐ Consigne « en cas d'accident » affichée (DUERP-04) ☐ Accidents et presque-accidents enregistrés (DUERP-02)	3	1	3	Former un sauveteur secouriste du travail (SST) et maintenir ses compétences (recyclage périodique) ; vérifier la trousse	1 an	E

Cuisine

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
Coupures	Couteaux, mandoline, trancheuse, robot-coupe, mixeur, batteur, ouvre-boîte et couvercles de conserves, verre brisé, lames manipulées lors du nettoyage	☐ Couteaux adaptés et aiguisés, rangés dans un bloc, une barre aimantée ou un étui ; jamais en vrac dans un tiroir ni dans un bac de plonge ☐ Planche stable et antidérapante ☐ Gant anticoupure pour le désossage et la mandoline ☐ Trancheuse : protège-lame et poussoir en place, arrêt et débranchement avant tout nettoyage, jamais de nettoyage lame en marche ☐ Robot et batteur : couvercle verrouillé en marche, lames	3	3	9	Une paire de gants anticoupures par personne ; vérifier les protecteurs des machines à chaque mise à jour	3 mois	E



Restaurant La Table du Marché (exemple)

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
		<i>manipulées avec un gant, débranché avant nettoyage</i> ☐ <i>Conserves ouvertes avec un ouvre-boîte en bon état, couvercles jetés immédiatement</i> ☐ <i>Verre brisé ramassé avec pelle et balayette, jamais à la main</i> ☐ <i>Formation à chaque machine avant utilisation (notice conservée)</i> ☐ <i>Pansements et gants à usage unique dans la trousse</i>						
Brûlures	Fours, plaques, plancha, friteuse (projections, huile à 180 °C, vidange), vapeur à l'ouverture des fours et des marmites, liquides et récipients chauds, lave-vaisselle (eau chaude, vapeur), nettoyage des appareils encore chauds	☐ <i>Manicles, gants anti-chaaleur et torchons secs à portée de main</i> ☐ <i>Tenue : veste à manches longues, pantalon, tablier, chaussures fermées</i> ☐ <i>Ustensiles à manches isolés</i> ☐ <i>Fours et couvercles ouverts en s'écartant de la vapeur</i> ☐ <i>Aliments égouttés avant plongée dans l'huile, niveau d'huile sous le maximum, vidange huile froide avec le dispositif prévu (REG-05)</i> ☐ <i>Déplacements avec des récipients chauds annoncés (« chaud derrière »)</i> ☐ <i>Premiers soins : eau tempérée pendant 15 minutes, consigne affichée (DUERP-04)</i>	3	3	9	Renouveler les manicles et gants anti-chaaleur ; choisir des fours à double paroi lors du renouvellement	3 mois	E
Chutes de plain-pied	Sols gras et mouillés, projections d'huile et d'eau, encombrement du poste, cartons, cadence du coup de feu	☐ <i>Chaussures de sécurité antidérapantes portées par tous</i> ☐ <i>Déversements essuyés immédiatement, sols dégraissés à chaque fin de service</i> ☐ <i>Rien au sol, cartons évacués dès la réception</i>	3	3	9	Voir les mesures « locaux » ; ajouter des caillebotis aux zones humides	3 mois	E
Port de charges, TMS	Port de marmites et de bacs, réception et rangement des livraisons (cartons, sacs de farine, caisses de boissons), station debout prolongée, plans de travail trop bas ou trop hauts, gestes	☐ <i>Diable, chariot ou table roulante pour les livraisons et les bacs</i> ☐ <i>Charges lourdes stockées entre les genoux et les épaules</i> ☐ <i>Poids des colis limité à la commande (sacs de 10 kg plutôt que 25 kg) ; port à deux au-delà</i> ☐ <i>Plans de travail à bonne hauteur, tapis anti-fatigue</i> ☐ <i>Rotation des tâches, pauses</i> ☐ <i>Formation aux gestes et</i>	2	4	8	Formation gestes et postures (PRAP) ; achat d'un chariot ; revoir les hauteurs de rangement	3 mois	E



Restaurant La Table du Marché (exemple)

