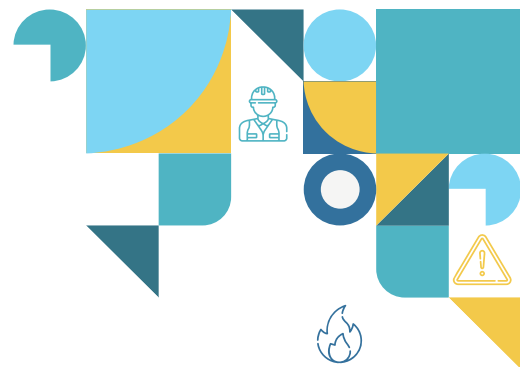


**Référence document:** CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

**Date mise à jour:** 20/03/2025

**Rédacteur:** Jessica siège SANSON

**Signature du rédacteur:**



# Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels

## LE FOURNIL A PIZZAS

**Approbateur du document:** LEILA AMDOUNI

**Signature de l'approbateur:**



**ChronoPrévention**  
Santé | Sécurité | Qualité de vie au travail



**DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

## SOMMAIRE

<b>Couverture</b>	1
PREAMBULE	3
1. OBJET	4
2. CADRE REGLEMENTAIRE	4
2.1 Qu'est-ce que l'évaluation des risques professionnels ?	4
3. DOCUMENTS DE REFERENCE	5
4. BUT DE L'EVALUATION DES RISQUES AU POSTE DE TRAVAIL	5
5. EVALUATION DES RISQUES	5
5.1 LES RISQUES	5
5.2 Risque initial	9
5.3 Risque résiduel	10
6. METHODOLOGIE	11
6.1 Préparation de la démarche	11
6.2 Evaluer les risques	11
6.3 Élaborer un programme d'action	11
6.4 Mettre en oeuvre les actions	11
6.5 Réévaluer les risques suite aux actions réalisées	11
7. MISE A JOUR DE L'EVALUATION ET DU DOCUMENT UNIQUE	13
8. MISE A DISPOSITION DU DOCUMENT UNIQUE	14
9. INFORMATIONS GENERALES CONCERNANT L'ETABLISSEMENT	15
10. TABLEAU DE BORD ETABLISSEMENT	16
11. IMPLANTATION GEOGRAPHIQUE DES ZONES	17
12. IDENTIFICATION DES UNITES DE TRAVAIL	18
<b>Tableaux du DUER</b>	30
13. EVALUATION DES RISQUES PAR UNITE DE TRAVAIL	30
<b>Photos</b>	96
14. ILLUSTRATIONS PHOTOS	96
<b>Glossaire</b>	97
15. DEFINITIONS DU GLOSSAIRE	97
<b>Documents annexes</b>	102
<b>Couverture fin</b>	103

**PREAMBULE**

L'évaluation des risques est une démarche pour comprendre et traiter l'ensemble des risques professionnels en s'appuyant **sur une approche globale et pluridisciplinaire c'est-à-dire médicale, technique et organisationnelle**.

L'exigence réglementaire impose de prévenir l'apparition d'accidents et de maladies professionnelles au lieu de se limiter à constater et analyser les accidents et dépister des pathologies déjà existantes.

L'objectif recherché est donc :

- d'accroître le niveau de protection de la santé et de la sécurité des salariés et d'améliorer les conditions de travail,
- de développer la qualité du travail tant du point de vue social qu'économique en réduisant le nombre d'arrêts de travail et de maladies professionnelles

**L'employeur doit désormais prendre en compte les inégalités entre les hommes et les femmes dans l'évaluation des risques.**

Les accidents et maladies professionnelles sont encore de nos jours considérés comme impossibles ou difficiles à maîtriser, et apparaissent comme une contrainte imposée par les textes et un investissement lourd pour bon nombre d'employeurs.

La santé sécurité au travail apparaît dès lors comme subie, tant au niveau des dirigeants, obligés de satisfaire à une obligation légale, que pour les employés, qui jugent les consignes trop contraignantes s'ils n'en perçoivent pas la finalité.

Pourtant, pour faire face aux enjeux éthiques, humains et économiques de la prévention des risques, il est essentiel que la direction affirme son implication à long terme dans la préservation de la santé et de la sécurité de ses employés.

**DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS****1. OBJET**

Ce document a pour but de définir et d'analyser tous les risques pour l'établissement CHEZ ANTOINE - LE FOURNIL A PIZZAS. Il constitue le Document Unique de l'établissement.

A la suite de cette évaluation, des plans d'actions doivent être engagés afin de diminuer la criticité des risques les plus importants, et permettre d'améliorer les moyens de prévention existants et de garantir un meilleur niveau de protection de la sécurité et de la santé des employés.

**2. CADRE REGLEMENTAIRE**

L'évaluation des risques professionnels constitue une étape fondamentale dans la démarche de prévention. Elle en est d'ailleurs le point de départ.

**2.1. Qu'est-ce que l'évaluation des risques professionnels ?**

Cela consiste à identifier les risques auxquels sont soumis les salariés d'un établissement, en vue de mettre en place des actions de prévention pertinentes couvrant les dimensions techniques, humaines et organisationnelles. Elle constitue l'étape initiale de toute démarche de prévention en santé et sécurité au travail.

L'évaluation des risques est une démarche structurée dont les résultats sont formalisés dans un "Document Unique". Ce document est mis à la disposition des salariés, des membres du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail, des délégués du personnel, du médecin du travail et de l'inspecteur du travail ainsi que des agents des services de prévention des organismes de sécurité sociale.

Un avis indiquant les modalités d'accès pour le personnel au Document Unique est affiché à une place convenable et aisément accessible dans les lieux de travail. Dans les structures dotés d'un règlement intérieur, cet avis est affiché au même emplacement que celui réservé au règlement intérieur (art. R.4121-4 du Code du travail).

**2.2. Pourquoi évaluer les risques professionnels ?**

L'évaluation des risques professionnels relève de la responsabilité de l'employeur, et s'inscrit dans le cadre de son obligation générale d'assurer la sécurité et de protéger la santé de ses salariés.

L'évaluation des risques figure parmi les principes généraux de prévention énoncés dans le Code du travail (articles L.4121-2 et L.4121-3). Celle-ci englobe des actions d'identification et de classement des risques et aussi de mise en place d'actions de prévention. Ces actions ne dispensent pas l'entreprise de mettre également en œuvre des mesures correctives immédiates.

L'instauration d'une démarche de prévention contribuera à améliorer la performance de l'entreprise sur le plan humain et économique.

**DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

### 3. DOCUMENTS DE REFERENCE

**Loi n°91-414 du 31/12/1991** : prescrit que tout employeur doit procéder à l'évaluation et la prévention des risques professionnels auxquels sont exposés ses employés.

**Décret 2001-1016 du 05/11/2001** introduit dans le Code du travail (art. R4121-1 à 4) : porte sur la création d'un document relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs : le Document Unique. Par décret, il a été fixé un délai d'un an à compter du 05/11/2001 permettant ainsi aux employeurs de se conformer à leurs obligations. Le Document Unique demeure sous la responsabilité entière de l'employeur.

**Circulaire n°6 DRT du 18 avril 2002** :

**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.

**Loi santé du 2 août 2021** : La réforme portée par la loi n° 2021-1018 du 2 août 2021 pour le renforcement de la prévention en santé au travail est entrée en vigueur, dans sa majorité, le 31 mars 2022. Cette loi avait pour objectif de transposer l'accord national interprofessionnel sur la santé au travail conclu par les partenaires sociaux le 10 décembre 2020. Elle a introduit de nouvelles dispositions qui se déclinent autour de 5 axes :

- le renforcement de la prévention des risques professionnels ;
- l'amélioration du suivi médical des salariés ;
- la lutte contre la désinsertion professionnelle ;
- la réorganisation de la gouvernance du système de santé au travail
- le décroisement de la santé publique et la santé au travail.

### 4. BUT DE L'EVALUATION DES RISQUES AU POSTE DE TRAVAIL

L'évaluation des risques vise à établir un diagnostic systématique et exhaustif des risques professionnels pour l'ensemble des activités présentes sur le site. Elle doit permettre, par une analyse exhaustive des dangers et des situations dangereuses, de :

- identifier, quantifier et hiérarchiser les risques professionnels auxquels sont exposés l'ensemble des employés
- définir et mettre en oeuvre de manière effective et efficace des mesures de prévention visant à la suppression ou à la réduction des risques professionnels
- identifier et planifier les objectifs découlant de l'analyse de risques
- former et sensibiliser le personnel sur les risques identifiés et les mesures de prévention associées.

Dans la mesure du possible, les risques doivent être éliminés. S'ils ne peuvent pas être éliminés, alors il faut en réduire les conséquences.

### 5. EVALUATION DES RISQUES

Les risques sont hiérarchisés avec comme objectifs principaux :

- de dégager les priorités
- de proposer une planification des actions à engager pour réduire les niveaux de risque

Les critères de hiérarchisation sont basés sur le niveau de risque et le niveau de maîtrise (contrôle).

#### 5.1. Les risques

Lors de l'évaluation des risques, ceux-ci sont inventoriés et classés par type. Cet inventaire des risques fourni par l'INRS n'est pas exhaustif. Il devra être complété au besoin en fonction des spécificités de

**DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

chaque établissement.

**Liste des risques répertoriés dans ce projet**

<b>INRS - ED840 - Aide au repérage des risques dans les PME-PMI - avril 2013</b>			
1	RAPHY	Risques liés à l'Activité Physique	C'est un risque de blessure et, dans certaines conditions, de maladie professionnelle, consécutives à des efforts physiques, des chocs, des gestes répétitifs, des mauvaises postures ou des activités sportives.
2	RAMBP	Risques liés aux Ambiances Physiques	C'est un risque lié aux conditions physiques du travail (bruit, éclairage inadapté, température, conditions climatiques, odeurs, hyperbare, espace étroit, etc) qui provoque un inconfort pouvant rendre difficile l'exécution de certaines tâches.
3	RAFIB	Risques liés à l'Amiante et autres Fibres	C'est un risque lié au contact cutané ou à l'inhalation de fibres contenues dans des matériaux de construction à l'occasion d'inspections ou d'opérations techniques.
4	RANI	Risques liés aux Animaux	C'est un risque de blessure ou d'infection lié au contact cutané ou oculaire avec un animal ou un insecte.
5	RAMUN	Risques liés aux Armes et Munitions	C'est un risque de blessure plus ou moins grave, voire mortelle, liée à l'usage, l'entretien, la manipulation ou l'entreposage d'armes ou de munitions.
6	RBIOL	Risques Biologiques	C'est un risque d'infection lié à l'exposition à des agents pathogènes (bactéries, champignons, virus...). La transmission en milieu professionnel peut se faire par voie respiratoire (inhalation), par contact avec la peau ou les muqueuses, par inoculation (blessure, morsure ou piqure d'insecte) ou plus rarement par voie digestive.
7	RCHIM	Risques Chimiques	C'est un risque d'infection, d'intoxication, d'allergie, de brûlure... par inhalation, ingestion ou contact cutané avec des substances (produits solides, liquides ou gazeux) dont les propriétés physico-chimiques, toxicologiques ou éco-toxicologiques sont nocives pour la santé.
8	RCHUH	Risques de Chute de Hauteur	C'est un risque de blessure causé par la chute d'une personne avec différence de niveau. La blessure peut résulter de la chute elle-même, ou du heurt d'une installation, d'un objet.
9	RCHUP	Risques de Chute de Plain-pied	Les chutes sont consécutives à une perte d'équilibre entraînant un heurt avec le sol ou un objet se trouvant sur le trajet de la chute.
10	RCIRC	Risques liés aux Circulations Internes	C'est un risque de blessure résultant du heurt d'une personne par un véhicule (motocyclette, voiture, camion, chariot élévateur...), de la collision de véhicules ou contre un obstacle, au sein de l'entreprise.
11	REET	Risques liés aux Ecrans	C'est un risque de fatigue ou de stress lié, notamment, à l'utilisation prolongée d'un écran de visualisation ou un risque de blessure, d'affection corporelle ou organique lié à l'action d'une machine ou d'un outil.
12	RECO	Risques liés aux Effondrements et Chutes d'Objets	C'est un risque de blessure qui résulte de la chute d'objets provenant de stockage, d'un étage supérieur... ou de l'effondrement de matériau.
13	RELEC	Risques liés à l'Electricité	C'est un risque lié soit à l'exposition ordinaire des utilisateurs ou délibérée par des professionnels qui interviennent sur des équipements ou des installations électriques.

