



DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS DUERP

SECTEUR : RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

Conforme aux articles R.4121-1 à R.4121-4 du Code du travail — Loi Santé au Travail du 2 août 2021

Base réglementaire

Décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001
Articles R.4121-1 à R.4121-4 du Code du travail
Loi n°2021-1018 du 2 août 2021 (Santé au Travail)

Obligatoire dès le 1er salarié

Mise à jour minimale : 1 fois par an (Ets d'au moins 11 salariés)

Conservation : 40 ans minimum

Informations de l'établissement

Raison sociale	[À compléter]
SIRET	[À compléter]
Adresse	[À compléter]
Effectif (ETP)	[À compléter] — CDI : ___ / CDD : ___
Dirigeant responsable	[À compléter]
Date élaboration	[À compléter]
Dernière mise à jour	[À compléter]

1. MÉTHODOLOGIE D'ÉVALUATION DES RISQUES

A. Grille de cotation de la Gravité (G)

Indice G	Niveau	Description du dommage	Exemples concrets
G = 25	Très grave	Décès ou invalidité totale permanente	Ex. : Intoxication mortelle, chute de hauteur fatale, incendie grave
G = 16	Grave	Incapacité permanente / séquelles durables	Ex. : Amputation, brûlure grave, surdité définitive, TMS invalidant
G = 10	Moyenne	Accident avec arrêt de travail (court ou long)	Ex. : Entorse sévère, brûlure 2e degré, lombalgie avec arrêt prolongé
G = 5	Faible	Lésion bénigne sans arrêt de travail	Ex. : Coupure légère, brûlure superficielle, contusion bénigne

B. Grille de cotation de la Fréquence / Probabilité (F)

Indice F	Niveau	Description de l'exposition	Exemples concrets (restauration)
F = 4	Quotidienne	Exposition journalière ou continue	Cuisson, découpe, service en salle, plonge
F = 3	Fréquente	Exposition hebdomadaire	Nettoyage hebdomadaire des hottes, réceptions marchandises
F = 2	Occasionnelle	Exposition mensuelle	Réapprovisionnement cave, nettoyage des vitres
F = 1	Très rare	Exposition annuelle ou exceptionnelle	Intervention ponctuelle de maintenance

C. Matrice de Criticité — $C = G \times F$

G \ F →	F = 1	F = 2	F = 3	F = 4
G = 25	25	50	75	100
G = 16	16	32	48	64
G = 10	10	20	30	40
G = 5	5	10	15	20

Seuils de criticité

C ≤ 15 : FAIBLE
 Risque acceptable — surveiller

C 16-40 : MODÉRÉ
 Actions correctives à planifier

C ≥ 41 : ÉLEVÉ
 Action immédiate requise

D. Coefficient de maîtrise et calcul du Risque Résiduel — $RR = C \times Coefficient$

Coeff.	Niveau de maîtrise	Description / Critères d'attribution	Impact sur le risque résiduel
0,1	Maîtrise totale — Auto-contrôle	Procédures internes formalisées et vérifiées, personnel formé et autonome	Risque résiduel = $C \times 0,1$ → Réduction de 90%
0,3	Protection collective — Réduction exposition	Protections collectives en place (garde-corps, aspiration, isolation), exposition réduite	Risque résiduel = $C \times 0,3$ → Réduction de 70%
0,7	Signalisation — EPI	Panneaux de signalisation, équipements de protection individuelle fournis	Risque résiduel = $C \times 0,7$ → Réduction de 30%
1	Pas de mesure de prévention — Risque brut	Aucune mesure existante : le risque brut est retenu pour le calcul	Risque résiduel = $C \times 1$ → Réduction nulle (risque brut)

Formule de calcul : Risque Résiduel (RR) = Criticité (C) × Coefficient de maîtrise

Le risque résiduel représente le niveau de risque après prise en compte des mesures de prévention en place. C'est ce niveau résiduel qui détermine la priorité des actions à mener.
Objectif : ramener tous les risques résiduels en dessous du seuil MODÉRÉ (< 16), et idéalement en zone FAIBLE (< 15).

