

# **DOCUMENT UNIQUE**

## **D’EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

### **« SECTEUR DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE »**



#### OBJECTIF

Mettre en œuvre des mesures de prévention visant à éliminer, voire à diminuer des risques conformément aux principes généraux de prévention dans le cadre de la mise en place d'un plan d'actions.



**ENTREPRISE :**

Dénomination sociale : .....

NOM Prénom du responsable : .....

Activité de l'entreprise : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

☎ : ..... Email : .....

Code APE : ..... Numéro SIRET : .....

**DATE DE CREATION :**

	<u>Signature du Responsable:</u>
--	----------------------------------

**DATE DE 1<sup>ère</sup> MISE A JOUR :**

	<u>Signature du Responsable:</u>
--	----------------------------------

**DATE DE 2<sup>ème</sup> MISE A JOUR :**

	<u>Signature du Responsable:</u>
--	----------------------------------



**Ce document a été élaboré en collaboration avec :**  
*Les Services de Santé au Travail du Poitou-Charentes (APST)*  
*Groupe Evaluation des risques professionnels pour la méthodologie et la conception et la*  
*Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie Restauration (CPIH)*

## SOMMAIRE

---

CADRE JURIDIQUE .....	3
METHODOLOGIE .....	4
FONCTIONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE .....	6
COORDONNEES DES ORGANISMES DE PREVENTION ET DE CONTROLE .....	7
RISQUES GENERAUX.....	8
Unité de travail : CUISINE.....	11
Unité de travail : SERVICE (bar et salle) .....	17
SYNTHESE PLAN D' ACTIONS.....	22
FICHES DE PREVENTION DES EXPOSITIONS A CERTAINS FACTEURS DE RISQUES PROFESSIONNELS	23
MODELE DE FICHE DE PREVENTION DES EXPOSITIONS LIEES A CERTAINS FACTEURS DE RISQUES	24
PARTICIPANTS A L'ELABORATION DU DOCUMENT .....	25

# CADRE JURIDIQUE

---

*Ce document demeure sous la responsabilité entière de l'employeur. Il doit faire l'objet d'une mise à jour au moins annuelle et doit être réactualisé en cas d'aménagement important modifiant les conditions de travail.*

**Directive Européenne : (Directive - Cadre n°89/391/CEE du 12/06/1989)** définit les principes fondamentaux de la protection des travailleurs. Elle a placé l'évaluation des risques professionnels au sommet de la hiérarchie des principes de prévention. La Loi n°91 – 1414 du 31/12/1991 a permis de transposer la directive Européenne en droit français.

**Article L.4121 – 1 du Code du Travail, définit les 9 principes de prévention :**

- Eviter les risques,
- Evaluer les risques,
- Combattre les risques à la source : agir en amont,
- Adapter le travail à l'homme,
- Tenir compte de l'état d'évolution des techniques,
- Substituer ce qui est dangereux par ce qui ne l'est pas ou par ce qui est moins dangereux,
- Planifier la prévention en y intégrant la technique, l'organisation du travail, les conditions de travail,
- Prendre des mesures de protection collective prioritairement sur la protection individuelle,
- Donner les instructions appropriées aux travailleurs : information et formation.

**Décret n°2001 – 1016 du 05/11/2001 : porte sur la création d'un document relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs.**

**Décret n°2008 – 1347 du 17/12/2008 :** les conditions d'accessibilité du **Document Unique** doivent être affichées en place convenable et aisément accessible dans les lieux de travail (Art R.4121 – 4 du Code du Travail)

**Loi n°2010-1030 du 09/11/2010 :** Cette loi introduit, notamment dans le code du travail et le code la sécurité sociale, des mesures concernant la pénibilité du parcours professionnel

**Décret n°2011-354 du 30/03/2011 :** porte sur la définition des facteurs de risques professionnels pris en compte dans le cadre de la prévention de la pénibilité ainsi que du droit à une retraite anticipée pour pénibilité

# METHODOLOGIE

## Préparer sa démarche d'évaluation :

1. Associer les salariés à la démarche d'évaluation,
2. Définir les unités de travail : Cuisine, Service en salle...

<u>Postes existants</u>	<u>Nombre de salariés concernés</u>	<u>Unité de travail associée</u>		
		<u>Cuisine</u>	<u>Service en salle</u>	<u>Autre</u>

3. Recenser les documents « Hygiène Sécurité » existants :

Registre unique du personnel oui  non

Registre de sécurité oui  non

Fiche d'entreprise établie par le médecin du travail oui  non   
Date : .....