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

14	RIE	Risques d'Incendie, d'Explosion	C'est le risque de brûlure ou de blessure de personnes consécutives à un incendie ou une explosion. Ces risques peuvent entraîner des dégâts matériels très importants.
15	RIEEX	Risques liés à l'Intervention d'Entreprises Extérieures	C'est un risque d'accident qui peut être lié à la coactivité de deux entreprises, mais aussi à la méconnaissance, par chacune des entreprises, des risques que peut induire l'activité de l'autre entreprise.
16	RMHYG	Risques liés au Manque d'Hygiène	C'est un risque d'atteinte à la santé. Pour certaines activités (restauration, soins infirmiers...), c'est en plus un risque de contamination des produits mis en oeuvre.
17	RMMEC	Risques liés à la Manutention Mécanique	C'est un risque de blessure qui peut être lié à la circulation des engins de manutention mobiles (collision, dérapage, écrasement), à la charge manutentionnée (chute, heurt, renversement) ou au moyen de manutention (rupture, défaillance).
18	RMEC	Risques Mécaniques	C'est un risque de blessure (projection, abrasion, choc, écrasement, cisaillement, coupure, sectionnement, piqure, etc) chaque fois qu'un élément en mouvement peut entrer en contact avec une partie du corps. Réciproquement, une partie du corps humain en mouvement peut entrer en contact avec un élément matériel.
19	RORG	Risques Organisationnels	C'est un risque lié aux modalités d'organisation du travail (cadence, répartition des tâches, définition des postes, conception et entretien des lieux et du matériel, travail de nuit, isolé, posté...) et dont les répercussions prennent la forme d'affections psychiques, psychosomatiques voire ostéo-articulaires (TMS).
20	RPLON	Risques liés à la Plongée	C'est un risque lié à l'activité même de la plongée en raison des spécificités du milieu environnant et des tâches qui y sont réalisées. Les dommages pour la santé peuvent être graves.
21	RPSY	Risques Psycho-Sociaux	Ce sont des situations de travail où sont présents : stress, intensité, surcharge de travail, exigences émotionnelles, manque d'autonomie, violences internes, rapports sociaux dégradés, harcèlement moral ou sexuel, conflits exacerbés entre personnes ou équipes, violences commises par des personnes externes à l'entreprise (insultes, menaces, agressions), conflit de valeurs (religieux, politique, éthique), insécurité de la situation de travail.
22	RRAY	Risques liés aux Rayonnements	Il s'agit des risques liés aux différents types de rayonnements (ionisants et non-ionisants), naturels (rayonnement optique du soleil), artificiels (lasers, projecteurs, soudure à l'arc, rayonnements ultraviolet, infrarouge) et électromagnétiques.
23	RROCE	Risques Routiers et Conduite d'Engins	C'est un risque d'accident de transport lié au déplacement d'un salarié réalisant une mission pour le compte de l'employeur (accident de service) et ce quel que soit le véhicule utilisé (cycle, motocycle, voiture, bateau, avion, hélicoptère...). Afin d'opérationnaliser l'évaluation de ces risques, il est préconisé de pondérer la fréquence d'exposition et le niveau de gravité par le nombre d'accidents réellement recensés.
24	RTA	Risques liés au Tabac, à l'Alcool, aux Drogues	Ce sont des risques liés à la consommation active ou passive de substances qui modifient le comportement et la vigilance des travailleurs et ont des répercussions sur leur santé physique et mentale.
25	RVIBR	Risques liés aux Vibrations	C'est un risque lié aux vibrations importantes émises par certaines installations, machines, outils ou véhicules. On distingue les vibrations transmises à l'ensemble du corps, notamment lors de la conduite

**DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

			d'engins, et les vibrations transmises aux membres supérieurs, lors de l'utilisation de machines portatives.
26	TOUS	Tous les risques	Valable pour l'ensemble des risques
27	ENCAI	Risques liés à l'activité de gestion de flux monétaire	C'est un risque lié à la gestion de flux monétaire par le salarié pour le compte de l'employeur.
28	EVEIL	Risque lié à la méconnaissance de l'environnement de travail et aux risques professionnels	C'est un risque liés à la méconnaissance de la gestion des risques professionnels
29	PS	Risque lié à l'absence de sensibilisation aux premiers secours	C'est un risque consécutif de la non connaissance des gestes qui sauvent : les gestes de premiers secours



INFO : En fonction de la situation de travail étudiée, il est possible qu'elle ne soit pas répertorié dans l'inventaire ci-dessus. Un type de risque intitulé "Risques autres" permet de rassembler les risques d'accidents et d'atteintes à la santé ne faisant pas partie des types de risques définis précédemment (exemple : un travailleur isolé ; le travail dans un espace confiné ; le travail en milieu hyperbare...).

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

## 5.2. Risque initial

Le risque initial est calculé à partir de la fréquence d'exposition (probabilité d'occurrence) et de la gravité du dommage humain.

**Risque initial = fréquence d'exposition x gravité du dommage humain**

### Définition de la fréquence d'exposition et de la probabilité d'occurrence :

Fréquence d'exposition	Probabilité d'occurrence	Cotation
<b>Faible</b> : Exposition de l'ordre d'une fois par an	Rare ou peu probable	<b>1</b>
<b>Moyenne</b> : Exposition de l'ordre d'une fois par mois	Irrégulière	<b>2</b>
<b>Fréquente</b> : Exposition de l'ordre d'une fois par semaine	Régulière ou répétée	<b>3</b>
<b>Très fréquente</b> : exposition quotidienne	Permanente	<b>4</b>

### Définition de la fréquence d'exposition et de la probabilité d'occurrence :

Gravité du dommage humain			
	Sécurité	Santé	Cotation
<b>Gène</b>	Gène dans le travail sans conséquence physique	Gène dans le travail sans conséquence sur la santé	<b>1</b>
<b>Bénin</b>	Premiers soins Ex : blessure superficielle, petite coupure, ecchymose, irritation des yeux pour couse de poussières...	Atteinte légère à la santé Ex : maux de tête, vertiges, conjonctivite, toux...	<b>3</b>
<b>Grave</b>	Blessure, traumatisme avec atteinte à l'intégrité physique momentanée. Ex : brûlure, commotion, entorse, fracture...	Maladie générant des séquelles légères.	<b>7</b>
<b>Irréversible</b>	Blessure, traumatisme avec atteinte à l'intégrité physique permanente : incapacité majeure permanente ; blessures fatales, décès.	Maladie professionnelle, troubles aigus fatals, maladies réduisant sensiblement l'espérance de vie.	<b>10</b>

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

### 5.3. Risque résiduel

Le risque résiduel est défini par rapport au risque initial et à la maîtrise de ce risque (parades).

$$\text{Risque résiduel} = \text{risque initial} \times \text{maîtrise du risque}$$

#### Définition de l'indice de maîtrise du risque :

	Maîtrise du risque	Exemple	Indice
<b>Non maîtrisé</b>	Absence de prévention ou mesures inadaptées	Non-conformité, absence de maintenance, aucune formation effectuée, pas de port des EPI, absence des EPC, aucune consigne sécurité...	<b>1.5</b>
<b>Peu maîtrisé</b>	Mesures de prévention existent mais pas toujours efficaces ou mis en oeuvre.	Manque de formation, de sensibilisation, consignes inadaptées et non connues des employés, seulement le port des EPI...	<b>1</b>
<b>Assez maîtrisé</b>	Prévention existante mais pouvant être améliorée	Connaissance et sensibilisation à un risque, port des EPI mais pas de mise en place d'EPC et d'action à la source...	<b>0.5</b>
<b>Globalement maîtrisé</b>	Prévention incluant des mesures collectives et individuelles sur le plan technique, organisationnel et humain.	Conformité, maintenance des équipements réalisée, formations effectuées et à jour, port des EPI, EPC en place et efficaces, consignes à jour et connues par les employés...	<b>0.1</b>

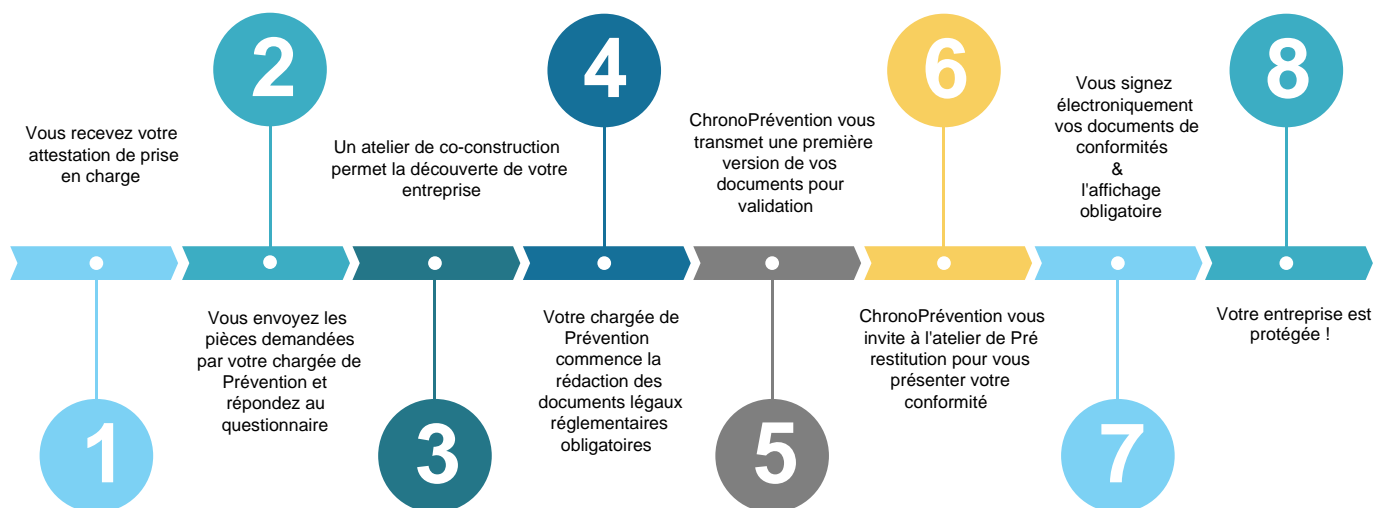
#### Définition du risque résiduel :

Risque résiduel (RR)	Niveau de risque	Conclusions
RR>=20	Préoccupant	Des mesures de prévention / protection doivent être appliquées immédiatement
9<=RR<20	Important	Des mesures de prévention / protection s'imposent en privilégiant la réduction du risque à la source.
2<=RR<9	A surveiller	Des mesures de prévention / protection sont souhaitables et un réexamen du poste doit être réalisé.
RR<2	Faible	Les mesures de prévention / protection déjà en place semblent cohérentes et suffisantes.

## DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

## 6. METHODOLOGIE

Cartographie du processus d'élaboration du Document Unique :



## 6.1. Préparation de la démarche

L'employeur présente le projet à l'ensemble de son effectif pour sensibiliser le personnel à l'importance de l'évaluation des risques professionnels. Le chef d'Etablissement ne peut pas réaliser seul le Document Unique. Il s'agit d'une démarche participative.



**RAPPEL :** La direction de l'Etablissement doit affirmer son implication et promouvoir cette démarche globale de santé sécurité au travail auprès de tous les employés.

## a) Qui est associé à l'élaboration ?

Pour constituer un groupe de travail, l'employeur fait appel à toute personne souhaitant s'investir dans la démarche :

- en interne (comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail, salariés...)
- en externe (service de santé au travail, organismes d'expertise, de conseil ou de formation...)

Le groupe de travail désigne parmi le personnel de l'établissement un référent Document Unique qui pilote le projet.

## b) Regrouper les informations utiles

- Registre des Accidents du Travail
- Compte rendu Inspection du travail
- Plans de prévention
- Fiche d'entreprise
- Fiches de Données de Sécurité

## 6.2. Evaluer Les risques

**DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

L'évaluation des risques nécessite une analyse des situations réelles de travail des employés :

- observations des situations de travail
- entretiens avec les employés.

Le groupe de travail se réunit pour rédiger Les résultats de L'évaluation : descriptif et cotation des risques.

### **6.3. Élaborer un programme d'actions**

Le programme annuel de prévention permet d'assurer un suivi annuel des actions.

Préconiser des moyens de prévention pour éviter les risques et/ou limiter leurs impacts sur la santé des employés :

- en fonction des moyens de prévention en place
- en fonction des ressources (techniques, humaines, financières)

Définir, en fonction de La cotation du risque, pour chaque moyen de prévention préconisé :

- un délai de réalisation
- un pilote, responsable de suivi

### **6.4. Mettre en oeuvre les actions**

Par le biais du programme annuel de prévention, chaque pilote met en oeuvre les moyens de prévention préconisés dont il est responsable selon les délais de réalisation définis. Le référent "Document Unique" s'assure de l'application des moyens de prévention préconisés auprès de chaque pilote.

### **6.5. Réévaluer les risques, suite aux actions réalisées**

Le groupe de travail s'assure de l'efficacité de chaque moyen de prévention mis en place. Cette réévaluation des risques permet d'élaborer un nouveau programme d'actions si l'efficacité s'avère insuffisante.

Cette étape devra faire l'objet d'une mise à jour du Document Unique et de son programme d'actions.

**DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

## 7. MISE A JOUR DE L'EVALUATION ET DU DOCUMENT UNIQUE

Avant le 31 mars 2022, toutes les entreprises, quelle que soit leur taille, devaient mettre à jour annuellement leur DUERP. Désormais, dans les entreprises d'au moins 11 salariés, le DUERP doit être mis à jour :

- au moins chaque année.
- lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions de santé et de sécurité ou les conditions de travail
- lors de chaque aménagement important qui modifie les conditions de travail, de santé et de sécurité.
- lors d'une information supplémentaire intéressant l'évaluation d'un risque.
- lors de l'introduction de nouveaux procédés.
- lors de l'utilisation de nouveaux équipements, produits, substances ou matériaux.
- lors de la survenance d'un accident ou d'incidents répétés sur un poste de travail.

Pour les entreprises de moins de 11 salariés, la mise à jour peut-être moins fréquente sous réserve que soit garanti un niveau équivalent de protection de la santé et de la sécurité des travailleurs.

Enfin, il est nécessaire de mettre en place un suivi annuel de l'évaluation. Les risques professionnels évoluent et les actions qui seront mises en place en cours d'année vont modifier l'évaluation.

Le PAPRI Pact et la liste des actions de prévention des risques doivent également être mis à jour à chaque actualisation du DUERP. Article L.4121-3-1 et R.4121-2 du Code du travail.

### **Le DUERP: Un dispositif rénové Depuis 2002**

Les entreprises doivent être dotées d'un document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP). Ce DUERP présente les résultats de l'analyse de risques à partir desquels l'entreprise détermine des actions de prévention pertinentes à mettre en œuvre et identifie les ressources de l'entreprise pouvant être mobilisées dans cet objectif. Article L. 4121-3 du Code du travail.

**Pour les entreprises d'au moins 50 salariés**, les résultats de cette évaluation débouchent sur l'élaboration d'un programme annuel de prévention des risques professionnels et d'amélioration des conditions de travail (PAPRI Pact) qui prévoit des actions détaillées, avec les modalités d'exécution, des indicateurs de résultat, une estimation des coûts ainsi qu'un calendrier de mise en œuvre.

**Pour les entreprises de moins de 50 salariés**, l'employeur doit élaborer une liste d'actions de prévention des risques et de protection des salariés. Nouveauté introduite par la loi du 2 août 2021, le PAPRI Pact comme la liste d'actions doivent désormais être consignés dans le document unique d'évaluation des risques professionnels.



INFO : Le fait de ne pas transcrire ou de ne pas mettre à jour les résultats de l'évaluation des risques, dans les conditions prévues aux articles R. 4121-1 et R. 4121-2, est puni de l'amende prévue pour les contraventions de cinquième classe (de 1500€ à 3000€). La récidive est réprimée conformément aux articles 132-11 et 132-15 du code pénal.

**DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

## **8. MISE A DISPOSITION DU DOCUMENT UNIQUE**

Le DUERP doit être, pour rappel, tenu à la disposition :

- des salariés.
- des membres de la délégation du personnel du CSE.
- du service de prévention et de santé au travail.
- de l'inspection du travail.
- des services de prévention des organismes de sécurité sociale.
- des organismes professionnels de santé, de sécurité et des conditions de travail.

À compter du 31 mars 2022, le DUERP est également mis à la disposition des anciens salariés de l'entreprise ainsi qu'à toute personne ou instance pouvant justifier d'un intérêt à y avoir accès. Article L.4121-3-1 du Code du travail.

À noter, seules les versions du DUERP en vigueur durant leur période d'activité sont à leur disposition. Conservation et dépôt du DUERP La mise à disposition du DUERP dans toutes ses versions est complétée par une nouvelle obligation de conservation.

En effet, depuis le 31 mars 2022, le DUERP doit être conservé dans toutes ses versions successives afin d'assurer la traçabilité collective des expositions aux risques.

La durée de conservation ne peut être inférieure à 40 ans.

La loi du 2 août 2021 prévoit également une obligation de dépôt dématérialisé du DUERP sur un portail numérique dédié. Cette obligation entre en vigueur :

- à compter du 1er juillet 2023 pour les entreprises d'au moins 150 salariés
- à compter d'une date fixée par décret et au plus tard à compter du 1er juillet 2024 pour les entreprises de moins de 150 salariés.

**9. INFORMATIONS GENERALES CONCERNANT L'ETABLISSEMENT**

Dénomination de l'Etablissement	LE FOURNIL A PIZZAS
Forme juridique	SARL
Siret	81102508900012
Adresse	2 AVENUE DE LA REPUBLIQUE 94300 VINCENNES FRANCE
Description succincte de l'activité	Restauration de type rapide
Nombre d'employés	0 (CDI, CDD)
	0 (AUTRE: Intérimaires, saisonniers, apprentis, stagiaires,...)
Informations complémentaires	

10. TABLEAU DE BORD DE L'ETABLISSEMENT

Statistiques générales	
Employés enregistrés sur le site	0
Facteurs de pénibilité enregistrés	0
Risques enregistrés	187
Mesurages enregistrés	7

Nombre d'employés exposés à au moins 1 facteur de pénibilité	
0 employés	0% du personnel

Évaluation des facteurs de pénibilité du site		
1	ACD	0% 187 facteurs
2	BR	0% 187 facteurs
3	MH	0% 187 facteurs
4	MM	0% 187 facteurs
5	PP	0% 187 facteurs
6	TH	0% 187 facteurs
7	TN	0% 187 facteurs
8	TR	0% 187 facteurs
9	TSA	0% 187 facteurs
10	VM	0% 187 facteurs

1	ACD	Les agents chimiques dangereux, y compris les poussières et les fumées
2	BR	Le bruit
3	MH	Les activités exercées en milieu hyperbare
4	MM	Les manutentions manuelles de charges lourdes
5	PP	Les postures pénibles définies comme positions forcées des articulations.
6	TH	Les températures extrêmes
7	TN	Le travail de nuit
8	TR	Le travail répétitif
9	TSA	Le travail en équipes successives alternantes
10	VM	Les vibrations mécaniques

**11. IMPLANTATION GEOGRAPHIQUE DES ZONES**

## DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

## 12. IDENTIFICATION DES UNITES DE TRAVAIL

La circulaire n°6 DRT du 18 avril 2002 précise la notion d'unité de travail. L'unité de travail, ce n'est pas nécessairement un poste de travail, une fonction, une activité, un processus mais bien une situation de travail dans laquelle un ou des salariés, avec une ou des fonctions différentes et en charge d'activités différentes, est (sont) exposé(s) à un même danger.

La notion d'unité de travail ne doit pas conduire à développer une approche purement analytique (type « poste de travail »), fastidieuse, coûteuse et peu exploitable en termes de décisions car non globale.