2. INVENTAIRE DES UNITÉS DE TRAVAIL

Les unités de travail (UT) regroupent les salariés exposés aux mêmes risques professionnels. Chaque UT doit être identifiée, son effectif renseigné, et faire l'objet d'une évaluation distincte. [Adapter à votre établissement]

N°	Unité de Travail	Postes / Métiers concernés	Effectif exposé	Horaires types	Risques principaux identifiés
UT 1	Cuisine / Production	Chef de cuisine, cuisinier, commis, aide-cuisine	[À compléter]	5h-15h / 10h-22h	Brûlures, coupures, TMS, glissades, chimique, incendie, chaleur
UT 2	Service en salle / Bar	Serveur(se), chef de rang, barman, maître d'hôtel	[À compléter]	10h-15h / 18h-23h	TMS, glissades, RPS, violence externe, bruit
UT 3	Plonge / Nettoyage	Plongeur, agent de nettoyage, steward	[À compléter]	9h-16h / 18h-23h	Chimique, coupures, TMS, glissades, chaleur humide, bruit
UT 4	Réception & Stockage	Économe, responsable approvisionnement, magasinier	[À compléter]	6h-12h	Manutention lourde, risque froid, chutes, HACCP
UT 5	Encaissement / Accueil	Hôte/hôtesse d'accueil, caissier(ère)	[À compléter]	11h-23h	Violence externe, RPS, TMS écran/caisse
UT 6	Encadrement / Direction	Gérant, directeur, chef de salle	[À compléter]	Variable	RPS / burn-out, risque routier, risque juridique

3. INVENTAIRE ET ÉVALUATION DES RISQUES PAR UNITÉ DE TRAVAIL

Lecture du tableau : G = Gravité (5/10/16/25) • F = Fréquence (1 à 4) • C = Criticité (G×F) • Coeff. = Coefficient de maîtrise (0,1 / 0,3 / 0,7 / 1) • RR = Risque Résiduel (C × Coeff.)
 Seuils RR : FAIBLE ≤ 15 | MODÉRÉ 16-40 | ÉLEVÉ ≥ 41 — Actions prioritaires = RR ≥ 16

Unité de Travail UT 1 CUISINE / PRODUCTION

Postes / Métiers : Chef de cuisine, cuisinier, commis, aide-cuisine
Effectif exposé : [À compléter]

Danger / Facteur	Situation dangereuse	Dommage potentiel	G	F (1-4)	C (G×F)	Coeff. Maîtrise	Risque Résiduel	Prévention existante	Actions correctives
Brûlures thermiques	Contact plaques, fours, friteuses, vapeur, flammes nues	Brûlures 1er au 3e degré, séquelles cicatricielles	16	4	64 ÉLEVÉ	0.7	44.8 ÉLEVÉ	Tablier fourni. Formation informelle.	Gants thermorésistants EN 407. Procédure friteuse affichée. Vérification hebdomadaire EPI.
Coupures / Lacérations	Utilisation couteaux, mandolines, trancheurs, hachoirs	Plaies profondes, section tendineuse, amputation partielle	16	4	64 ÉLEVÉ	0.7	44.8 ÉLEVÉ	Couteaux en blocs. Interdiction couteau dans évier.	Gants anti-coupure EN 388 Niv. C. Formation gestes sécurité couteaux. Étui de protection.
Glissades / Chutes de plain-pied	Sols mouillés (graisses, eau), passages encombrés	Entorses, fractures, traumatismes crâniens	16	4	64 ÉLEVÉ	0.7	44.8 ÉLEVÉ	Panneaux sol glissant. Chaussures antidérapantes.	Revêtement R11 min. Procédure nettoyage immédiat projections. Caillebotis aux postes friture.
TMS — Troubles Musculo-Squelettiques	Postures debout prolongées, port de charges (marmites), gestes répétitifs	Lombalgies, tendinites, syndrome canal carpien	10	4	40 MODÉRÉ	0.7	28 MODÉRÉ	Tables de travail standard. Chariots disponibles.	Formation PRAP. Analyse posturale. Aide-mémoire gestes et postures. Tables réglables en hauteur.
Risque chimique — Produits d'entretien	Manipulation détergents, dégraissants, désinfectants	Brûlures cutanées/oculaires, allergie, intoxication inhalation	16	3	48 ÉLEVÉ	0.7	33.6 MODÉRÉ	FDS disponibles. Gants ménage fournis.	Gants nitrile EN 374. Lunettes protection. Armoire stockage dédiée. Affichage FDS au poste.
Risque incendie / explosion	Cuisson flamme vive, graisse surchauffée, fuite gaz	Brûlures graves, intoxication CO, incendie bâtiment	25	2	50 ÉLEVÉ	0.3	15 FAIBLE	Extincteurs vérifiés. Détecteur fumée. Maintenance hotte.	Plan évacuation affiché. Exercice évacuation semestriel. Formation SSI. Vérification hottes mensuelle.
Manutention manuelle de charges	Port marmites pleines, sacs farine, plaques de cuisson	Lombalgies aiguës, hernies discales	10	4	40 MODÉRÉ	0.7	28 MODÉRÉ	Aide-mémoire manutention affiché.	Analyse charges > 10 kg. Chariots/diables. Formation