Fiches de données de sécurité (FDS) des produits utilisés oui  non

Statistiques Accidents du Travail – Maladies Professionnelles oui  non

### Rapports obligatoires :

#### Liste (non exhaustive) des maladies professionnelles potentielles

*Tableau MP n°57 RG : Affections péri articulaires provoquées par certains gestes et postures de travail*

*Tableau MP n°65 RG : Lésions eczématiformes de mécanisme allergique*

*Tableau MP n°66 RG : Rhinite et asthmes professionnels*


*Tableau MP n°77 RG : Périonyxis et onyxis*

*Tableau MP n°98 RG : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes*


## Identifier les dangers et évaluer les risques :

1. Identifier les situations dangereuses ou les dangers liés à chaque unité de travail :  
*Observer le poste de travail et son environnement à la recherche de dangers,  
Analyser toutes les tâches réalisées,  
Demander l'avis des opérateurs sur des situations dangereuses (potentielles ou réelles) à leur poste.*
2. Définir et évaluer les risques :

**UN DANGER ?**  
Elément nuisible ou situation susceptible de provoquer des dommages corporels ou matériels.



**UN RISQUE?**  
Probabilité de voir se manifester un dommage



## Quantifier et Hiérarchiser les risques :

*Afin de déterminer les priorités du plan d'actions en fonction de la gravité potentielle et de la probabilité. Les risques sont hiérarchisés.*

*Définir un niveau d'action de prévention prioritaire :*

<b>TRES SATISFAISANT</b>	<b>SATISFAISANT</b>	<b>A AMELIORER</b>	<b>AGIR RAPIDEMENT</b>
--------------------------	---------------------	--------------------	------------------------

## Mettre en place le plan d'actions (en fonction des moyens de prévention existant)

*Délai d'exécution*

*Personne chargée de l'action*

*Mise à jour annuel et réévaluation lors de chaque changement ou amélioration*

# FONCTIONNEMENT ET ORGANISATION INTERNE

## Horaire d'ouverture du restaurant :

	Matin	Après-midi
Lundi		
Mardi		
Mercredi		
Jeudi		
Vendredi		
Samedi		
Dimanche		

## Quels sont les jours les plus chargés en moyenne ?

Jours	Midi	Soir

Nombre de couverts moyens : (midi)....., (soir).....

**Effectif :** ..... (à la date de la création du document) ➔ Cf. Registre du personnel

## Liste des sauveteurs secouristes du travail :

Nom – Prénom	Poste



Nom – Prénom	Poste

## L'Organisation des locaux : le restaurant est-il équipé :

- D'une ventilation dans la cuisine  Non  Oui
- D'une ventilation générale permanente dans le restaurant  Non  Oui
- D'un système de climatisation  Non  Oui
- D'un espace spécifique pour le personnel / pause repas / vestiaire  Non  Oui
- D'un espace accueil client  Non  Oui
- D'un espace caisse séparé  Non  Oui
- De matériel informatique à la caisse  Non  Oui
- Etablissement accessible aux personnes à mobilité réduite  Non  Oui
- Sanitaires accessibles aux personnes à mobilité réduite  Non  Oui

Surface du restaurant ? .....m2     Plein pied    ou     Etage? Nombre d'étage :.....

Positionnement du restaurant ? Centre-ville, rue piétonne, galerie marchande .....

# COORDONNEES DES ORGANISMES DE PREVENTION ET DE CONTROLE

## Organismes de prévention :

COORDONNEES	
<i>Inspection du travail</i>	
<i>Service de Santé au Travail</i>	24 Rue Salvador Allende BP 70072 86002 POITIERS Tel : 05.49.61.19.77 (-Standard ASSTV86-)

## Organismes de contrôle :

	COORDONNEES	PERIODICITE
<i>Incendie</i>		
<i>Electricité</i>		
<i>Hottes / Ramonage</i>		
<i>Systèmes de ventilation et de climatisation</i>		
<i>Hygiène</i>		
<i>Installation Gaz</i>		
<i>Dératisation/Désinsectisation</i>		
<i>Assainissement</i>		