En revanche, cette notion trouve un intérêt si elle décrit des ensembles homogènes de situations d'expositions à des dangers. Sur la base d'une cartographie des conditions similaires d'exposition, les unités de travail peuvent être ainsi définies et structurées. Elles constituent le cadre de l'analyse des risques. (source: INRS-Dossier-Evaluation des risques professionnels)

Découpage du site		
Zone	Unité de travail	Activité
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Archivage et gestion des dossiers physiques
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Déplacement dans les espaces de bureau et les zones communes
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Déplacement des employés entre différents bureaux et zones de stockage
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Déplacement et stockage des fournitures de bureau et équipements lourds
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Gestion de la communication avec les clients et la prise en charge de tâches administratives complexes
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Gestion du stress lié aux délais et aux exigences de performance
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Gestion quotidienne des tâches administratives, respect des délais, et communication interne
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Interaction quotidienne avec collègues et visiteurs dans les espaces communs du bureau
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Interaction quotidienne avec les collègues, gestion des deadlines et des exigences élevées de performance
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Réunions prolongées et sessions de formation
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Stockage et récupération de documents et de fournitures dans des

## DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

		armoires ou sur des étagères hautes
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Travail continu sur ordinateur dans un espace de bureau climatisé
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Travail isolé et gestion des tâches en horaires décalés, notamment pour le personnel gérant les opérations internationales ou les communications en dehors des heures normales de bureau
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Utilisation continue d'ordinateurs pour la saisie de données, la communication et la gestion des tâches
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Utilisation d'appareils de bureau tels que destructeurs de documents, relieuses, ou photocopieuses
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Utilisation de dispositifs électroniques mobiles pour la communication et la gestion des tâches
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Utilisation des espaces communs comme la cafétéria et les toilettes
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Utilisation des sanitaires, de la cafétéria et des zones de repos communes
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Utilisation occasionnelle d'équipements de bureau qui peuvent générer des vibrations légères, comme des photocopieuses ou des imprimantes
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Utilisation prolongée de l'ordinateur pour la saisie de données et la gestion de documents
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Utilisation prolongée du clavier et de la souris, ajustements des écrans et du mobilier de bureau
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Utilisation quotidienne d'équipements électriques et de stockage de matériaux inflammables
Bureau	Assistant(e) Employé(e) de bureau	Utilisation quotidienne d'ordinateurs, de photocopieurs, et d'autres appareils électriques
Cuisine	Equipier de cuisine	Accès aux chambres froides
Cuisine	Equipier de cuisine	Accès aux chambres froides et zones de préparation
Cuisine	Equipier de cuisine	Collaboration entre équipiers sur des

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

		tâches complexes
Cuisine	Equipier de cuisine	Consultation des écrans de commande en cuisine (suivi des commandes en cours, gestion des flux)
Cuisine	Equipier de cuisine	Découpe des ingrédients avec des couteaux ou d'autres outils tranchants
Cuisine	Equipier de cuisine	Déplacement dans la cuisine pendant les heures de pointe
Cuisine	Equipier de cuisine	Déplacement des équipiers entre la cuisine et les zones de service (comptoir et drive)
Cuisine	Equipier de cuisine	Entrée et sortie des chambres froides pour récupérer des ingrédients
Cuisine	Equipier de cuisine	Interventions de maintenance sur les installations électriques
Cuisine	Equipier de cuisine	Manipulation de réfrigérateurs et autres équipements de refroidissement (vibrations générées par le compresseur)
Cuisine	Equipier de cuisine	Manipulation des aliments ou équipements sur des surfaces encombrées
Cuisine	Equipier de cuisine	Manipulation des bacs de pâtes, ou pâtes à pizza.
Cuisine	Equipier de cuisine	Manipulation des déchets alimentaires
Cuisine	Equipier de cuisine	Manutention de bacs de produits alimentaires
Cuisine	Equipier de cuisine	Manutention des bacs et caisses dans la zone de préparation
Cuisine	Equipier de cuisine	Nettoyage des équipements de cuisine
Cuisine	Equipier de cuisine	Nettoyage des équipements de cuisson (grill, wok, etc.)
Cuisine	Equipier de cuisine	Nettoyage des équipements électriques
Cuisine	Equipier de cuisine	Nettoyage des équipements et surfaces
Cuisine	Equipier de cuisine	Nettoyage des équipements et surfaces de la cuisine
Cuisine	Equipier de cuisine	Nettoyage des grilles de cuisson avec des outils vibrants

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Cuisine	Equipier de cuisine	Nettoyage des surfaces de travail et des équipements
Cuisine	Equipier de cuisine	Ouverture des portes et fenêtres pour aérer la cuisine   la salle
Cuisine	Equipier de cuisine	Préparation continue des commandes pendant les périodes de pointe (heures de repas)
Cuisine	Equipier de cuisine	Préparation des aliments à proximité de points de chaleur.
Cuisine	Equipier de cuisine	Préparation des aliments pizzas, pâtes...
Cuisine	Equipier de cuisine	Préparation des commandes pendant les heures de pointe
Cuisine	Equipier de cuisine	Préparation et manipulation des aliments frais (viandes, légumes)
Cuisine	Equipier de cuisine	Préparation.
Cuisine	Equipier de cuisine	Rangement des stocks dans les étagères en hauteur
Cuisine	Equipier de cuisine	Réception de critiques ou de plaintes de clients : cuisine ouverte
Cuisine	Equipier de cuisine	Réception et rangement des marchandises dans les zones de stockage (chambres froides, réserves)
Cuisine	Equipier de cuisine	Stockage de produits inflammables (huiles, nettoyeurs)
Cuisine	Equipier de cuisine	Stockage et manipulation des ingrédients dans la cuisine. Surtout sur la partie sous-sol.
Cuisine	Equipier de cuisine	Stockage et manipulation des produits de nettoyage
Cuisine	Equipier de cuisine	Stockage et récupération des produits dans les zones de stockage en hauteur
Cuisine	Equipier de cuisine	Transport des denrées depuis le sous-sol.
Cuisine	Equipier de cuisine	Transport des plats et aliments dans la cuisine
Cuisine	Equipier de cuisine	Transport des produits entre la chambre froide et la zone de préparation
Cuisine	Equipier de cuisine	Travail dans les chambres froides pour récupérer les ingrédients

**DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

Cuisine	Equipier de cuisine	Travail dans un environnement humide (proximité des éviers, zones de lavage)
Cuisine	Equipier de cuisine	Travail en cuisine avec des équipements bruyants.
Cuisine	Equipier de cuisine	Travail en horaires décalés (nuit, week-end)
Cuisine	Equipier de cuisine	Travail en horaires décalés ou de nuit
Cuisine	Equipier de cuisine	Travail sous un éclairage artificiel. Surtout en sous-sol : poste plonge et pétris.
Cuisine	Equipier de cuisine	Utilisation de bain-marie, de woks, de fours....
Cuisine	Equipier de cuisine	Utilisation de bois pour le four à pizza
Cuisine	Equipier de cuisine	Utilisation de la machine à pétrir ou des appareils de découpe.
Cuisine	Equipier de cuisine	Utilisation de la trancheuse pour découper les denrées.
Cuisine	Equipier de cuisine	Utilisation des appareils électroménagers.
Cuisine, plonge, poste de remise des commandes, sous-sol, caisse, etc.	Tous les postes de travail sous vidéosurveillance	Tous les postes de travail sous vidéosurveillance
Cuisine, zones de stockage (chambres froides, réserves), salle de service.	Responsable Production	Supervision des prises de températures des frigos et marchandises, remplissage des frigos, gestion des destructions de produits périmés, contrôle qualité des plats servis.
Déplacements entre le restaurant et la banque (voie publique, véhicule personnel ou professionnel)	Gérant(e)	Transport des fonds de la caisse du restaurant jusqu'à la banque pour dépôt
Extérieur	Employé polyvalent	Interaction avec les clients en extérieur, lors de la prise de commande et ou de la livraison de la commande.
Extérieur	Employé(e) polyvalent	Déplacement entre le comptoir intérieur et l'extérieur pour servir les clients en extérieur et/ou livreur.
Extérieur	Employé(e) polyvalent	Éviter les risques liés à la circulation (livreurs en scooter, voitures en double

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

		file, etc.)
Extérieur	Employé(e) polyvalent	Gestion des flux de livreurs et clients
Extérieur	Employé(e) polyvalent	Interaction avec les clients à la vente à emporter ou les livreurs, collecte des commandes et manipulation d'argent ou de produits.
Extérieur	Employé(e) polyvalent	Interaction directe avec les clients, manipulation de l'argent et des objets partagés (cartes de crédit, tickets).
Extérieur	Employé(e) polyvalent	Manipulation des sacs de livraison en fonction des conditions climatiques
Extérieur	Employé(e) polyvalent	Transport des commandes depuis la cuisine jusqu'au point de service à travers les zones de circulation interne du restaurant et externe.
Extérieur	Employé(e) polyvalent	Transport des sacs de déchets vers les poubelles situées à l'extérieur, à proximité des zones de circulation des véhicules.
Restaurant	Agent d'entretien	Ménage : Exécution des tâches de nettoyage dans des délais serrés ou sous pression
Restaurant	Agent d'entretien	Ménage : Gestion et évacuation des déchets (tri, transport, élimination)
Restaurant	Agent d'entretien	Ménage : Manutention manuelle lors du nettoyage (déplacement de meubles, manipulation de matériel lourd, nettoyage en hauteur)
Restaurant	Agent d'entretien	Ménage : Nettoyage dans des environnements bruyants (présence de machines, cuisines en fonctionnement)
Restaurant	Agent d'entretien	Ménage : Nettoyage des équipements de cuisine, manipulation d'objets tranchants (couteaux, machines)
Restaurant	Agent d'entretien	Ménage : Nettoyage des sanitaires, gestion des déchets
Restaurant	Agent d'entretien	Ménage : Nettoyage des sols (lavage, balayage, passage de la serpillière)
Restaurant	Agent d'entretien	Ménage : Nettoyage des zones proches des équipements de cuisson ou des surfaces chaudes
Restaurant	Agent d'entretien	Ménage : Utilisation de produits de nettoyage (détergents, désinfectants,

Référence document: <b>CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT &amp; VENTES A EMPORTER</b>		<b>CHEZ ANTOINE</b> <b>LE FOURNIL A PIZZAS</b> <b>2 AVENUE DE LA REPUBLIQUE</b> <b>94300 VINCENNES</b>	
Dernière modification: <b>20/03/2025</b>	<b>Page 24 / 103</b>		
<b>DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS</b>			
		dégraissants	
Restaurant	Agent d'entretien	Ménage : Utilisation d'aspirateurs, balais mécaniques, et autres équipements de nettoyage	
Restaurant	Employé(e) polyvalent	Interaction avec les clients, les livreurs souvent en soirée d'ailleurs.	
Restaurant	Employé(e) polyvalent	Ouverture et fermeture de l'espace de remise des commandes	
Restaurant	Employé(e) polyvalent	Vérification des commandes avant remise aux livreurs	
Restaurant	Equipier de cuisine	Alimentation du four avec des bûches de bois	
Restaurant	Equipier de cuisine	Cuisson des pizzas au four à bois et gestion du combustible	
Restaurant	Equipier de cuisine	Manipulation de cendres et nettoyage du four	
Restaurant	Equipier de cuisine	Présence de fumée et gaz de combustion	
Restaurant	Equipier de cuisine	Répartition des tâches entre plusieurs équipiers	
Restaurant	Equipier de cuisine	Utilisation d'outils longs (pelle à pizza, pince, brosse, etc.)	
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Accueil des clients et prise de commandes au comptoir, en salle et via application pendant les heures de pointe.	
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Accueil des clients et service des commandes pendant des travaux de rénovation ou d'aménagement réalisés par une entreprise extérieure.	
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Accueil des clients, préparation des commandes, et service des plats pendant les périodes de forte affluence.	
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Consultation fréquente des écrans pour suivre les commandes en cuisine.	
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Déchargement des camions de livraison, transport et rangement des produits.	
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Déplacement dans la zone d'accueil ou en salle pour servir les clients ou nettoyer les tables.	