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
	répétitifs (découpe, pétrissage, dressage)	postures						
Chaleur et froid	Chaleur des fourneaux, friteuse, extraction insuffisante, déshydratation ; chambre froide (froid, risque d'enfermement) ; congélateur ou chambre froide négative à -18 °C (brûlures par le froid, enfermement) ; passages répétés du chaud au froid	☐ Extraction efficace, filtres propres, aérations dégagées ☐ Eau fraîche accessible, pauses ☐ Tenue légère et respirante ☐ Chambre froide : dispositif d'ouverture de secours de l'intérieur vérifié chaque mois, éclairage intérieur, poignée dégagée, jamais fermée à clé avec quelqu'un à l'intérieur, séjour limité ☐ Congélateur : gants et veste chaude pour les interventions, séjour bref, ouverture de l'intérieur vérifiée s'il s'agit d'une chambre ☐ Signes d'alerte (crampes, nausées, vertiges) connus de tous	3	2	6	Contrôle mensuel du dispositif d'ouverture intérieure noté dans le suivi de maintenance (PMS-10) ; thermomètre en cuisine	6 mois	E
Incendie en cuisine	Feu d'huile ou de graisse, friteuse laissée sans surveillance, graisses sur les plaques, filtres de hotte encrassés, torchons près des flammes	☐ Couverture anti-feu à portée de main, extincteur adapté aux feux de graisse (classe F) ☐ Jamais d'eau sur un feu d'huile ☐ Friteuse avec thermostat de sécurité, jamais laissée sans surveillance en chauffe ☐ Appareils éteints en fin de service (liste de fermeture) ☐ Hotte et filtres dégraissés régulièrement ☐ Personnel formé à l'usage de l'extincteur et de la couverture	4	1	4	Exercice d'utilisation de la couverture anti-feu ; vérifier la présence d'un extincteur classe F	6 mois	E
Risques biologiques	Contact avec les denrées crues (viandes, volailles, poissons, œufs), déchets, plaies souillées, contamination des mains	☐ Lavage fréquent des mains, lave-mains équipé (PMS-02) ☐ Plaies protégées par un pansement et un gant ☐ Gants pour la manipulation des déchets, poubelles à commande non manuelle sorties à chaque fin de service ☐ Vaccinations à jour selon l'avis du SPST	2	3	6	Vérifier l'équipement des lave-mains ; rappel des règles d'hygiène (PMS-03)	6 mois	R



Salle et service

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
Chutes de plain-pied	Sols mouillés (entrée par temps de pluie, boissons renversées), marches et dénivelés, tapis, câbles, terrasse (pavés, seuils, mobilier), porte battante entre cuisine et salle, éclairage tamisé	☐ Chaussures fermées et antidérapantes ☐ Liquides renversés essuyés immédiatement, tapis d'entrée absorbant ☐ Marches signalées (bande contrastée) et éclairées ☐ Hublot ou sens de circulation défini aux portes cuisine-salle ☐ Terrasse : sol régulier, câbles et jardinières hors des passages	3	3	9	Bande antidérapante sur les marches ; éclairage renforcé des accès	3 mois	E
Port de charges, station debout, TMS	Port de plateaux et de piles d'assiettes, piétinement et station debout prolongée, bras en élévation, caisses de boissons, installation et rangement du mobilier de terrasse et des parasols	☐ Plateaux chargés raisonnablement, chariot de débarrassage ☐ Chaussures confortables, pauses assises pendant les creux ☐ Caisses de boissons portées à deux ou sur diable ☐ Mobilier de terrasse léger et empilable, parasols lestés, fermés et manipulés à deux par grand vent ☐ Formation aux gestes et postures	2	4	8	Chariot de service ; rotation des tâches entre la salle et le comptoir	3 mois	E
Coupures	Verres et assiettes brisés, verres ébréchés, débarrassage, ouverture de bouteilles	☐ Verres et assiettes ébréchés jetés immédiatement ☐ Bris ramassés avec pelle et balayette, poubelle dédiée au verre ☐ Verres jamais essuyés à la main s'ils sont ébréchés, tri du verre avec des gants ☐ Pansements disponibles	2	3	6	Pince et gants pour le tri du verre cassé	6 mois	R
Brûlures	Assiettes et plats chauds, machine à café (buse vapeur, tasses), théières, plats flambés	☐ « Assiette chaude » annoncé, serviette ou pince ☐ Machine à café : buse orientée vers le bac, purge à l'écart des mains ☐ Pas de flambage à table sans formation ni matériel adapté ☐ Premiers soins : eau tempérée pendant 15 minutes	2	3	6	Rappel des consignes machine à café ; gants anti-chaleur au passe	6 mois	R
Relations avec la clientèle, agressions	Incivilités, encaissement d'espèces, salarié seul à la fermeture, remarques déplacées ou	☐ Consigne : rester calme, ne pas s'isoler avec le client, appeler le responsable, alerter le 17 si nécessaire ☐ Refus de servir un client en état d'ivresse (affiche protection	3	2	6	Formation à la gestion des conflits ; bouton d'alerte ou numéro abrégé	6 mois	E