## Organismes professionnels d'information et de formation :

COORDONNEES	
<b>Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie Restauration</b>	7 Rue des Carolus 86000 POITIERS Tel. 05 49 41 07 36 Email: cpih86@free.fr
<b>Association du Service de Santé au Travail -ASSTV86- Pôle Prévention des Risques Professionnels</b>	24, rue Salvador Allende B.P. 70072 86002 POITIERS Cedex Tel. 05 49 61 62 66
<b>Chambre de Commerce et d'industrie</b>	7 Avenue du Tour de France, Téléport 1 CS 50146 86961 FUTUROSCOPE Cedex Tel. 05 49 60 98 00

# RISQUES GENERAUX

Ensemble du personnel concerné

Voir risques spécifiques dans chaque unité

DANGERS	FACTEURS D'EXPOSITIONS	RISQUES POTENTIELS	PREVENTION ET PROTECTION EXISTANTES	ACTION D'AMELIORATION
<p><b>Agent infectieux et biologiques</b></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p><input type="checkbox"/> Contact direct (par voie cutanée) ou indirect (aéroporté) avec des agents infectieux, parasites ou biologiques :</p> <p>1. Vie en groupe (contagion) 2. Contact avec la clientèle 3. Premiers soins (exposition au sang)</p> <p><input type="checkbox"/> Entretien des locaux (sanitaires, communs, ...)</p>	<p>➔ Transmissions aéroportées</p> <p>➔ Affections cutanées ou respiratoires</p> <p>➔ Contamination par le sang</p>	<p><input type="checkbox"/> Vestiaires bi compartimentés</p> <p><input type="checkbox"/> Tenues fournies par l'employeur</p> <p><input type="checkbox"/> Tenues entretenues par une entreprise extérieure</p> <p><input type="checkbox"/> Lavage des mains régulier</p> <p><input type="checkbox"/> Sensibilisation par affichage</p> <p><input type="checkbox"/> Protocole AES (Accident Exposition au Sang)</p> <p><input type="checkbox"/> Contrat désinfection, dératisation, désinsectisation</p> <p><input type="checkbox"/> Trousse à pharmacie à jour</p> <p><input type="checkbox"/> GANTS Type.....</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>
<p><b>Déplacements internes externes</b></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p><input type="checkbox"/> Présence de marches, d'escaliers, de dénivelés, d'espaces exigus ou étroits</p> <p><input type="checkbox"/> Ascenseur</p>	<p>➔ Collision, heurt</p> <p>➔ Chute</p> <p>➔ Fatigue physique</p>	<p><input type="checkbox"/> Escaliers munis de rampe de sécurité</p> <p><input type="checkbox"/> Rebords de marche antidérapants</p> <p><input type="checkbox"/> Signalétique</p> <p><input type="checkbox"/> Marquage au sol d'emplacement de parking</p> <p><input type="checkbox"/> Contrôle périodique de l'ascenseur</p> <p><input type="checkbox"/> Contrôle périodique du monte charge</p> <p><input type="checkbox"/> Accessibilité à l'établissement aux personnes à mobilité réduite</p> <p><input type="checkbox"/> Accessibilité aux sanitaires aux personnes à mobilité réduite</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>
<p><b>Electricité</b></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p><input type="checkbox"/> Branchement des appareils électriques</p> <p><input type="checkbox"/> Changement d'ampoules</p>	<p>➔ Electrification</p>	<p><input type="checkbox"/> Contrôle des installations électrique par un organisme agréé</p> <p><input type="checkbox"/> Habilitation BS</p> <p><input type="checkbox"/> Armoires électriques fermées</p> <p><input type="checkbox"/> Dispositif différentiel</p> <p><input type="checkbox"/> Coupe circuit général accessible</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>