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Déplacement de cartons ou de bacs de marchandises dans les zones de stockage.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Déplacement de palettes de marchandises dans les zones de stockage à l'aide d'un transpalette ou chariot à roulettes.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Déplacement des produits et des équipements dans le restaurant et les zones de stockage.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Déplacement entre les différents postes de travail en cuisine pour préparer et servir les commandes.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Déplacement ou repositionnement d'équipements lourds comme les machines, les tables, les chaises.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Distribution des commandes aux clients, manipulation de l'argent et des équipements de service.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Élimination des résidus de produits chimiques et de nettoyeurs usagés.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Entretien et nettoyage des machines.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Exécution de tâches répétitives comme la préparation et le service.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Gestion des transactions monétaires au comptoir.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Interaction avec des clients mécontents ou agressifs.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Interaction avec les clients dans le cadre normal du service.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Interaction avec les clients via la borne d'accueil pour les commandes.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Intervention sur les équipements électriques pour maintenance ou réparation mineure.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Manipulation des cartons et des articles stockés sur des étagères en hauteur.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Manipulation et évacuation des déchets, y compris les poubelles de salle et de cuisine.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Manipulation et stockage de produits de nettoyage ou d'entretien

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

		potentiellement inflammables.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Manipulation répétée de contenants (verres, gobelets) et d'ustensiles (pinces, couverts).
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Nettoyage des machines et équipements utilisés dans la préparation des aliments.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Nettoyage des plans de travail, des machines, souvent réalisé en fin de service.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Nettoyage des zones de travail, des équipements de cuisine, et des espaces publics (salle à manger, toilettes).
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Nettoyage et désinfection des plans de travail, des machines, et des équipements utilisés pour la préparation des aliments.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Nettoyage quotidien des plans de travail, des machines, et des surfaces en salle.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Nettoyage régulier des plans de travail, des machines (machine à café notamment)
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Posture debout prolongée avec alternance de mouvements de rotation pour servir les clients au comptoir ou au comptoir de la vente à emporter.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Préparation des aliments ou nettoyage des surfaces pendant que des travaux de maintenance ou de réparation sont effectués par une entreprise extérieure.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Préparation des denrées à servir.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Préparation, manipulation et service des aliments.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Ramassage des déchets et nettoyage autour des poubelles extérieures.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Réalisation simultanée de plusieurs tâches telles que la préparation des aliments, le service au comptoir, et en salle.

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Récupération ou rangement de marchandises dans les réserves ou zones de stockage situées en hauteur.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Service au comptoir, proche des zones de préparation et de cuisine.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Service en salle, particulièrement près des portes d'entrée et des fenêtres.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Service et interaction avec les clients en salle et à emporter, manipulation des denrées et boissons.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Service et préparation des commandes dans des zones mal éclairées, notamment durant les heures matinales ou tardives.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Service et préparation des commandes pendant les périodes de travail de nuit ou en horaires décalés.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Transport et rangement de petites charges (boissons, serviettes, etc.).
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Utilisation et manipulation des bornes de commande qui sont alimentées en électricité.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Utilisation normale des équipements électriques ou sanitaires pendant une intervention technique par une entreprise extérieure.
Restaurant	Equipier polyvalent de salle et vente à emporter	Utilisation prolongée des bornes d'accueil pour enregistrer les commandes des clients.
Restaurant	Responsable de salle	Encadrement des équipes en salle et gestion de la satisfaction client
Route	Risques Généraux	Déplacements domicile-travail en voiture, moto, vélo ou transports en commun.
Sous-sol / Espace de préparation	Commis de cuisine - Plongeur	Ce risque survient lors de l'activité de nettoyage et de rinçage de la vaisselle dans la zone de lavage.
Sous-sol / Espace de préparation	Commis de cuisine - Plongeur	Pendant les tâches de lavage intensives et la manipulation de grosses piles de vaisselle.
Sous-sol / Espace de préparation	Commis de cuisine - Plongeur	Ce risque survient lors de l'utilisation d'équipements de lavage à haute température ou lors de la manipulation d'objets chauds.
Sous-sol / Espace de	Commis de cuisine - Plongeur	Ce risque survient pendant le

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

préparation		processus de lavage et de manipulation de la vaisselle sale.
Sous-sol / Espace de préparation	Commis de cuisine - Plongeur	Lavage manuel et automatisé de la vaisselle, ustensiles et matériel de cuisine
Sous-sol / Espace de préparation	Equipier de cuisine	Préparation de la pâte à pizza à l'aide d'un pétrin mécanique
Toutes les zones	Risques Généraux	Méconnaissance des gestes de premiers secours.
Toutes les zones	Risques Généraux	Méconnaissance des risques professionnels.
Toutes les zones	Risques Généraux	Présence sur le lieu de travail en contact avec des collègues, clients ou partenaires.
Toutes les zones	Risques Généraux	Travail à proximité d'appareils émettant des champs électromagnétiques (antennes WIFI, téléphones portables, routeurs).
Toutes les zones	Risques Psychosociaux	Interaction fréquente avec des clients, réalisation de tâches sous supervision stricte, ou dans des conditions générant de fortes exigences émotionnelles.
Toutes les zones	Risques Psychosociaux	Interactions fréquentes dans un environnement où des conflits interpersonnels ou des comportements de harcèlement sont présents.
Toutes les zones	Risques Psychosociaux	Travail dans un environnement instable avec des changements organisationnels fréquents ou dans une situation de précarité de l'emploi.
Toutes les zones	Risques Psychosociaux	Travail sous pression, souvent avec des délais serrés et la nécessité d'une attention constante.
Toutes les zones	Tout le personnel	Consommation de substances addictives (alcool, drogues, tabac).
Toutes les zones	Tout le personnel	Distribution et vente de substances psychoactives (alcool, tabac, médicaments, psychotropes).
Toutes les zones	Tout le personnel	Influence des comportements à risque par les pairs ou la culture d'entreprise encourageant la consommation de tabac, d'alcool ou de drogues.

Vestiaires	Tout le personnel	Changement de tenues
Vestiaires	Tout le personnel	Changement de tenues.

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 30 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Accès au bureau par escalier												
Risques de Chute de Hauteur ID:29026	Le risque de chute de hauteur pour les employés de bureau se présente eu égard à l'accès par escaliers.	2	7	14				0.1	1.4			
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Archivage et gestion des dossiers physiques												
Risques liés à l'Activité Physique ID:29016	Le levage, le port, et le rangement de dossiers lourds peuvent causer des blessures dues à la manipulation incorrecte de charges ou à un effort excessif.	1	7	7		Limitation du poids des dossiers à ranger en hauteur et organisation des espaces de stockage pour minimiser les risques.		1	7			
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Déplacement dans les espaces de bureau et les zones communes												
Risques de Chute de Plain-pied ID:29027	Les chutes de plain-pied peuvent se produire en trébuchant sur des obstacles tels que des câbles d'ordinateur, des tapis mal fixés, ou en glissant sur des sols mouillés dans les zones de cuisine ou de photocopieuse.	4	7	28			Campagnes régulières de sensibilisation menées par le service de santé et sécurité au travail, informant sur les pratiques sécuritaires de déplacement au bureau et les mesures à prendre pour prévenir les chutes.	1	28			
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Déplacement des employés entre différents bureaux et zones de stockage												
Risques liés aux Circulations Internes ID:29028	Le risque de heurt entre les employés ou contre des obstacles tels que des portes, du mobilier de bureau, ou des équipements de bureau, lors des déplacements fréquents au sein des espaces de bureau.	1	3	3	Formation des employés sur les pratiques de déplacement sécuritaire dans les zones de bureau, avec une attention particulière sur les points d'intersection et les zones de forte circulation.			0.5	1.5			