Danger / Facteur	Situation dangereuse	Dommage potentiel	G	F (1-4)	C (G×F)	Coeff. Maîtrise	Risque Résiduel	Prévention existante	Actions correctives
									manutention. Limiter les charges portées seul.
Bruit	Hottes aspirantes, batteurs, mixeurs, vaisselle	Surdité professionnelle, fatigue auditive	10	4	40 MODÉRÉ	0.7	28 MODÉRÉ	Aucune mesure formalisée.	Mesure niveau sonore. Si > 80 dB(A) : EPI auditifs. Isolation phonique équipements bruyants.
Stress thermique — Chaleur	Exposition > 30°C (fours, vapeur), ambiance cuisine	Coup de chaleur, déshydratation, malaise	10	4	40 MODÉRÉ	0.7	28 MODÉRÉ	Ventilation mécanique en place.	Eau fraîche à disposition. Pauses régulières en zone fraîche. Vêtements respirants. Plan canicule.
Risque électrique	Équipements électriques en milieu humide (battEUR, robot)	Électrocution, brûlures électriques, choc cardiaque	25	2	50 ÉLEVÉ	0.3	15 FAIBLE	Contrôle électrique annuel organisme agréé.	Vérification câbles/prises. Formation habilitation B0/BS. Disjoncteurs différentiels 30 mA.

Unité de Travail UT 2
SERVICE EN SALLE / BAR

 Postes / Métiers : Serveur(se), chef de rang, barman, maître d'hôtel
 Effectif exposé : [À compléter]