DANGERS	FACTEURS D'EXPOSITIONS	RISQUES POTENTIELS	PREVENTION ET PROTECTION EXISTANTES	ACTION D'AMELIORATION A PREVOIR
<p><i>Au travail sur écran</i></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p><input type="checkbox"/> Utilisation en discontinu d'un écran d'ordinateur (gestion des commandes, congés, plannings etc...)</p>	<p>➔ Fatigue visuelle si mauvaise installation au poste</p>	<p><input type="checkbox"/> Ecran plat <input type="checkbox"/> Siège bureautique réglable <input type="checkbox"/> Repose-pieds <input type="checkbox"/> Information/sensibilisation au travail sur écran</p>	<p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>
<p><i>Utilisation et manipulation de produits chimiques</i></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p><input type="checkbox"/> Utilisation, manipulation de produits chimique pour nettoyer les sols, les plans de travail, la vaisselle, l'entretien du matériel et des communs</p>	<p>➔ Intoxication ➔ Affection cutanée, respiratoire ➔ Projection ➔ Incendie, explosion</p>	<p><input type="checkbox"/> Fiches de Données de sécurité <input type="checkbox"/> Local de stockage adapté <input type="checkbox"/> Récipients adaptés et correctement étiquetés <input type="checkbox"/> Planning de nettoyage affiché <input type="checkbox"/> Protocole de nettoyage affiché <input type="checkbox"/> Fiches techniques affichées <input type="checkbox"/> EPI adaptés (gants, masques, autres...) <input type="checkbox"/> Formation, information, sensibilisation, à l'utilisation des produits</p>	<p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>
<p><i>Charge mentale</i> *L'activité de travail *L'organisation du travail *Aux relations sociales</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p><input type="checkbox"/> Contact avec la clientèle <input type="checkbox"/> Travail le week-end</p> <p><input type="checkbox"/> Horaires parfois dépassés <input type="checkbox"/> Rythme de travail variable <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution des tâches pendant le service <input type="checkbox"/> Relations conflictuelles avec la clientèle <input type="checkbox"/> Emploi de travailleurs saisonniers, extra...</p>	<p>➔ Stress ➔ Fatigue ➔ Surmenage, Anxiété ➔ Agressions physiques et/ou verbales</p>	<p><input type="checkbox"/> Planning mensuel <input type="checkbox"/> Planning hebdomadaire <input type="checkbox"/> surveillance vidéo <input type="checkbox"/> signal d'alerte <input type="checkbox"/> Limitation du fond de caisse <input type="checkbox"/> Dépôt des fonds sans heures fixes ni jours fixes <input type="checkbox"/> Accueil formalisé des nouveaux embauchés <input type="checkbox"/> Livret d'accueil hygiène et sécurité <input type="checkbox"/> Fiche de poste</p>	<p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>

# Unité de travail : CUISINE

## PRIORITE D'ACTION

Poste	Code	Effectif
Chef de cuisine	A	
Cuisinier	B	
Commis de cuisine	C	
Apprenti Cuisinier	D	
Plongeur	E	
Autre	F	
Tous	T	

	<b>Priorité 1</b> : Agir rapidement
	<b>Priorité 2</b> : A améliorer
	<b>Priorité 3</b> : Satisfaisant
	<b>Priorité 4</b> : Très satisfaisant

DANGERS	Personnes exposées	FACTEURS D'EXPOSITION	RISQUES POTENTIELS	PREVENTION EXISTANTE	PLAN D'ACTION Actions à prévoir ↳ Synthèse page xx	COTATION				PRIORITE D'ACTION
						Très satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement	
<p><i>A l'Etat du sol</i></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Sol défectueux, inégal, glissant, encombré pendant le service (eau, ingrédients sur le sol)	<p>➔ Chute de plain pied ➔ Glissade</p>	<input type="checkbox"/> Revêtement de sol antidérapant <input type="checkbox"/> Centrale de nettoyage automatisée <input type="checkbox"/> Système d'évacuation des eaux <input type="checkbox"/> Aspirateur à eau <input type="checkbox"/> Raclette <input type="checkbox"/> Nettoyage quotidien des locaux <input type="checkbox"/> Respect de la marche en avant <input type="checkbox"/> Zones de circulation dégagées <input type="checkbox"/> Chaussures avec semelles antidérapantes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					

DANGERS	Personnes concernées	FACTEURS D'EXPOSITION	RISQUES POTENTIELS	PREVENTION EXISTANTE	PLAN D'ACTION Actions à prévoir ↳ Synthèse page xx	COTATION				PRIORITE D'ACTION
						Très satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement	
<b>Au travail en hauteur</b>  <input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> T	<u>Utilisation de :</u>  <input type="checkbox"/> Escabeau <input type="checkbox"/> Deux marches <input type="checkbox"/> Autre, précisez	➔ Chutes de hauteur	<input type="checkbox"/> Matériel en conformité CE et aux normes de sécurité  <input type="checkbox"/> Eviter le stockage en hauteur	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>					
<b>A l'Electricité</b>  <input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils électriques (Travail en milieu humide)  <input type="checkbox"/> Utilisation de multiprises	➔ Explosion ➔ Incendie ➔ Electrification ➔ Electrocutation	<input type="checkbox"/> Prises électriques installées à hauteur pour éviter le contact avec l'eau (1m20)  <input type="checkbox"/> Différentiel	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>					