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 31 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Déplacement et stockage des fournitures de bureau et équipements lourds												
Risques liés à la Manutention Mécanique ID:29035	Le risque inclut des blessures dues à l'écrasement, au heurt ou à la chute d'objets lors du déplacement de matériel lourd tel que des photocopieurs, des meubles de bureau, ou des boîtes de fournitures, souvent avec l'aide de chariots ou de diables.	1	7	7				1	7	Aménagement des espaces de stockage pour minimiser la nécessité de déplacer manuellement des charges lourdes, avec des étagères à hauteur accessible et des allées suffisamment larges pour le passage sécurisé des équipements de manutention.		
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Gestion de la communication avec les clients et la prise en charge de tâches administratives complexes												
Risques Psycho-Sociaux ID:29041	Le manque d'autonomie dans la gestion des tâches et les fortes exigences émotionnelles liées à la gestion des réclamations des clients ou à la coordination avec divers départements peuvent engendrer un stress significatif. Ces facteurs peuvent contribuer à un sentiment d'impuissance et d'insatisfaction professionnelle, augmentant le risque de burnout.	2	7	14		Réunions régulières avec la direction pour discuter des préoccupations des employés et ajuster les processus de travail afin d'augmenter l'autonomie dans les tâches assignées.		1	14			
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Gestion du stress lié aux délais et aux exigences de performance												
Risques liés à l'Activité	Le stress chronique dû à des délais serrés, des	2	3	6				1	6			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 32 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Physique ID:29019	charges de travail élevées et des attentes de performance peut mener à des problèmes de santé mentale comme l'anxiété et la dépression.											
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Gestion quotidienne des tâches administratives, respect des délais, et communication interne												
Risques Organisationnels ID:29038	Les risques organisationnels incluent le stress lié à la gestion des délais, la surcharge de travail, la répartition inadéquate des tâches, et le manque de clarté dans les rôles qui peuvent entraîner des troubles psychosomatiques, du stress chronique, et des troubles musculo-squelettiques (TMS) liés à une mauvaise ergonomie du poste de travail.	3	7	21		Aménagement des horaires de travail pour permettre une certaine flexibilité, réduisant le stress lié à l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle. Conception des espaces de travail pour encourager une meilleure communication et collaboration, avec des espaces de repos appropriés pour les pauses.	Sensibilisation continue sur l'importance de la santé mentale au travail, avec des campagnes internes et des bulletins d'information mettant en lumière les ressources disponibles pour les employés.	1.5	31.5	Fourniture d'équipements ergonomiques individuels ajustables (chaises, claviers, souris ergonomiques) pour prévenir les TMS.		
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Interaction quotidienne avec collègues et visiteurs dans les espaces communs du bureau												
Risques Biologiques ID:29022	Le risque principal est la transmission de maladies infectieuses par voie aérienne ou par contact direct avec des surfaces contaminées, ce qui peut survenir lors de réunions, à la cafétéria, ou dans d'autres espaces	4	3	12	Fourniture de désinfectant pour les mains à chaque poste de travail et entrées des salles de réunion pour usage personnel. Distribution de masques de protection en cas de besoin, selon les recommandations	Nettoyage et désinfection réguliers des surfaces de contact fréquent comme les poignées de porte, les tables de réunion, et les équipements partagés. Aménagement des espaces pour	Affichage de rappels sur l'importance de l'hygiène personnelle, incluant le lavage régulier des mains et l'étiquette respiratoire (tousser ou éternuer dans son coude).	0.5	6			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 33 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	partagés.				sanitaires en vigueur.	permettre la distanciation sociale, avec des marquages au sol et des configurations de salle modifiées pour réduire la densité de personnes.						
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Interaction quotidienne avec les collègues, gestion des deadlines et des exigences élevées de performance												
Risques Psycho-Sociaux ID:29040	Les employés peuvent être exposés à un stress élevé dû à des délais serrés, des exigences de productivité élevées, ou à des interactions difficiles avec des collègues ou des clients. Cela peut entraîner de l'anxiété, de la dépression, de l'épuisement professionnel ou des conflits interpersonnels, exacerbés par un manque de soutien ou de reconnaissance au travail.	3	7	21			Politiques de travail flexibles qui permettent aux employés de mieux équilibrer les exigences du travail et de la vie personnelle, réduisant ainsi le stress lié à la surcharge de travail.	1	21			
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Réunions prolongées et sessions de formation												
Risques liés à l'Activité Physique ID:29017	Les longues périodes assises lors de réunions ou de formations peuvent contribuer à des troubles musculosquelettiques et à une fatigue générale.	4	3	12				1	12			
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Stockage et récupération de documents et de fournitures dans des armoires ou sur des étagères hautes												
Risques liés aux	Les objets mal	1	3	3				1	3			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 34 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Effondrements et Chutes d'Objets ID:29030	sécurisés ou le stockage imprudent sur des étagères hautes peuvent tomber, entraînant des blessures dues à des impacts directs sur les employés ou à des efforts inappropriés lors de la récupération d'objets lourds.											
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Travail continu sur ordinateur dans un espace de bureau climatisé												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:29020	L'exposition prolongée à un éclairage artificiel inadapté et des variations de température dues à un système de climatisation mal régulé peut provoquer une fatigue visuelle, des maux de tête, et des inconforts thermiques, affectant la productivité et le bien-être des employés.	4	3	12				1	12	Affichage de conseils pratiques sur l'ajustement des sièges, l'organisation du poste de travail, et l'importance de prendre des pauses régulières pour se dégourdir et prévenir la fatigue oculaire. Campagnes de sensibilisation sur les bénéfices d'un environnement de travail physiquement confortable, incluant des conseils pour maintenir une température agréable et utiliser efficacement l'éclairage.		
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Travail isolé et gestion des tâches en horaires décalés, notamment pour le personnel gérant les opérations internationales ou les communications en dehors des heures normales de bureau												
Risques Organisationnels ID:29039	Le travail isolé ou en horaires décalés peut conduire à un sentiment d'isolement, augmenter le risque	2	3	6	Le travail isolé ou en horaires décalés peut conduire à un sentiment d'isolement, augmenter le risque	Mise en place de systèmes de communication efficaces pour permettre au	Organisation régulière de rencontres et de check-ins virtuels pour réduire le sentiment d'isolement des	0.5	3			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 35 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	d'incidents en l'absence de soutien immédiat, et perturber les rythmes biologiques naturels, ce qui peut engendrer des troubles du sommeil et augmenter le stress.				d'incidents en l'absence de soutien immédiat, et perturber les rythmes biologiques naturels, ce qui peut engendrer des troubles du sommeil et augmenter le stress.	personnel travaillant seul ou en horaire décalé de rester connecté avec leurs collègues et superviseurs.	employés travaillant seuls ou à des heures inhabituelles. Adaptation de l'environnement de travail pour assurer la sécurité et le confort durant les heures de faible affluence, incluant l'éclairage adéquat et l'accès sécurisé aux installations.					
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Utilisation continue d'ordinateurs pour la saisie de données, la communication et la gestion des tâches												
Risques liés aux Ecrans ID:29029	L'exposition prolongée aux écrans peut entraîner une fatigue visuelle, des troubles musculosquelettiques dus à une mauvaise posture, ainsi que du stress mental en raison de longues périodes de concentration.	4	3	12				1	12	Fourniture de supports ergonomiques pour les écrans, permettant aux employés d'ajuster la hauteur et l'angle de vue pour éviter la fatigue visuelle et les mauvaises postures. Mise à disposition de lunettes anti-lumière bleue pour réduire la fatigue oculaire associée à l'exposition prolongée aux écrans.		
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Utilisation d'appareils de bureau tels que destructeurs de documents, relieuses, ou photocopieuses												
Risques Mécaniques ID:29036	Les risques mécaniques incluent des blessures telles que coupures, pincements, et écrasements lors de l'utilisation d'équipement de bureau impliquant des parties en mouvement ou des éléments tranchants.	4	7	28				1.5	42			

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 36 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Utilisation de dispositifs électroniques mobiles pour la communication et la gestion des tâches												
Risques liés à l'Activité Physique ID:29018	L'usage fréquent de smartphones ou de tablettes pour les communications ou comme outils de travail peut entraîner une fatigue visuelle, des troubles musculosquelettiques des mains, des poignets, et du cou.	4	3	12				1	12	Fourniture d'accessoires adaptés comme des supports pour tablettes et des claviers externes pour améliorer l'ergonomie de l'utilisation de ces dispositifs.		
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Utilisation des espaces communs comme la cafétéria et les toilettes												
Risques Biologiques ID:29023	Ces espaces augmentent le risque de transmission de pathogènes en raison de la concentration élevée de personnes et de la manipulation commune d'objets et de nourriture.	4	3	12	Incitation à l'utilisation individuelle des ustensiles et des dispositifs à usage unique pour la consommation de nourriture.	Mise en œuvre de protocoles stricts pour le nettoyage et la désinfection des espaces de restauration et des sanitaires, effectués plusieurs fois par jour par une équipe professionnelle. Installation de distributeurs automatiques de savon et de serviettes en papier dans les toilettes pour éviter les contacts.	Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène en milieu de travail, spécialement pour l'utilisation des espaces communs et la gestion des déchets. Affichages éducatifs dans la cafétéria et les toilettes pour encourager le nettoyage des mains avant et après les repas, ainsi que l'utilisation correcte des installations.	0.1	1.2			
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Utilisation des sanitaires, de la cafétéria et des zones de repos communes												
Risques liés au Manque d'Hygiène ID:29034	Le risque d'atteinte à la santé provient de la transmission de bactéries ou de virus en raison d'un manque d'hygiène dans les espaces communs, pouvant entraîner des	4	7	28	Fourniture de produits désinfectants personnels tels que gel hydroalcoolique et lingettes désinfectantes pour chaque employé. Encouragement à	Nettoyage et désinfection réguliers des espaces communs, notamment les sanitaires, les poignées de porte, et les surfaces de la cafétéria, effectués	Campagnes de sensibilisation régulières sur l'importance de l'hygiène personnelle et des pratiques sécuritaires au bureau.	0.1	2.8			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 37 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	maladies infectieuses.				maintenir une hygiène personnelle stricte, y compris le lavage fréquent des mains.	plusieurs fois par jour.						
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Utilisation occasionnelle d'équipements de bureau qui peuvent générer des vibrations légères, comme des photocopieuses ou des imprimantes												
Risques liés aux Vibrations ID:29042	L'exposition prolongée à des vibrations, même légères, peut entraîner des inconforts, des douleurs musculaires ou des troubles circulatoires, principalement dans les mains et les bras, lors de l'utilisation fréquente de ces équipements.	2	7	14	Programme de pause active encourageant les employés à faire des exercices de stretching pour réduire les effets des vibrations.			1	14	Fourniture d'équipements ergonomiques conçus pour minimiser les vibrations, tels que des tapis de souris avec support de poignet ou des sièges ajustables qui absorbent les chocs.		
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Utilisation prolongée de l'ordinateur pour la saisie de données et la gestion de documents												
Risques liés à l'Activité Physique ID:29015	La saisie prolongée et la manipulation de la souris peuvent entraîner des troubles musculosquelettiques, tels que le syndrome du canal carpien, des douleurs au cou, aux épaules, au dos, et à la vision due à une mauvaise posture et à l'exposition continue à l'écran.	4	3	12	Fourniture de matériel ergonomique, comme des chaises ajustables, des supports pour les poignets, des claviers et des souris ergonomiques pour minimiser la tension sur le corps. Réglage personnalisé des postes de travail pour chaque employé pour assurer une posture optimale lors de l'utilisation de l'ordinateur.			1.5	18	Fourniture de matériel ergonomique, comme des chaises ajustables, des supports pour les poignets, des claviers et des souris ergonomiques pour minimiser la tension sur le corps. Réglage personnalisé des postes de travail pour chaque employé pour assurer une posture optimale lors de l'utilisation de l'ordinateur.		
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Utilisation prolongée du clavier et de la souris, ajustements des écrans et du mobilier de bureau												
Risques Mécaniques	Le risque ici est lié à l'ergonomie	4	3	12			Mise en place d'une politique de pauses	1	12	Fourniture d'accessoires		

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 38 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ID:29037	inadéquate des postes de travail qui peut entraîner des troubles musculosquelettiques, notamment des douleurs au niveau des poignets, du dos, et du cou, dues à une posture inappropriée ou à une répétition excessive de mouvements.						régulières encouragées par l'entreprise, avec des rappels automatiques sur les ordinateurs pour inciter les employés à se lever, à s'étirer et à se déplacer régulièrement.			ergonomiques tels que supports pour poignets, souris ergonomiques, et chaises de bureau réglables pour encourager une posture correcte.		
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Utilisation quotidienne d'équipements électriques et de stockage de matériaux inflammables												
Risques d'Incendie, d'Explosion ID:29032	Le risque d'incendie ou d'explosion peut provenir de courts-circuits électriques, d'une surcharge des prises, ou de l'entreposage inapproprié de produits inflammables comme certains matériaux de bureau ou de nettoyage.	1	7	7	Instruction sur la manière de reconnaître les signes de risques électriques et chimiques qui pourraient conduire à un incendie ou une explosion.			1	7	Affichage de consignes de sécurité incendie à des endroits stratégiques autour des bureaux, expliquant les procédures en cas d'incendie, y compris comment réagir et où se rassembler en sécurité.		
ZONE : Bureau / UT : Assistant(e) Employé(e) de bureau / ACTIVITÉ : Utilisation quotidienne d'ordinateurs, de photocopieurs, et d'autres appareils électriques												
Risques liés à l'Electricité ID:29031	Risque de choc électrique ou de court-circuit pouvant survenir avec l'utilisation inappropriée d'équipements électriques ou en cas de défaillance de ces équipements.	4	7	28	Fourniture de multiprises avec disjoncteurs pour protéger contre les surcharges et les courts-circuits, réduisant ainsi le risque de choc électrique.		Campagnes régulières de sensibilisation sur les risques électriques, incluant des affiches et des bulletins d'information sur les pratiques de sécurité électrique. Instructions claires et accessibles à tous les niveaux de l'entreprise pour l'utilisation correcte et sécuritaire des appareils électriques	1	28	Conception des espaces de bureau pour minimiser les câbles encombrants et les risques de trébuchement, tout en assurant un accès facile et sécurisé aux prises et équipements électriques.		