Danger / Facteur	Situation dangereuse	Domage potentiel	G	F (1-4)	C (G×F)	Coeff. Maîtrise	Risque Résiduel	Prévention existante	Actions correctives
TMS — Port de charges / Gestes répétitifs	Port de plateaux chargés, service prolongé debout	Lombalgies, tendinites épaule, canal carpien	10	4	40 MODÉRÉ	0.7	28 MODÉRÉ	Aucune limite de charge plateau formalisée.	Définir charge max par plateau. Formation postures. Plateaux avec rebord anti-glisse. Siège assis-debout bar.
Glissades / Chutes de plain-pied	Sols mouillés (boissons renversées, nettoyage)	Entorses, fractures, contusions	16	3	48 ÉLEVÉ	0.7	33.6 MODÉRÉ	Chaussures antidérapantes recommandées.	Chaussures antidérapantes obligatoires. Procédure nettoyage rapide renversements. Éclairage suffisant.
Brûlures — Service plats et boissons chauds	Transport assiettes, plats, cafetières, carafes d'eau bouillante	Brûlures superficielles à profondes mains/avant-bras	10	4	40 MODÉRÉ	0.7	28 MODÉRÉ	Formation interne informelle.	Supports isothermes. Formation gestes service sécurisé. EPI adaptés (gants courts anti-chaueur).
Violence externe / Incivilités clientèle	Conflits clients, comportements agressifs, vols	Blessures physiques, choc psychologique, SSPT	16	2	32 MODÉRÉ	0.7	22.4 MODÉRÉ	Pas de procédure formalisée.	Procédure gestion conflits. Formation communication non-violente. Bouton d'alarme discret. Registres incidents.
Charge psychosociale (RPS)	Rythme intense, horaires décalés, exigences clients	Burn-out, anxiété, dépression, absentéisme	16	3	48 ÉLEVÉ	0.7	33.6 MODÉRÉ	Aucune évaluation RPS formelle.	Intégrer RPS au DUERP. Enquête QVT annuelle. Désignation référent RPS. Accès écoute psychologique.
Bruit — Ambiance sonore	Musique forte, conversations, cliquetis vaisselle	Fatigue auditive, stress, troubles sommeil	10	4	40 MODÉRÉ	0.7	28 MODÉRÉ	Aucune mesure acoustique.	Mesure niveau sonore. Réduction volume musique si > 80 dB(A). Protection auditive si nécessaire.
Risque alcool / Drogues (bar)	Manipulation produits alcoolisés, ambiance festive tardive	Accidents sous influence, dépendance professionnelle	16	2	32 MODÉRÉ	1	32 MODÉRÉ	Pas de règlement intérieur spécifique.	Règlement intérieur interdisant la consommation. Sensibilisation addictions. Éthylotest à disposition.
Risque routier (déplacements inter-sites)	Courses approvisionnements, déplacements véhicule	Accident de la route, blessures graves	25	1	25 MODÉRÉ	0.7	17.5 MODÉRÉ	Véhicule de service disponible.	Charte conducteur signée. Contrôle permis. Interdiction

Danger / Facteur	Situation dangereuse	Dommage potentiel	G	F (1-4)	C (G×F)	Coeff. Maîtrise	Risque Résiduel	Prévention existante	Actions correctives
									téléphone documentée. Entretien véhicule.

Unité de Travail UT 3
PLONGE / NETTOYAGE

 Postes / Métiers : Plongeur, agent de nettoyage, steward
 Effectif exposé : [À compléter]

Danger / Facteur	Situation dangereuse	Domage potentiel	G	F (1-4)	C (G×F)	Coeff. Maîtrise	Risque Résiduel	Prévention existante	Actions correctives
Risque chimique — Produits lave-vaisselle	Manipulation produits chlorés, soude, acides désincrustation	Brûlures cutanées, dermatoses, rhinites, asthme professionnel	16	4	64 ÉLEVÉ	0.7	44.8 ÉLEVÉ	Gants ménage fournis.	Gants nitrile EN 374. Tablier imperméable. Lunettes. FDS affichées. Substitution produits si possible.
TMS — Postures penchées prolongées	Bacs plonge non réglables, gestes répétitifs bras/épaules	Lombalgies, cervicalgies, tendinites épaule	10	4	40 MODÉRÉ	0.7	28 MODÉRÉ	Bacs à hauteur standard non réglable.	Réglage hauteur bacs (à hauteur des coudes). Formation postures. Rotation de poste.
Coupures — Objets tranchants en eau trouble	Bris de verre, couteaux dans évier, ustensiles métalliques	Coupures profondes, lacérations, plaies infectées	16	4	64 ÉLEVÉ	0.7	44.8 ÉLEVÉ	Aucune consigne formalisée sur bris de verre.	Gants anti-coupure. Procédure bris de verre affichée. Poubelle dédiée verre. Vaisselle triée avant plonge.
Glissades / Chutes	Sols constamment mouillés, caisses et palettes au sol	Entorses, fractures, contusions	16	4	64 ÉLEVÉ	0.7	44.8 ÉLEVÉ	Bottes antidérapantes recommandées.	Bottes antidérapantes obligatoires. Caillebotis anti-dérapants. Nettoyage sol en fin de service.
Bruit — Lave-vaisselle industriel	Lave-vaisselle industriel, chocs vaisselle, plonge collective	Surdité professionnelle, fatigue auditive	10	4	40 MODÉRÉ	0.7	28 MODÉRÉ	Aucune mesure acoustique.	Mesure bruit au poste. Isolation phonique lave-vaisselle. Bouchons oreilles si > 80 dB(A).
Ambiance thermique et humide	Vapeurs chaudes lave-vaisselle, condensation, humidité permanente	Coup de chaleur, dermatoses, pathologies respiratoires	10	4	40 MODÉRÉ	0.7	28 MODÉRÉ	Ventilation générale en place.	Hottes de captation sur lave-vaisselle. Vêtements respirants. Rotation postes. Pauses en zone fraîche.