DANGERS	Personnes exposées	FACTEURS D'EXPOSITION	RISQUES POTENTIELS	PREVENTION EXISTANTE	PLAN D'ACTION Actions à prévoir ↳ Synthèse page xx	COTATION				PRIORITE D'ACTION
						Très satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement	
<p><b>Au bruit</b></p> <p>Décret 2006-892 du 19/07/06 Norme : NFS 31-084 méthode de mesurage TJ 16 inrs</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Chocs des ustensiles et de la batterie de cuisine lors du nettoyage manuel, remplissage et vidage de la vaisselle...  <input type="checkbox"/> Machines et appareils en fonctionnement lors de la préparation (hottes d'aspiration...)  <input type="checkbox"/> Consignes orales au moment du coup de feu	<p>➔ Inconfort,</p> <p>➔ Gêne auditive</p> <p>➔ Stress</p> <p>➔ Fatigue auditive</p>	<input type="checkbox"/> Entretien et maintenance régulier des machines <input type="checkbox"/> Isoler ou extérioriser les compresseurs des réfrigérateurs <input type="checkbox"/> A l'achat de nouveau matériel étudier les caractéristiques sonores <input type="checkbox"/> Protections individuelles contre le bruit	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
<p><b>Aux ambiances thermiques</b></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Variation de température importante (zone de préparation chaude ou froide et cuisson)  <input type="checkbox"/> Présence de courants d'air	<p>➔ Inconfort</p> <p>➔ Fatigue</p>	<input type="checkbox"/> Portes fermées <input type="checkbox"/> Bonne extraction des vapeurs <input type="checkbox"/> Zones de préparations (chaud et froid) séparées <input type="checkbox"/> Information des salariés sur les risques	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
<p><b>A la qualité de l'air</b></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Exposition aux fumées (viande grillée), vapeurs  <input type="checkbox"/> Exposition aux poussières alimentaire  <input type="checkbox"/> Exposition aux produits volatils lors de l'entretien des hottes et fours	<p>➔ Affection respiratoire et/ou cutanée</p> <p>➔ Inconfort, gêne</p>	<input type="checkbox"/> VMC <input type="checkbox"/> Extracteur naturel <input type="checkbox"/> Contrôle des hottes d'aspiration par un organisme agréé <input type="checkbox"/> Privilégier un balayage humide <input type="checkbox"/> EPI adaptés (lunettes, masque)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					









# Unité de travail : SERVICE (bar et salle)

## PRIORITE D'ACTION

Poste	Code	Effectif
Serveur	A	
Barman	B	
Sommelier	C	
Autre	D	
Tous	T	

	<i>Priorité 1 : Agir rapidement</i>
	<i>Priorité 2 : A améliorer</i>
	<i>Priorité 3 : Satisfaisant</i>
	<i>Priorité 4 : Très satisfaisant</i>

DANGERS	Personnes exposées	FACTEURS D'EXPOSITION	RISQUES POTENTIELS	PREVENTION EXISTANTE	PLAN D'ACTION Actions à prévoir ↳ Synthèse page xx	COTATION				PRIORITE D'ACTION
						Très satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement	
<p><i>A l'Etat du sol</i></p> <input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Sol défectueux, inégal, glissant <input type="checkbox"/> Présence d'obstacles au sol (sac à main, béquille...)	<p>➔Chute de plain pied</p> <p>➔Glissade</p>	<input type="checkbox"/> Espace de circulation entre les tables suffisant <input type="checkbox"/> Chaussures avec semelles antidérapantes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
<p><i>Au travail en hauteur</i></p> <input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Utilisation d'un escabeau ou deux marches pour réaliser des tâches en hauteur	<p>➔Chutes</p>	<input type="checkbox"/> Matériel en conformité <input type="checkbox"/> Eviter le stockage en hauteur	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					