Restaurant La Table du Marché (exemple)

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
	harcèlement par des clients	<i>des mineurs et ivresse publique)</i> ☐ Espèces retirées régulièrement, pas de comptage en salle ☐ Téléphone à portée de main ☐ Après un incident : soutien, déclaration en accident du travail ☐ Procédure de fermeture seul (DUERP-04)						
Stress, organisation (RPS)	Coup de feu, pression du service, horaires en coupure, service tardif, amplitude, exigences des clients, avis en ligne, rémunération variable (pourboires)	☐ Plannings anticipés, repos et pauses respectés ☐ Répartition des rangs équilibrée, entraide ☐ Briefing avant le service, débriefing des incidents ☐ Écoute de l'employeur, recours possible au SPST	3	2	6	Point individuel annuel ; ajustement des effectifs sur les pics	6 mois	E
Travail en extérieur (terrasse)	Soleil, chaleur, froid, pluie, vent (parasols), circulation routière et cyclistes sur le trottoir, traversée de la voie avec des plateaux	☐ Tenue adaptée à la saison, eau, protection solaire ☐ Parasols lestés ou fixés, fermés par vent fort ☐ Cheminement vers la terrasse balisé, vigilance à la traversée, gilet visible de nuit si traversée de la chaussée ☐ Chauffage de terrasse conforme à la réglementation (interdit sauf terrasse fermée)	2	3	6	Sécuriser le cheminement (passage protégé) ; parasols à pied lourd	6 mois	E
Nettoyage des sanitaires de la clientèle	Souillures biologiques, produits de nettoyage, objets piquants abandonnés, sols mouillés	☐ Gants ménagers dédiés aux sanitaires ☐ Produits dosés, jamais mélangés ☐ Pince et boîte rigide pour les objets piquants, jamais à la main ☐ Lavage des mains après l'intervention, sol mouillé signalé	2	3	6	Kit de nettoyage dédié avec pince ; planning affiché (PMS-04)	6 mois	R

Plonge

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
Chutes de plain-pied	Sols mouillés et savonneux, grilles, encombrement des casiers et des bacs, évacuations bouchées	☐ Chaussures de sécurité antidérapantes ☐ Caillebotis antidérapants devant les bacs ☐ Sols raclés et séchés en fin de service, siphons entretenus ☐ Casiers rangés sur des	3	3	9	Caillebotis ou revêtement antidérapant ; raclette à disposition	3 mois	E



Restaurant La Table du Marché (exemple)

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
		étagères, jamais au sol						
Coupures	Couteaux et lames laissés dans l'eau, verre brisé, vaisselle ébréchée, lames de robot et de trancheuse à nettoyer	☐ Couteaux jamais immergés dans l'eau savonneuse : bac ou zone dédiée, posés bien en vue ☐ Vaisselle ébréchée jetée, bris ramassés avec pelle et balayette ☐ Verre trié à part, jamais dans les bacs de lavage à la main ☐ Gants anticoupures pour le nettoyage des lames	3	3	9	Bac « couteaux » identifié ; gants anticoupures dédiés à la plonge	3 mois	E
Brûlures	Eau chaude de la plonge, ustensiles chauds venant de la cuisine ; lave-vaisselle : eau et vapeur à l'ouverture, casiers brûlants	☐ Attendre la fin du cycle, ouvrir en s'écartant de la vapeur ☐ Gants anti-chaueur pour sortir les casiers ☐ Mitigeur réglé, douchette utilisée avec précaution ☐ Ustensiles chauds annoncés et déposés dans une zone dédiée	2	3	6	Réglage de la température de sortie ; zone de dépose « chaud » matérialisée	6 mois	R
Produits chimiques	Produits lave-vaisselle (corrosifs), dégraissants concentrés et produits chlorés, déboucheurs : projections aux yeux, brûlures chimiques, vapeurs, mélange de produits	☐ FDS disponibles, pictogrammes connus ☐ Gants nitrile longs, lunettes de protection, tablier ☐ Doseurs automatiques, produits dans leur emballage d'origine étiqueté ☐ Stockage séparé et ventilé, à l'écart des denrées ☐ Interdiction absolue de mélanger des produits ☐ Point d'eau ou rince-œil accessible à moins de 10 secondes	3	3	9	Doseur automatique ; flacon rince-œil ; formation aux pictogrammes et aux FDS	3 mois	E
Port de charges, TMS	Casiers pleins, bacs et marmites, postures penchées (bacs profonds), gestes répétitifs, station debout prolongée	☐ Hauteur des bacs et plans adaptée, tapis anti-fatigue ☐ Étagères ou chariot de dépose à hauteur, charges fractionnées ☐ Rotation des tâches, pauses	2	4	8	Chariot de plonge ; réglage de la hauteur des étagères ; formation gestes et postures	3 mois	E
Humidité et chaleur	Vapeur, mains dans l'eau pendant des heures (irritations, dermatoses), chaleur, sols mouillés	☐ Gants adaptés (nitrile) et crème protectrice ☐ Extraction de la vapeur en fonctionnement ☐ Eau fraîche accessible, pauses	2	3	6	Vérifier l'extraction ; avis du SPST en cas d'irritation persistante	6 mois	E
Bruit	Lave-vaisselle, chocs de vaisselle, hotte, casiers	☐ Machines entretenues, pauses au calme ☐ Protections auditives disponibles	2	3	6	Tapis amortissants sur les plans de dépose	6 mois	E