Unité de Travail UT 4
RÉCEPTION & STOCKAGE DES
MARCHANDISES

 Postes / Métiers : Économe, responsable approvisionnement, magasinier
 Effectif exposé : [À compléter]

Danger / Facteur	Situation dangereuse	Dommages potentiels	G	F (1-4)	C (G×F)	Coeff. Maîtrise	Risque Résiduel	Prévention existante	Actions correctives
Manutention manuelle de charges lourdes	Déchargement palettes, sacs farine (25-50 kg), caisses boissons	Lombalgies aiguës, hernies discales, déchirures musculaires	16	3	48 ÉLEVÉ	0.7	33.6 MODÉRÉ	Chariot à roulettes disponible.	Transpalette électrique obligatoire > 15 kg. Formation manutention. Évaluation TMS au poste.
Chutes de plain-pied / de hauteur	Sols glissants (pluie, condensation chambres froides), escabeaux	Fractures, traumatismes crâniens	16	3	48 ÉLEVÉ	0.7	33.6 MODÉRÉ	Escabeau disponible.	Escabeau conforme NF P 93-351. Interdiction grimper sur rayonnages. Chaussures sécurité S3.
Risque froid — Chambres froides / Congélateurs	Travail chambre froide (0-4°C) et congélateur (-18/-22°C)	Hypothermie, gelures, pathologies respiratoires	10	3	30 MODÉRÉ	0.7	21 MODÉRÉ	Blouse froide disponible.	EPI froid : veste thermique, gants, bonnet. Durée max exposition définie. Système déverrouillage intérieur CF.
Risque engins de manutention	Utilisation transpalettes électriques en zone livraison	Écrasement, choc, renversement de charges	25	2	50 ÉLEVÉ	0.3	15 FAIBLE	Autorisation de conduite en place.	CACES si requis. Balisage zone manutention. Vitesse limitée. Vérification quotidienne des engins.
Contamination alimentaire — Rupture chaîne du froid	Réception denrées à température non conforme, stockage incorrect	TIAC (salmonellose, listériose, E.coli)	16	2	32 MODÉRÉ	0.3	9.6 FAIBLE	Contrôle température à réception.	Procédure HACCP réception documentée. Thermomètre sonde dédié. Enregistrement des températures.

Unité de Travail UT 5
ENCAISSEMENT / ACCUEIL

 Postes / Métiers : Hôte/hôtesse d'accueil, caissier(ère)
 Effectif exposé : [À compléter]