DANGERS	Personnes exposées	FACTEURS D'EXPOSITION	RISQUES POTENTIELS	PREVENTION EXISTANTE	PLAN D'ACTION Actions à prévoir ↳ Synthèse page xx	COTATION				PRIORITE D'ACTION
						Très satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement	
<p><i>Déplacements internes externes</i></p> <input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Service en terrasse à proximité de la voie publique	<p>➔ Accidents divers</p>	<input type="checkbox"/> Délimiter la terrasse <input type="checkbox"/> Vigilance	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
<p><i>Aux ambiances thermiques</i></p> <input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Température « ambiance de travail » <input type="checkbox"/> Chaudes, (absence de climatisation, service en terrasse) <input type="checkbox"/> Froides, (présence de climatisation ou courant d'air, mauvais réglage) <input type="checkbox"/> Variation de températures lors de service en terrasse	<p>➔ Inconfort  ➔ Fatigue liée à la chaleur  ➔ Diverses pathologies ORL</p>	<input type="checkbox"/> Fenêtres munies de stores extérieurs pour limiter la transmission de chaleur aux locaux	<input type="checkbox"/>					

DANGERS	Personnes exposées	FACTEURS D'EXPOSITION	RISQUES POTENTIELS	PREVENTION EXISTANTE	PLAN D'ACTION Actions à prévoir ↳ Synthèse page xx	COTATION				PRIORITE D'ACTION
						Très satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement	
<p><b>A la manutention manuelle</b> <b>Aux gestes et postures et/ou postures pénibles</b></p> <p>Décret du 3/9/92 Article du Code du Travail R 4541-1 à 4541-11 Arrêté du 29/1/93 Normes : NF-X-35-106 et NF-X-35-109 TJ 18 inrs</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Soulèvement du mobilier lors du nettoyage et rangement de la salle à manger  <input type="checkbox"/> Mise en place et rangement de la terrasse (mobilier, accessoires, ...)  <input type="checkbox"/> Travail debout en permanence et piétinement  <input type="checkbox"/> Gestes répétitifs de membres supérieurs avec parfois des postures contraignantes lors du service à l'assiette, dressage et débarrassage des tables et lors du nettoyage de la salle.	<p>➔ Douleurs Dorso-lombaires</p> <p>➔ Douleurs des membres supérieurs et inférieurs</p> <p>➔ Troubles Musculo-Squelettiques</p>	<input type="checkbox"/> Chariots à roulettes  <input type="checkbox"/> Dessertes mobiles adaptées  <input type="checkbox"/> Gestion informatique des commandes  <input type="checkbox"/> Formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique)  <input type="checkbox"/> Livraison et stockage des fûts par les livreurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<p><b>Au bruit</b></p> <p>Décret 2006-892 du 19/07/06 Norme : NFS 31-084 méthode de mesurage TJ 16 inrs</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Présence de musique d'ambiance ou de jeux électroniques  <input type="checkbox"/> bruit conversationnel pendant le service  <input type="checkbox"/> soirées à thème...  <input type="checkbox"/> Présence d'un service en terrasse (bruit extérieur, circulation)	<p>➔ Inconfort,</p> <p>➔ Gêne auditive</p> <p>➔ Stress</p> <p>➔ Fatigue</p>	<input type="checkbox"/> Isolation phonique (revêtements muraux, isolation plafond, totem...)  <input type="checkbox"/> Possibilité de baisser les niveaux sonores des bruits de fonds (musique, jeux électronique)  <input type="checkbox"/> Sensibilisation du personnel au risque sonore	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

DANGERS	Personnes concernées	FACTEURS D'EXPOSITION	RISQUES POTENTIELS	PREVENTION EXISTANTE	PLAN D'ACTION Actions à prévoir ↳ Synthèse page xx	COTATION				PRIORITE D'ACTION
						Très satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement	
<p><i>A l'utilisation des machines et outils</i></p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Utilisation d'ustensiles de cuisine coupants ou tranchants <input type="checkbox"/> Utilisation et manipulation de vaisselle <input type="checkbox"/> Utilisation de : <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Machines à café,</li> <li><input type="checkbox"/> Tireuses à bières,</li> <li><input type="checkbox"/> Moulin à glace,</li> <li><input type="checkbox"/> Presse agrumes,</li> <li><input type="checkbox"/> Mélangeur électrique,</li> <li><input type="checkbox"/> Briseur de glaçons,</li> <li><input type="checkbox"/> Autres, précisez :</li> </ul> <input type="checkbox"/> Entretien du linge de table <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Machine à laver,</li> <li><input type="checkbox"/> Sèche linge,</li> <li><input type="checkbox"/> Fer à repasser</li> <li><input type="checkbox"/> Autres, précisez :</li> </ul>	<p>➔ Coupure, plaie, entaille...</p> <p>➔ Brûlure sèche ou humide</p> <p>➔ Electrification</p>	<input type="checkbox"/> Matériel et machines aux normes CE avec système de sécurité <input type="checkbox"/> Maintenance régulières des appareils par les fournisseurs <input type="checkbox"/> Gants jetables : <input type="checkbox"/> Formation à l'utilisation et la sécurité du matériel	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					