Restaurant La Table du Marché (exemple)

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
Déchets, risques biologiques	Restes alimentaires, poubelles, local poubelles, bac à graisse, sacs percés, objets tranchants dans les sacs	☐ Gants pour la manipulation des déchets ☐ Sacs fermés et portés à l'écart du corps, jamais tassés à la main ☐ Poubelles à pédale, local et bacs nettoyés ☐ Lavage des mains après chaque manipulation	2	3	6	Chariot ou bac roulant pour les sacs ; planning de nettoyage du local (PMS-04)	6 mois	R
Travail isolé	Plonge seul en fin de service, après le départ de l'équipe	☐ Téléphone à portée de main ☐ Appel ou message de fin de service à l'employeur ☐ Pas de nettoyage de machines dangereuses ni de produits concentrés seul	3	3	9	Organiser la fin de service à deux ; dispositif d'alarme pour travailleur isolé	3 mois	E

Direction et administratif

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
Travail sur écran, postures	Caisse, comptabilité, commandes : posture assise ou debout prolongée, écran et clavier mal placés, éclairage inadapté	☐ Poste réglé : écran à hauteur des yeux, siège réglable, clavier à hauteur des coudes ☐ Pauses visuelles et changements de position ☐ Éclairage sans reflet	1	3	3	Siège réglable ; support d'écran	1 an	E
Charge mentale, stress (RPS)	Responsabilités, amplitude des journées, coupures, fermetures tardives, isolement du dirigeant, trésorerie, gestion du personnel, contrôles	☐ Planification et délégation des tâches ☐ Appuis extérieurs : expert-comptable, SPST, organisation professionnelle ☐ Repos hebdomadaire et congés réellement pris	3	2	6	Point trimestriel sur l'organisation ; recours au SPST en cas de surcharge	6 mois	E
Espèces, transport de fonds	Espèces conservées sur place, comptage de caisse, dépôt en banque (agression, vol)	☐ Dépôts fréquents, horaires et itinéraires variés, discrétion ☐ Coffre, fond de caisse limité ☐ Comptage hors de la vue du public, à deux quand c'est possible ☐ Paiement par carte encouragé	3	2	6	Réduire le montant des espèces conservées ; convoyage ou dépôt automatique si les montants sont importants	6 mois	E
Trajets et achats	Trajets vers la banque, les administrations et les fournisseurs	☐ Véhicule entretenu, pas de téléphone au volant ☐ Chariot et diable, charges fractionnées et arrimées	3	2	6	Regrouper les achats ; livraison par le fournisseur pour	6 mois	E



Restaurant La Table du Marché (exemple)