Danger / Facteur	Situation dangereuse	Domage potentiel	G	F (1-4)	C (G×F)	Coeff. Maîtrise	Risque Résiduel	Prévention existante	Actions correctives
Violence externe / Agressions	Manipulation d'espèces, caisse isolée en fin de soirée	Blessures physiques, traumatisme psychologique	25	2	50 ÉLEVÉ	0.7	35 MODÉRÉ	Pas de procédure sécurisation caisse.	Coffre-fort temporisation. Bouton alarme silencieux. Clôture caisse en binôme. Formation gestion conflits.
TMS — Travail sur écran / Terminal caisse	Utilisation prolongée terminal caisse, posture statique	Cervicalgies, troubles visuels, fatigue mentale	10	4	40 MODÉRÉ	0.7	28 MODÉRÉ	Aucune évaluation ergonomique.	Écran à hauteur des yeux. Pause 5 min / 2 h. Siège assis-debout. Éclairage anti-reflets.
RPS — Charge psychosociale	Gestion mécontentements clients, pression services chargés	Stress chronique, burn-out, troubles anxieux	16	3	48 ÉLEVÉ	0.7	33.6 MODÉRÉ	Pas de procédure formalisée.	Procédure clients difficiles. Référent RPS. Cellule psychologique si besoin. Entretiens réguliers managers.

Unité de Travail UT 6
ENCADREMENT / DIRECTION

 Postes / Métiers : Gérant, directeur de restaurant, responsable de salle
 Effectif exposé : [À compléter]

Danger / Facteur	Situation dangereuse	Domage potentiel	G	F (1-4)	C (G×F)	Coeff. Maîtrise	Risque Résiduel	Prévention existante	Actions correctives
RPS — Surcharge managériale	Surcharge travail, isolement décisionnel, pression économique	Burn-out dirigeant, troubles anxio-dépressifs, cardio-vasculaires	16	4	64 ÉLEVÉ	0.7	44.8 ÉLEVÉ	Aucune mesure spécifique dirigeant.	Accompagnement coaching. Réseau de pairs dirigeants. Médecin du travail (gérant non-salarié possible).
Risque routier — Déplacements	Déplacements fournisseurs, banque, formation	Accident de la route	25	2	50 ÉLEVÉ	0.7	35 MODÉRÉ	Pas de charte conducteur.	Charte conducteur. Interdiction téléphone. Vérification véhicule. Plan de déplacements.
Risque juridique / Pénal	Non-conformité DUERP, absence formation obligatoire, infraction HACCP	Faute inexcusable employeur, sanctions financières, mise en cause pénale	25	2	50 ÉLEVÉ	0.3	15 FAIBLE	DUERP en cours d'élaboration.	Mise à jour DUERP annuelle. Registre formation. Suivi inspections hygiène. Veille réglementaire.

4. RISQUES TRANSVERSAUX — ENSEMBLE DES UNITÉS DE TRAVAIL

Danger / Facteur	Situation dangereuse	Domage potentiel	G	F (1-4)	C (G×F)	Coeff. Maîtrise	Risque Résiduel	Prévention existante	Actions correctives
Risque biologique	Contact denrées contaminées, déchets alimentaires, nuisibles	Gastro-entérite, salmonellose, hépatite A, leptospirose	16	3	48 ÉLEVÉ	0.3	14.4 FAIBLE	Bacs déchets fermés. Dératisation annuelle.	Protocole HACCP complet. Contrat dératisation trimestriel. Formation hygiène obligatoire (HACCP).
Incendie / Évacuation	Départ de feu cuisine, court-circuit électrique, matières inflammables	Brûlures graves, intoxication fumées, décès	25	2	50 ÉLEVÉ	0.3	15 FAIBLE	Extincteurs vérifiés. DSSI effectuée.	Exercice évacuation semestriel. Plan affiché. Formation extinction 1er feu. Registre sécurité tenu.
Légionellose — Eau chaude sanitaire	ECS insuffisamment chauffée (< 55°C), points morts du réseau	Pneumonie grave (légionellose), potentiellement mortelle	25	1	25 MODÉRÉ	0.7	17.5 MODÉRÉ	Pas de carnet sanitaire tenu à jour.	ECS > 55°C. Purge points morts. Carnet sanitaire. Analyse eau annuelle si TAR.
Amiante (bâtiments < 1997)	Travaux maintenance sur faux-plafonds, cloisons, revêtements	Mésothéliome, cancer bronchique (long terme)	25	1	25 MODÉRÉ	0.7	17.5 MODÉRÉ	À vérifier selon date construction.	Dossier Technique Amiante (DTA). Repérage avant travaux obligatoire. Affichage zone risque.
Harcèlement moral / sexuel	Ambiance travail nocturne, hiérarchie forte, clientèle parfois intrusive	Traumatisme psychologique, absentéisme, risques légaux employeur	16	2	32 MODÉRÉ	0.7	22.4 MODÉRÉ	Règlement intérieur.	Affichage art. L.1153-5. Référent harcèlement (> 250 sal.). Formation managers. Procédure signalement.
Risque Covid / pandémies	Contact rapproché public/collègues, surfaces partagées	Contamination virale, arrêts de travail, cluster	10	2	20 MODÉRÉ	0.7	14 FAIBLE	Protocole sanitaire à actualiser.	Protocole sanitaire mis à jour. Aération renforcée. Vaccination recommandée. EPI de réserve.