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 39 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
							et les procédures à suivre en cas d'incident électrique.					
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Accès aux chambres froides												
Risques de Chute de Plain-pied ID:28948	Risque de glissade sur les sols souvent froids et parfois humides à l'intérieur des chambres froides, entraînant des chutes.	2	7	14	Port de chaussures adaptées et sécurisées pour les environnements froids et glissants.	Installation d'un carrelage anti dérapant spécial dans les chambres froides.	Informations spécifiques sur les risques dans les chambres froides et consignes de sécurité à respecter.	0.5	7	Mettre en place un protocole claire et affiché.		
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Accès aux chambres froides et zones de préparation												
Risques liés aux Circulations Internes ID:28951	Risque de heurt avec des objets ou des véhicules lors de l'entrée ou la sortie rapide des chambres froides, en particulier lorsque plusieurs équipiers circulent dans des espaces restreints.	3	7	21	Obligation de vérifier la présence d'autres équipiers avant d'ouvrir les portes des chambres froides ou de quitter des zones restreintes.	Installation de portes vitrées ou à hublots pour améliorer la visibilité avant de traverser ou d'ouvrir une porte. Organisation de la circulation interne avec des sens de marche définis.	Informations spécifiques sur les risques liés aux circulations internes dans les espaces confinés, et consignes pour éviter les accidents dans ces zones.	0.5	10.5	Acheter des vêtements adaptés et les laisser devant les chambres froides (manteaux, gants...)		
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Collaboration entre équipiers sur des tâches complexes												
Risques Psycho-Sociaux ID:28976	Manque d'autonomie ou de reconnaissance dans les tâches complexes, pouvant générer de la frustration, de l'insatisfaction, et des conflits entre équipiers.	3	1	3	Encouragement à la communication directe avec les supérieurs pour exprimer les difficultés et obtenir de l'aide si nécessaire.	Réunions d'équipe pour discuter des tâches et responsabilités, et pour s'assurer que chaque équipier se sent valorisé et soutenu.	Sensibilisation sur la gestion des conflits et l'importance du travail en équipe, avec une culture de feedback positive.	0.5	1.5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Consultation des écrans de commande en cuisine (suivi des commandes en cours, gestion des flux)												
Risques liés aux Ecrans ID:28952	Fatigue oculaire liée à l'exposition prolongée aux écrans, entraînant une diminution de la concentration, des maux de tête, et une gêne visuelle.	3	1	3	Les équipiers sont encouragés à alterner les tâches pour réduire le temps d'exposition continu aux écrans et à faire des pauses régulières pour reposer	Les écrans sont positionnés à une hauteur ergonomique et dans un angle qui minimise les reflets. L'éclairage de la cuisine est adapté	Les équipiers sont sensibilisés aux bonnes pratiques pour réduire la fatigue oculaire, comme l'ajustement de la luminosité des écrans et la pratique	0.5	1.5			