Risque	Situation dangereuse	Mesures existantes (cochez, adaptez)	G	F	C	Mesures à prévoir	Éch.	Resp.
		☐ Déplacements planifiés hors des heures de pointe				les charges lourdes		
Travail isolé	Travail administratif tard le soir, seul dans l'établissement ; ouverture ou fermeture seul	☐ Téléphone à portée, personne prévenue de l'heure de départ ☐ Portes verrouillées pendant le travail hors ouverture ☐ Pas de tâche dangereuse seul	3	2	6	Fixer une heure limite de présence seul ; dispositif d'alerte	6 mois	E
Pilotage de la prévention	Vérifications périodiques (électricité, gaz, extincteurs, hottes), visites médicales, formations et EPI non suivis dans le temps	☐ Échéancier des vérifications et des entretiens (PMS-10) ☐ Suivi des visites au SPST et des formations (REG-08) ☐ Plan d'action tenu à jour (DUERP-02), registre des accidents et presque'accidents ☐ Revue annuelle du document unique (DUERP-05)	3	2	6	Bloquer une date de revue annuelle ; désigner un référent sécurité dans l'équipe	6 mois	E

4. Données collectives d'exposition aux facteurs de risques professionnels

En annexe du document unique, l'employeur consigne les données collectives utiles à l'évaluation des expositions individuelles aux facteurs de risques professionnels et la proportion de salariés exposés au-delà des seuils (durée, intensité) fixés par la réglementation en vigueur ; il indique « 0 » lorsqu'aucun salarié ne dépasse le seuil.

Facteur de risque	Situation dans l'établissement	Salariés concernés	Exposés au-delà des seuils	Observations, mesures
Travail de nuit	Service se prolongeant après 22 h ; la période de nuit et le statut de travailleur de nuit s'apprécient selon le Code du travail et la convention collective			Suivi médical adapté, contreparties
Travail en équipes successives alternantes	Sans objet en principe (pas de rotation d'équipes en 3 × 8) ; à préciser si des équipes se relaient			
Travail répétitif	Gestes répétés à cadence contrainte : découpe, dressage, plonge, service			Rotation des tâches
Manutentions manuelles de charges	Port de bacs, marmites, plateaux, caisses de boissons ; réception et rangement des livraisons			Aides à la manutention, formation
Postures pénibles	Station debout prolongée, dos penché (plonge, rangement bas), bras en élévation			Aménagement des postes
Vibrations mécaniques	Sans objet			
Agents chimiques dangereux	Produits de nettoyage et de désinfection, dégraissants et produits			FDS, EPI, dosage



Facteur de risque	Situation dans l'établissement	Salariés concernés	Exposés au-delà des seuils	Observations, mesures
	chlorés concentrés (usage bref, dilué)			
Températures extrêmes	Chaleur des postes de cuisson ; chambre froide ; congélateur ou chambre froide négative (interventions brèves)			Pauses, extraction, tenue adaptée
Bruit	Hottes, plonge, vaisselle			

Date de la dernière mise à jour de ces données :

Proportion de salariés exposés au-delà des seuils (tous facteurs confondus) :

5. Plan d'action et suivi

- Les **mesures à prévoir** des tableaux du § 3 sont reportées dans le **plan d'action de prévention DUERP-02** (fichier de suivi), avec pour chacune un responsable, une échéance, un coût estimé et un état d'avancement. Le plan d'action est revu à chaque mise à jour du document unique.
- Tout nouvel embauché, extra ou apprenti reçoit un **accueil et une formation pratique à la sécurité** selon la fiche **DUERP-03** (attestation conservée) ; les **consignes de sécurité par poste DUERP-04** sont affichées aux postes concernés et remises à chaque salarié.
- Les mises à jour, la transmission au SPST, la mise à disposition et l'avis affiché sont enregistrés dans le **registre DUERP-05**.
- Les **accidents et presque-accidents** sont enregistrés dans le registre de l'onglet correspondant du fichier DUERP-02 ; chacun déclenche l'analyse de la cause et, si nécessaire, une mise à jour de l'évaluation.
- Le suivi médical des salariés (visite d'information et de prévention, suivi adapté des travailleurs de nuit, visites de reprise) est assuré avec le service de prévention et de santé au travail ; les dates sont notées dans le registre du personnel REG-08.

6. Signatures

Le présent document unique a été établi par l'employeur, avec la participation des salariés et, lorsqu'il a été sollicité, du service de prévention et de santé au travail. Il est tenu à la disposition des salariés selon les modalités affichées (DUERP-05) et sera mis à jour dans les conditions rappelées au § 1.2.

L'employeur

Nom, qualité :

Date :

Signature (précédée de la mention « lu et approuvé ») :

Salarié(s) associé(s) à l'évaluation

Nom, qualité :

Date :

Signature (précédée de la mention « lu et approuvé ») :

Date de la prochaine revue prévue : _____