

DOCUMENT UNIQUE

D'ÉVALUATION 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 :

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

DATE DE 1^{ère} MISE A JOUR :

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

DATE DE 2^{ème} MISE A JOUR :

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



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 :

TRES SATISFAISANT	SATISFAISANT	A AMELIORER	AGIR RAPIDEMENT
--------------------------	---------------------	--------------------	------------------------

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 | <input type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui |
| • D'une ventilation générale permanente dans le restaurant | <input type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui |
| • D'un système de climatisation | <input type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui |
| • D'un espace spécifique pour le personnel / pause repas / vestiaire | <input type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui |
| • D'un espace accueil client | <input type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui |
| • D'un espace caisse séparé | <input type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui |
| • De matériel informatique à la caisse | <input type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui |
| • Etablissement accessible aux personnes à mobilité réduite | <input type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> Oui |
| • Sanitaires accessibles aux personnes à mobilité réduite | <input type="checkbox"/> Non | <input type="checkbox"/> 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>	SANTE AU TRAVAIL D'AUNIS 9 rue Montcalm Cs 60812 17041 LA ROCHELLE CEDEX Tél. : 05 46 50 07 10

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	
Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie Restauration	7 Rue des Carolus 86000 POITIERS Tel. 05 49 41 07 36 Email: cpih86@free.fr
Association du Service de Santé au Travail (Pôle Prévention des Risques Professionnels) –	SANTE AU TRAVAIL D'AUNIS 9 rue Montcalm Cs 60812 17041 LA ROCHELLE CEDEX Tél. : 05 46 50 07 10
Chambre de Commerce	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Maison de la Formation ASFO	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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 A PREVOIR
<p>Agent infectieux et biologiques</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, parasitaires ou biologiques :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vie en groupe (contagion) 2. Contact avec la clientèle 3. Premiers soins (exposition au sang) <p><input type="checkbox"/> Entretiens 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, dératissage, 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><input type="checkbox"/></p>
<p>Déplacements internes externes</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><input type="checkbox"/></p>
<p>Electricité</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>➔ Electrisation</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> <p><input type="checkbox"/></p>

DANGERS	FACTEURS D'EXPOSITIONS	RISQUES POTENTIELS	PREVENTION ET PROTECTION EXISTANTES	ACTION D'AMÉLIORATION A PREVOIR
<p>Eclairage</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p><input type="checkbox"/> Insuffisance d'éclairage</p> <p><input type="checkbox"/> Eblouissement et reflets constatés</p> <p><input type="checkbox"/> Local aveugle (sans éclairage naturel)</p>	<p>➡ Si mauvais éclairage au poste de travail fatigue visuelle</p> <p>➡ Gêne dans l'exécution des tâches</p> <p>➡ Accidents</p> <p>➡ chute de plain pied</p>	<p><input type="checkbox"/> Privilégier la lumière naturelle à l'éclairage artificiel</p> <p><input type="checkbox"/> Réglage de la minuterie en fonction des tâches à effectuer (durée optimale)</p> <p><input type="checkbox"/> Pour les locaux aveugles organes de commande d'éclairage facilement accessibles et munis de voyant lumineux</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>
<p>Incendie explosion</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p><input type="checkbox"/> Installation (gaz de ville, bombonnes, citernes extérieures) entretenue</p> <p><input type="checkbox"/> Stockage et utilisation de bouteille de CO2 au bar</p>	<p>➡ Intoxication</p> <p>➡ Incendie</p> <p>➡ Explosion</p> <p>➡ Brûlure</p>	<p><input type="checkbox"/> Affichage obligatoire des consignes de sécurité et d'évacuation</p> <p><input type="checkbox"/> Respect des consignes de sécurité</p> <p><input type="checkbox"/> Moyens de détection, alarme</p> <p><input type="checkbox"/> Panneaux d'interdiction de fumer</p> <p><input type="checkbox"/> Moyens d'extinction adaptés et bien répartis</p> <p><input type="checkbox"/> Sprinklers,</p> <p><input type="checkbox"/> Extincteurs,</p> <p><input type="checkbox"/> Autres, précisez :</p> <p><input type="checkbox"/> Porte coupe feu</p> <p><input type="checkbox"/> Formation du personnel à la manipulation des appareils</p> <p><input type="checkbox"/> Affichage des numéros d'urgence</p> <p><input type="checkbox"/> Exercices d'évacuation</p> <p><input type="checkbox"/> Issues de secours identifiées</p> <p><input type="checkbox"/> Système d'arrêt d'urgence</p> <p><input type="checkbox"/> Vanne de coupure gaz</p> <p><input type="checkbox"/> Bouteilles CO2 chaînées</p> <p><input type="checkbox"/> Contrôle gaz régulier par un organisme agréé</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><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>Déplacements routiers</p> <p><input type="checkbox"/> concerné <input type="checkbox"/> non concerné</p>	<p><input type="checkbox"/> Utilisation du véhicule personnel (2 ou 4 roues) ou à pieds pour les trajets Domicile Travail</p> <p><input type="checkbox"/> Utilisation du véhicule personnel ou de société pour les trajets dans le cadre des missions</p>	<p>➡ Accident routier</p>	<p>Si véhicule de société</p> <p><input type="checkbox"/> Entretien régulier</p> <p><input type="checkbox"/> Contrôle technique régulier</p> <p><input type="checkbox"/> Aménagement du véhicule adapté et sécuritaire</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</p> <p><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>