5. PLAN D'ACTIONS DE PRÉVENTION

Ce plan d'actions est issu de l'évaluation des risques résiduels. Sont priorisées les situations dont le Risque Résiduel (RR) est ÉLEVÉ (≥ 41) ou MODÉRÉ (16-40). L'objectif est d'abaisser tous les RR en dessous de 16 (FAIBLE) grâce à des mesures de prévention adaptées.

Prio.	Unité de Travail	Risque ciblé	Action d'amélioration à prévoir	Pilote	Délai	Statut	Résidu cible
1	UT1 – Cuisine	Brûlures (RR=11.2)	Fournir gants thermorésistants EN 407 friture/four. Afficher procédure sécurité friteuse.	Dirigeant	2 sem.	À lancer	5.6 FAIBLE
1	UT1 – Cuisine	Coupures (RR=11.2)	Équiper de gants anti-coupure EN 388 Niv. C pour mandoline et trancheur.	Chef cuisine	1 mois	À lancer	5.6 FAIBLE
1	UT3 – Plonge	Chimique (RR=11.2)	Remplacer gants ménage par gants nitrile EN 374. Afficher FDS aux postes de plonge.	Dirigeant	2 sem.	À lancer	5.6 FAIBLE
1	UT1-UT3	Glissades (RR=11.2)	Installer caillebotis antidérapants R11 aux postes friture et plonge.	Dirigeant	1 mois	À lancer	7 FAIBLE
2	UT4 – Réception	Manutention (RR=11.2)	Acquérir un transpalette électrique. Former les salariés à son utilisation.	Dirigeant	2 mois	Planifié	4.8 FAIBLE
2	Tous	Incendie (RR=7.5)	Organiser exercice d'évacuation semestriel. Former un référent incendie.	Dirigeant	3 mois	Planifié	3.8 FAIBLE
2	UT1-UT2-UT3	TMS (RR=7)	Organiser formation PRAP pour tous les postes cuisine/salle/plonge. Analyse posturale.	RH / OPCO	3 mois	Planifié	2.1 FAIBLE
3	UT2 – Salle	RPS (RR=11.2)	Réaliser enquête QVT. Désigner référent RPS. Accès écoute psychologique.	RH	6 mois	En cours	3.4 FAIBLE
3	Tous	HACCP / Biologique	Former l'ensemble du personnel en contact alimentaire (HACCP). Mettre à jour le plan.	RH/Formateur	6 mois	En cours	4.8 FAIBLE
3	UT4 – Réception	Froid (RR=7)	Vérifier système déverrouillage intérieur chambres froides. EPI froid complets.	Technique	1 mois	En cours	2.1 FAIBLE
4	UT6 – Direction	DUERP	Planifier prochaine mise à jour annuelle du DUERP. Date : [À compléter]	Dirigeant	12 mois	À planifier	5 FAIBLE
4	Tous	Amiante	Vérifier existence DTA (bâtiment < 1997). Faire réaliser repérage si nécessaire.	Dirigeant	3 mois	À planifier	5 FAIBLE

6. TRAÇABILITÉ, MISE À JOUR ET HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Conformément à l'article R.4121-2 du Code du travail (loi Santé au Travail du 2 août 2021), l'employeur tient à disposition l'ensemble des versions successives du DUERP pendant 40 ans minimum.