DANGERS	Personnes exposées	FACTEURS D'EXPOSITION	RISQUES POTENTIELS	PREVENTION EXISTANTE	PLAN D'ACTION Actions à prévoir ↳ Synthèse page xx	COTATION				PRIORITE D'ACTION
						Très satisfaisant	Satisfaisant	A améliorer	Agir rapidement	
<p><i>A la charge mentale liée :</i> L'activité de travail L'organisation du travail Aux relations sociales</p>	<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Tâches multiples à effectuer en même temps (solicitation de la mémoire visuelle et auditive) <input type="checkbox"/> Etre attentif aux besoins des clients avec une adaptation permanente à la diversité de la clientèle (sourire, patience, tolérance) <input type="checkbox"/> Pression de la hiérarchie pour un travail toujours rapide <input type="checkbox"/> Manipulation d'argent (encaissement) <input type="checkbox"/> Transport des fonds Qui : Quand : <input type="checkbox"/> Travailleur isolé Qui : Quand : <input type="checkbox"/> Horaires de nuit	<p>➔ Stress</p> <p>➔ Fatigue</p> <p>➔ Surmenage, Anxiété</p> <p>➔ Agressions physiques et/ou verbales</p>	<input type="checkbox"/> Logiciel de commande <input type="checkbox"/> Planning mensuel <input type="checkbox"/> Planning hebdomadaire <input type="checkbox"/> Organisation de la salle pour optimiser les déplacements	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					

# SYNTHESE PLAN D' ACTIONS

- Hiérarchisez la mise en place des mesures de prévention en fonction des priorités d'action
- Ajouter autant de lignes que d'actions à suivre
- Commenter chaque ligne en expliquant l'avancement si l'action est faite en plusieurs fois

<b>TRES SATISFAISANT</b>	<b>4</b>	<b>SATISFAISANT</b>	<b>3</b>	<b>A AMELIORER</b>	<b>2</b>	<b>AGIR RAPIDEMENT</b>	<b>1</b>
--------------------------	----------	---------------------	----------	--------------------	----------	------------------------	----------

Unité	Actions à mettre en place	Délai	Commentaires
<b>RISQUES GENERAUX</b>			

Unité	Actions à mettre en place	Priorité	Responsable de l'action	Délai	Commentaires
<b>Cuisine</b>					

<b>Salle</b>					

# FICHES DE PREVENTION DES EXPOSITIONS A CERTAINS FACTEURS DE RISQUES PROFESSIONNELS

---

## Le contexte

La Réforme des retraites instaurée par la loi 2010-1330 du 9 novembre 2010 prévoit un certain nombre de mesures concernant la pénibilité au travail. Ces mesures ont pour objectifs de :  
prévenir la pénibilité à travers la mise en œuvre d'une démarche de prévention des risques professionnels et de la pénibilité au travail  
assurer une meilleure traçabilité de l'exposition professionnelle à certains facteurs de pénibilité  
permettre un départ à la retraite à 60 ans pour les salariés exposés à un ou plusieurs facteurs de pénibilité sous certaines conditions.

## ► Qu'est-ce que la pénibilité ?

L'article L 4121-3-1 du Code du Travail précise la définition de la pénibilité au travail. Elle se caractérise par une exposition à un ou plusieurs facteurs de risques professionnels susceptibles de laisser des traces durables, identifiables et irréversibles sur la santé des salariés exposés (article D. 4121-5).

## ► Quels sont les 10 Facteurs de pénibilité ?

### **Facteurs liés aux contraintes physiques marquées :**

- les manutentions manuelles de charges
- les postures pénibles
- les vibrations mécaniques

### **Facteurs liés à un environnement physique agressif :**

- les agents chimiques dangereux, y compris les poussières et les fumées
- les activités exercées en milieu hyperbare
- le bruit
- les températures extrêmes

### **Facteurs liés à certains rythmes de travail :**

- le travail de nuit
- le travail en équipes successives alternantes
- le travail répétitif

## ► Les fiches de prévention des expositions aux différents facteurs de risques

**Pour chaque salarié exposé** à un ou plusieurs facteurs de pénibilité (excepté l'amiante et les activités en milieu hyperbare faisant déjà l'objet de dispositifs spécifiques obligatoires de traçabilité des expositions), l'employeur doit établir une « **fiche de prévention des expositions** ». Son contenu et ses modalités d'utilisation sont précisés dans le Code du travail (articles D. 4121-6 à D. 4121-9). Un modèle de cette fiche est fixé par l'arrêté du 30 janvier 2012.