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	
Au travail en hauteur <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	<i>Utilisation de :</i> <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"/>					
A l'Electricité <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>A la manutention manuelle Aux gestes et postures et/ou postures pénibles</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"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Réception et rangement des matières premières <input type="checkbox"/> Tractions et poussées des chariots <input type="checkbox"/> Port et transport de la batterie de cuisine <input type="checkbox"/> Lavage, rinçage et essuyage manuel de la batterie de cuisine <input type="checkbox"/> Travail debout en permanence et piétinement <input type="checkbox"/> Gestes répétitifs de membres supérieurs (solicitation des épaules, des bras, des poignets, des mains, des doigts,...) avec parfois des postures contraignantes (dos courbé, bras tendus...) lors de la préparation des plats (avec coupe et découpe des produits), lors de la plonge et lors de l'entretien des locaux	<p>◆ Douleurs Dorso-lombaires ◆ Douleurs des membres supérieurs (épaules, poignets etc., ...) et inférieurs (jambes lourdes, varices ...) ◆ Accident de manutention : chutes de la charge avec risque d'écrasement, plaies, douleurs, lumbago etc.... ◆ Troubles Musculo-Squelettiques</p>	<input type="checkbox"/> Echelles de cuisine <input type="checkbox"/> Dessertes mobiles adaptées <input type="checkbox"/> Passe-plat <input type="checkbox"/> Eplucheuse à légumes <input type="checkbox"/> Chariot pour les ordures avec sac poubelle intégré <input type="checkbox"/> Organisation de la zone de stockage à hauteur humaine <input type="checkbox"/> Gants de manutention <input type="checkbox"/> Chaussures de sécurité antidérapantes <input type="checkbox"/> Formation PRAP (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique) ou Gestes et postures	 					

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>Au bruit</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>Aux ambiances thermiques</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>A la qualité de l'air</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"/>					

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>Aux agents infectieux et biologiques</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"/> Manipulation de denrée alimentaire <input type="checkbox"/> Tri et manipulation des déchets	<p>➔ Infections manuportée</p>	<input type="checkbox"/> Utilisation de produits d'entretien adaptés (bactéricide, ...) <input type="checkbox"/> Délimitation et séparation des zones <input type="checkbox"/> Poubelles à ouverture facile avec sac étanche à usage unique et Chariots supports <input type="checkbox"/> Local poubelle réservé à cet effet et fermé <input type="checkbox"/> Moyen de lavage des mains près des postes de travail (évier a douchette et commande fémorale) <input type="checkbox"/> Entretien régulier des systèmes d'évacuation au sol <input type="checkbox"/> Evacuation des déchets en vrac de gros volume au fur à mesure vers le local «poubelles» <input type="checkbox"/> Information et formation HACCP <input type="checkbox"/> Fourniture d'EPI adaptés (charlottes, calots, gants, tablier jetable...)	<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><i>A la charge mentale liée :</i></p> <p>*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"/> E <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> T	<input type="checkbox"/> Travail sous pression de temps au moment des coups de feu <input type="checkbox"/> Surveiller plusieurs plats, plusieurs commandes en même temps (solllicitation de la mémoire visuelle et auditive) <input type="checkbox"/> Gestion des commandes (approvisionnement), des plannings	<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"/> Liaison informatique entre la salle et la cuisine (pad, tickets dans cuisine, écran...)	<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	

	<u>Priorité 1</u> : Agir rapidement
	<u>Priorité 2</u> : A améliorer
	<u>Priorité 3</u> : Satisfaisant
	<u>Priorité 4</u> : 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> <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>A la manutention manuelle Aux gestes et postures et/ou postures pénibles</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"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>Au bruit</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"/>	<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 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 : <input type="checkbox"/> Machines à café, <input type="checkbox"/> Tireuses à bières, <input type="checkbox"/> Moulin à glace, <input type="checkbox"/> Presse agrumes, <input type="checkbox"/> Mélangeur électrique, <input type="checkbox"/> Briseur de glaçons, <input type="checkbox"/> Autres, précisez : <input type="checkbox"/> Entretien du linge de table <input type="checkbox"/> Machine à laver, <input type="checkbox"/> Sèche linge, <input type="checkbox"/> Fer à repasser <input type="checkbox"/> Autres, précisez :	<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 : L'activité de travail L'organisation du travail Aux relations sociales</i></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 (sollcitation 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

TRES SATISFAISANT	4	SATISFAISANT	3	A AMELIORER	2	AGIR RAPIDEMENT	1
--------------------------	----------	---------------------	----------	--------------------	----------	------------------------	----------

Unité	Actions à mettre en place	Délai	Commentaires
RISQUES GENERAUX			

Unité	Actions à mettre en place	Priorité	Responsable de l'action	Délai	Commentaires
Cuisine					

Salle					

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, évènements 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	intervention s/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						
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 (**rédacteur**)
- 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 (**rédacteur**)

APAS 17 :

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

SISTAC 16 :

Philippe GOMICHOIN – Métrologue

SISTA 16 :

Claudine GIRAUDEAU – Conseillère en Prévention – IPRP