Historique des révisions

Version	Date	Motif de la révision	Révisé par	Validé par	Signature
V1.0	[À compléter]	Élaboration initiale du DUERP	[À compléter]	[À compléter]	_____
V1.1	[À compléter]	[Ex : Mise à jour annuelle / Nouveau matériel / Accident du travail / Résultat inspection]	[À compléter]	[À compléter]	_____
V1.2	[À compléter]	[Ex : Mise à jour annuelle / Nouveau matériel / Accident du travail / Résultat inspection]	[À compléter]	[À compléter]	_____
V1.3	[À compléter]	[Ex : Mise à jour annuelle / Nouveau matériel / Accident du travail / Résultat inspection]	[À compléter]	[À compléter]	_____
V2.0	[À compléter]	[Ex : Mise à jour annuelle / Nouveau matériel / Accident du travail / Résultat inspection]	[À compléter]	[À compléter]	_____

Obligations de consultation et de communication

Obligation	Base légale	Modalités	Dernière date	Prochaine date
Consultation du CSE (si ≥ 11 sal.)	Art. L.2312-27 CT	Avant modification conditions de travail et mise à jour annuelle	[À compléter]	[À compléter]
Présentation aux travailleurs	Art. R.4121-4 CT	DUERP accessible à tout salarié. Existence portée à leur connaissance.	[À compléter]	[À compléter]
Transmission Médecine du Travail	Art. R.4624-46 CT	Lors de tout renouvellement. Avant visite de reprise ou préembauche.	[À compléter]	[À compléter]
Registre Unique de Sécurité	Art. R.4534-23 CT	Consigner vérifications périodiques (électricité, gaz, extincteurs, hottes...)	[À compléter]	[À compléter]

Déclaration accidents du travail	Art. L.441-2 CPAM	Déclaration AT à la CPAM sous 48h. Registre AT/MP à tenir.	[À compléter]	[À compléter]
Formation sécurité nouveaux embauchés	Art. L.4141-2 CT	Obligatoire dès l'embauche et lors de changement de poste à risque.	[À compléter]	[À compléter]
Formation HACCP	Règl. (CE) n°852/2004	Au moins 1 salarié formé HACCP par établissement manipulant des denrées.	[À compléter]	[À compléter]
Vérifications réglementaires périodiques	Arrêtés sectoriels	Annuelle ou selon préconisation organisme agréé (électricité, gaz, hottes).	[À compléter]	[À compléter]

7. VALIDATION ET SIGNATURE DU DOCUMENT

Le présent Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels a été élaboré conformément aux dispositions des articles R.4121-1 à R.4121-4 du Code du travail. Il engage la responsabilité de l'employeur signataire et doit être accessible à l'ensemble des travailleurs, à l'Inspection du Travail et au Service de Prévention et de Santé au Travail sur simple demande.

Rôle	Nom / Prénom	Fonction	Date	Signature
Élaborateur du DUERP	[À compléter]	[À compléter]	[À compléter]	_____
Dirigeant / Employeur	[À compléter]	[À compléter]	[À compléter]	_____
Représentant CSE (si applicable)	[À compléter]	[À compléter]	[À compléter]	_____
Médecin du travail (information)	[À compléter]	[À compléter]	[À compléter]	_____

Besoin d'un accompagnement expert pour votre DUERP ?

Ce modèle est une base de travail à adapter impérativement à votre établissement.
Iziqua vous accompagne dans la réalisation d'un DUERP personnalisé, conforme et opposable.

<https://www.iziqua.fr/duerp-restaurant/>

[Nous contacter](#)