La fiche de prévention des expositions, ainsi que ses mises à jour doivent être communiquées au Service de Santé au Travail.

Parallèlement elles doivent être tenues à tout moment à la disposition du salarié et lui seront remises

☒ lors de son départ de l'établissement

☒ En cas d'arrêt de travail d'au moins 30 jours consécutifs à un accident du travail ou une maladie professionnelle et d'au moins 3 mois dans les autres cas.

# MODELE DE FICHE DE PREVENTION DES EXPOSITIONS LIEES A CERTAINS FACTEURS DE RISQUES

## FICHE DE PREVENTION DES EXPOSITIONS A CERTAINS FACTEURS DE RISQUES

Loi n°2012-1330 du 9/11/2010 - Dénombrement selon Décret n°2011-354

Salarié			Données sur la fiche						
Nom, Prénom			Fiche mise à jour le :						
Date de naissance			Nom du médecin du Travail :						
Date d'entrée dans l'entreprise			Copie au médecin du Travail le :						
Facteurs de risque énumérés à l'article D. 4121-5	Durée minimale d'exposition	Exposition		Période d'exposition		Mesures de prévention en place			Commentaires, précisions, événements particuliers (résultats)
		OUI	NON	Date de	Date de fin	Organisationnelles	Collectives	Individuelles	
Bruit	> 80 dBA pendant 8h (information), > 85 dBA pendant 8h (obligation)	600	heures/an						
	Pression acoustique de crête > 135 dBA	120	fois/an						
Températures extrêmes	Exposition à des températures ≤ 5°C et > 30°C .	900	heures/an						
Activité hyperbare	Exposition à une pression relative supérieure à 1200 hPa	60	interventions/an						
Agents chimiques dangereux	Voir article R 4412-3 et R 4412-60 du code du Travail, y compris les poussières et les fumées								
Vibrations mécaniques	Vibration transmise au corps entier > 0,5 m/s² et aux mains / bras > 2,5 m/s² pendant 8 heures	450	heures/an						
CRITERES DE PENIBILITE	Postures pénibles	Maintien des bras en l'air à une hauteur située au-dessus des épaules ou positions accroupies ou à genoux ou positions du torse en torsion à 30 degrés ou positions du torse fléchi à 45 degrés	900	heures/an					
	Gestes répétitifs	Temps de cycle ≤ à 1 min ou 30 actions techniques/min	900	heures/an					
	Manutentions manuelles de charges	Lever ou porter : 15 kg Pousser ou tirer : 250 kg Déplacement du travailleur avec la charge : 10 kg	600	heures/an					
Cumul de manutention de charges : 7,5 Tonnes cumulées/jour		120	jours/an						
Rythme de travail	Travail de nuit ou en équipe successives alternantes : 1 heure de travail entre 24 heures et 5 heures	Travail de nuit : 120 nuits/an Travail en équipes : 50 nuits/an							



# PARTICIPANTS A L'ELABORATION DU DOCUMENT

---

*En collaboration avec le Syndicat de la profession*

## **ASSTV 86 :**

- *Sylvie MIREBEAU- GIRAULT – IPRP – Conseillère en Prévention*
- *Gwenaëlle PINEAU - IPRP – Conseillère en Prévention*
- *Sabrina RICHER – Assistante de pôle*

## **SIST 79 :**

- *Natha CHAUVET – CHAN – IPRP - Métrologue*
- *Arnaud FERRU – IPRP - Métrologue*

## **STA 17 :**

- *Marielle CHARRIER – IPRP - Conseillère en Prévention*

## **APAS 17 :**

- *Françoise CLAIRMONT - AST*
- *Maud TANTIN - AST*
- *Christine METAYER – AST*

## **SISTAC 16 :**

*Philippe GOMICHOON – Métrologue*

## **SISTA 16 :**

*Claudine GIRAUDEAU – Conseillère en Prévention – IPRP*