<

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 41 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Entrée et sortie des chambres froides pour récupérer des ingrédients												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28925	Risque de glissade sur des surfaces potentiellement humides, associé à des postures contraignantes lors du transport de charges lourdes (ingrédients, produits surgelés), pouvant causer des douleurs lombaires.	3	7	21	Chaussures antidérapantes pour réduire le risque de glissade.	Mise en place de tapis antidérapants à l'entrée et à la sortie des chambres froides.	Sensibilisation à la bonne manipulation des charges et à l'utilisation des équipements de protection individuelle.	0.5	10.5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Interventions de maintenance sur les installations électriques												
Risques liés à l'Electricité ID:28958	Risque de choc électrique ou d'électrocution lors de la maintenance ou de la réparation des installations électriques, si celles-ci ne sont pas correctement isolées ou si la procédure de sécurité n'est pas respectée.	1	10	10	Seuls les électriciens qualifiés et formés sont autorisés à intervenir sur les installations électriques. Les interventions doivent être précédées d'une coupure de courant et d'une vérification de l'absence de tension.	es zones où des travaux électriques sont en cours sont clairement délimitées et signalées. Des procédures d'urgence en cas d'accident électrique sont établies et communiquées à tout le personnel.	Les techniciens de maintenance reçoivent une formation continue sur les risques électriques et les procédures de sécurité à respecter lors des interventions.	0.5	5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Manipulation de réfrigérateurs et autres équipements de refroidissement (vibrations générées par le compresseur)												
Risques liés aux Vibrations ID:28981	Exposition aux vibrations faibles mais constantes générées par les compresseurs des réfrigérateurs et autres équipements de refroidissement, qui peuvent à long terme causer une gêne ou un inconfort.	4	1	4	Encouragement à signaler toute gêne ou douleur liée à l'exposition prolongée aux vibrations.	Maintenance régulière des équipements pour minimiser les vibrations générées, et mise en place de revêtements ou de supports anti-vibrations.	Sensibilisation aux risques potentiels des vibrations même à faible intensité sur une longue période.	0.5	2			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Manipulation des aliments ou équipements sur des surfaces encombrées												
Risques de	Risque de	3	7	21	Obligation pour les	Organisation	Rappels réguliers et	0.5	10.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 42 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Chute de Plain-pied ID:28946	trébuchement sur des objets mal rangés ou laissés au sol, comme des caisses, ustensiles, ou équipements, entraînant des chutes avec blessures.				équipiers de garder les zones de travail propres et dégagées.	rigoureuse de l'espace de travail avec des zones spécifiques pour le rangement des équipements.	affichage des consignes sur le rangement et la propreté des zones de travail.					
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Manipulation des bacs de pâtes, ou pâtes à pizza.												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28924	Efforts physiques importants pour soulever et manipuler des grilles lourdes ou des plaques chaudes, pouvant provoquer des tensions musculaires ou des blessures par choc ou brûlure.	3	7	21	Utilisation de gants thermorésistants pour éviter les brûlures.	Organisation des tâches pour répartir l'effort physique entre plusieurs personnes.	Sensibilisation à la manipulation sécurisée des équipements de cuisson.	0.5	10.5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Manipulation des déchets alimentaires												
Risques Biologiques ID:28936	Risque d'infection par contact avec des déchets alimentaires en décomposition, pouvant contenir des bactéries ou des champignons pathogènes. Transmission par contact avec la peau ou par piqûre d'insecte (moustiques, mouches).	3	7	21	Port de gants lors de la manipulation des déchets alimentaires.	Mise en place d'un système de gestion des déchets efficace, avec des poubelles fermées et vidées régulièrement.	Sensibilisation à l'importance de la gestion rapide et propre des déchets pour éviter les infections	0.5	10.5			
Risques liés au Manque d'Hygiène ID:28964	Prolifération de bactéries et de nuisibles (insectes, rongeurs) en raison d'un stockage inapproprié ou d'une évacuation retardée	2	3	6	Les équipiers veillent à évacuer les déchets alimentaires régulièrement et à les stocker dans des conteneurs hermétiques.	Le restaurant est équipé de conteneurs à déchets conformes aux normes, placés à l'extérieur des zones de préparation alimentaire.	Les équipiers sont sensibilisés à l'importance du tri des déchets et de leur évacuation rapide.	0.5	3			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 43 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	des déchets alimentaires, pouvant conduire à une contamination des zones de préparation alimentaire.											
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Manutention de bacs de produits alimentaires												
Risques liés à la Manutention Mécanique ID:28966	Risque de chute ou de renversement de charges lourdes ou encombrantes, entraînant des blessures par heurt ou écrasement. Les risques augmentent lors de la manipulation de bacs dans des espaces restreints ou en hauteur.	2	7	14	Utilisation de gants antidérapants pour améliorer la prise en main des bacs, réduction du poids des charges portées.		Sensibilisation des équipiers aux techniques de levage et de manutention sécurisées pour réduire les risques de blessure.	1	14			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Manutention des bacs et caisses dans la zone de préparation												
Risques liés aux Effondrements et Chutes d'Objets ID:28955	Risque de chute de bacs ou de caisses contenant des ingrédients ou des produits finis en raison d'une mauvaise prise ou d'un encombrement de l'espace de travail, pouvant entraîner des blessures légères ou graves.	3	3	9	Les équipiers sont formés à la manipulation correcte des bacs et des caisses, en utilisant les poignées et en vérifiant la stabilité avant de les déplacer.	L'espace de travail est organisé pour minimiser les obstacles et les zones de circulation sont dégagées. Les bacs et caisses sont conçus pour être facilement empilables et manipulables.	Une sensibilisation régulière est faite sur les bonnes pratiques de manutention pour éviter les chutes d'objets, incluant des rappels sur l'importance de la vigilance et de la communication entre collègues lors des déplacements de charges.	0.5	4.5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Nettoyage des équipements de cuisine												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28926	Risque de blessures musculaires et de fatigue excessive liée à l'effort physique prolongé lors du	3	7	21	Utilisation d'équipements de nettoyage adaptés pour réduire l'effort physique.	Mise en place de procédures de nettoyage qui favorisent le travail en équipe pour répartir la	Sensibilisation à l'utilisation correcte des outils de nettoyage pour éviter les blessures.	0.5	10.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 44 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	nettoyage des grandes surfaces de cuisson, des sols, et des équipements de cuisine.					charge.						
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Nettoyage des équipements de cuisson (grill, wok, etc.)												
Risques Mécaniques ID:28971	Risque de coupure ou d'écrasement lors du démontage ou du remontage des équipements pour leur nettoyage. Risque accru si les équipements sont encore chauds ou mal manipulés.	3	7	21	Port de gants de protection contre les coupures et les brûlures lors du nettoyage.	Mise en place de protocoles de nettoyage, incluant des instructions précises pour le démontage des appareils en toute sécurité.	Sensibilisation des équipiers sur les risques spécifiques liés au nettoyage des équipements de cuisson et sur l'importance de respecter les temps de refroidissement.	0.5	10.5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Nettoyage des équipements électriques												
Risques liés à l'Electricité ID:28957	Risque d'électrocution si les équipements ne sont pas correctement débranchés avant le nettoyage. Le danger est accru lors du nettoyage des appareils utilisant de l'eau à proximité de prises électriques.	2	10	20	Les équipiers sont tenus de toujours débrancher les équipements avant de commencer le nettoyage. Ils doivent utiliser des équipements de protection, tels que des gants en caoutchouc, pour éviter tout contact direct avec des composants électriques.	Les zones de nettoyage sont équipées de prises électriques protégées par des couvercles et installées à une hauteur sécurisée pour éviter les éclaboussures.	Les équipiers reçoivent des consignes claires sur les procédures de débranchement et de nettoyage en toute sécurité des appareils électriques.	0.5	10			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Nettoyage des équipements et surfaces												
Risques liés au Manque d'Hygiène ID:28963	Accumulation de résidus alimentaires et de graisses sur les équipements et les surfaces de travail, augmentant le risque	3	7	21	Les équipiers utilisent des produits désinfectants approuvés pour le nettoyage des surfaces et des	Les procédures de nettoyage sont standardisées et les équipements sont nettoyés après chaque utilisation, en	Sensibilisation des équipiers à l'importance de l'hygiène et à l'utilisation correcte des produits de	0.5	10.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 45 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	de contamination microbienne et d'intoxication alimentaire.				équipements.	respectant un calendrier strict de désinfection.	nettoyage.					
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Nettoyage des équipements et surfaces de la cuisine												
Risques Biologiques ID:28935	Risque d'exposition à des agents pathogènes (bactéries, champignons) présents sur les surfaces contaminées. Transmission possible par contact avec la peau ou par inhalation d'aérosols lors du nettoyage.	3	7	21	Utilisation de gants et de masques de protection pendant le nettoyage.	Utilisation de désinfectants efficaces et adaptés aux normes sanitaires pour le nettoyage des surfaces.	Sensibilisation sur l'importance de l'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI) pendant les opérations de nettoyage.	0.5	10.5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Nettoyage des grilles de cuisson avec des outils vibrants												
Risques liés aux Vibrations ID:28980	Exposition aux vibrations transmises par les outils vibrants utilisés pour le nettoyage des grilles de cuisson. Ces vibrations peuvent causer des douleurs ou des engourdissements temporaires dans les mains et les bras, et à long terme, contribuer au développement de TMS.	2	1	2	Encouragement à l'utilisation des outils de manière intermittente, avec des pauses régulières.	Choix d'outils avec des niveaux de vibration réduits ou équipés de dispositifs anti-vibrations.	Information sur les risques liés aux vibrations et l'importance d'adopter des postures de travail adaptées pour réduire les effets.	0.5	1			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Nettoyage des surfaces de travail et des équipements												
Risques Chimiques ID:28938	Risque de brûlure chimique, irritation de la peau ou des voies respiratoires par contact direct ou inhalation de produits	3	7	21	Port de gants de protection et éventuellement de lunettes de protection lors de l'utilisation de produits chimiques.	Ventilation adéquate des zones de travail pour éviter l'accumulation de vapeurs chimiques.	Sensibilisation à la manipulation des produits chimiques et à la lecture des fiches de données de sécurité (FDS).	0.5	10.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 46 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	de nettoyage contenant des agents corrosifs ou irritants (ex. dégraissants, désinfectants).											
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Ouverture des portes et fenêtres pour aérer la cuisine   la salle												
Risques liés aux Animaux ID:28933	Infiltration d'oiseaux ou de petits animaux (comme des chats errants) dans la cuisine, pouvant entraîner des contaminations alimentaires ou des blessures accidentelles.	1	3	3	Fermeture des portes et fenêtres lorsqu'elles ne sont pas surveillées.		Sensibilisation sur l'importance de maintenir les zones de préparation des aliments protégées contre les intrusions animales.	0.5	1.5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Préparation continue des commandes pendant les périodes de pointe (heures de repas)												
Risques Organisationnels ID:28972	Stress dû à la cadence élevée de travail, pouvant entraîner une surcharge mentale, des erreurs dans la préparation des commandes, et une fatigue accrue. Risque de développement de Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) en raison de postures contraignantes répétées.	4	3	12	Pauses régulières sont encouragées pour réduire le stress et la fatigue. Les équipiers sont sensibilisés sur l'importance de signaler tout symptôme de surcharge ou de fatigue.	Organisation du travail en équipes rotatives pour répartir la charge de travail de manière équilibrée. Aménagement des postes de travail pour favoriser de meilleures postures et réduire les efforts physiques répétitifs.		0.5	6			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Préparation des aliments à proximité de points de chaleur.												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28927	Exposition à des températures élevées provenant des équipements de cuisson, entraînant un risque de déshydratation, de	3	7	21	Accès régulier à des pauses dans des zones plus fraîches et hydratation régulière.	Systèmes de ventilation performants pour évacuer la chaleur et renouveler l'air.	Sensibilisation sur les symptômes de la déshydratation et des coups de chaleur.	0.5	10.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 47 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	coup de chaleur, et de malaise.											
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Préparation des aliments pizzas, pâtes...												
Risques liés au Manque d'Hygiène ID:28962	Contamination croisée entre les aliments crus et cuits, manipulation de produits alimentaires périmés ou mal conservés, entraînant un risque d'intoxication alimentaire pour les clients.	4	3	12	Les équipiers portent des gants jetables lorsqu'ils manipulent les aliments, se lavent régulièrement les mains, et utilisent des outils différents pour les aliments crus et cuits.	Les surfaces de travail sont désinfectées régulièrement, les produits alimentaires sont stockés à la température appropriée, et un contrôle strict des dates de péremption est effectué.	Les équipiers sont sensibilisés aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et formés à la prévention des contaminations croisées.	0.5	6			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Préparation des commandes pendant les heures de pointe												
Risques Psycho-Sociaux ID:28975	Surcharge de travail due à l'intensité des commandes pendant les périodes de pointe. Ce stress peut entraîner de la fatigue mentale, une baisse de vigilance, et des tensions internes dans l'équipe.	4	1	4	Encouragement des pauses régulières pour réduire la tension mentale. Sensibilisation sur l'importance de la gestion du stress.	Organisation d'équipes rotatives pour équilibrer la charge de travail, et réunions régulières pour aborder les difficultés et ajuster les processus si nécessaire.	Information sur la gestion du stress et les techniques de relaxation rapide déjà diffusées par l'entreprise.	0.5	2			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Préparation et manipulation des aliments frais (viandes, légumes)												
Risques Biologiques ID:28934	Risque d'infection par contact avec des bactéries pathogènes (ex. Salmonella, E. coli) présentes sur les aliments crus. Transmission possible par contact cutané, via des coupures ou des blessures existantes.	4	7	28	Utilisation de gants à usage unique lors de la manipulation des aliments crus.	Nettoyage régulier et rigoureux des surfaces de travail et des équipements de cuisine.	Sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'importance du lavage des mains après chaque manipulation d'aliments crus.	0.5	14			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Préparation.												
Risques liés à	Gestes répétitifs et	4	7	28	Postes de travail	Rotation régulière des	Sensibilisation aux	0.5	14			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 48 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
l'Activité Physique ID:28923	maintien de postures contraignantes pendant de longues périodes, notamment lors de l'assemblage des ingrédients, entraînant des troubles musculosquelettiques (TMS) aux épaules, poignets et dos.				ergonomiques avec ajustement de la hauteur des surfaces de travail.	tâches pour limiter l'exposition prolongée à une même posture.	bonnes postures et aux exercices de relaxation pour éviter les TMS.					
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Rangement des stocks dans les étagères en hauteur												
Risques de Chute de Hauteur ID:28942	Risque de chute en montant sur un escabeau ou une chaise pour atteindre les étagères supérieures. Cette chute peut entraîner des blessures comme des entorses, fractures, ou traumatismes divers.	1	7	7		Mise en place de rangements accessibles à hauteur d'homme pour réduire la nécessité de monter en hauteur.	Sensibilisation sur l'utilisation sécurisée des équipements d'accès en hauteur et interdiction de l'utilisation d'objets non prévus à cet effet.	0.1	0.7			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Réception de critiques ou de plaintes de clients : cuisine ouverte												
Risques Psycho-Sociaux ID:28977	Exposition à des exigences émotionnelles élevées, surtout lors de la réception de plaintes ou critiques de la part des clients, pouvant mener à un sentiment d'incompétence ou de stress accru.	2	3	6	Les équipiers sont encouragés à prendre du recul et à demander du soutien en cas de situation émotionnellement difficile.	Mise en place d'un système de soutien entre équipiers pour partager les expériences et développer des stratégies communes pour gérer les situations stressantes.	Sensibilisation à la gestion des émotions et aux techniques de communication non violente, pour améliorer la gestion des interactions difficiles avec les clients.	0.5	3			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Réception et rangement des marchandises dans les zones de stockage (chambres froides, réserves)												
Risques liés aux Circulations Internes ID:28950	Risque de heurt ou de collision avec des véhicules de manutention comme les chariots élévateurs	2	7	14	Utilisation d'équipements de protection individuelle (gants, chaussures de sécurité) lors de la	Organisation des livraisons en dehors des heures de service pour limiter la coactivité. Définition	Briefing régulier sur les procédures de sécurité lors des livraisons, y compris l'utilisation sécurisée des	0.5	7			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 49 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	lors du déplacement des palettes ou des cartons lourds. Ce risque est particulièrement élevé lors des livraisons.				manipulation des marchandises.	d'aires spécifiques de stockage temporaire pour éviter l'encombrement des circulations.	équipements de manutention.					
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Stockage de produits inflammables (huiles, nettoyants)												
Risques d'Incendie, d'Explosion ID:28960	Risque d'explosion ou d'incendie en cas de mauvaise manipulation, fuite, ou entreposage incorrect des produits inflammables à proximité de sources de chaleur.	2	10	20	Les produits inflammables sont manipulés avec précaution, loin de toute source de chaleur ou flamme.	Les produits inflammables sont stockés dans des armoires métalliques ventilées et sécurisées, à l'écart des zones de cuisson. Les locaux sont équipés de détecteurs de fumée et de systèmes d'alarme incendie.	Sensibilisation des équipiers à la manipulation sécurisée des produits inflammables et à l'importance de leur stockage correct.	0.5	10			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Stockage et manipulation des ingrédients dans la cuisine. Surtout sur la partie sous-sol.												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28932	Risque de contamination des aliments par des rongeurs (rats, souris) qui peuvent pénétrer dans les zones de stockage, entraînant des infections ou des maladies transmises par les animaux.	2	7	14	Vérification régulière de l'intégrité des emballages pour détecter toute trace de rongeurs.	Installation de dispositifs de lutte contre les rongeurs (pièges, répulsifs) dans les zones à risque.	Sensibilisation sur les signes de présence de rongeurs et sur les procédures à suivre en cas de détection.	0.5	7			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Stockage et manipulation des produits de nettoyage												
Risques Chimiques ID:28941	Inhalation de vapeurs toxiques ou risque d'intoxication par ingestion accidentelle lors du stockage ou de la manipulation incorrecte de produits de nettoyage.	2	7	14	Utilisation de masques lors de la manipulation de produits volatils et de gants pour éviter le contact direct.	Stockage des produits chimiques dans des armoires fermées et ventilées, étiquetage clair des produits pour éviter les erreurs de manipulation.	Sensibilisation aux procédures de stockage sécurisées et aux mesures d'urgence en cas de contact accidentel.	0.5	7			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 50 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Stockage et récupération des produits dans les zones de stockage en hauteur												
Risques liés aux Effondrements et Chutes d'Objets ID:28954	Risque de chute d'objets stockés en hauteur, pouvant entraîner des blessures telles que contusions, ecchymoses ou fractures si un objet lourd tombe sur un équipier. Ce risque est accru lorsque les produits sont mal empilés ou les étagères mal entretenues.	2	7	14		Les étagères de stockage sont régulièrement inspectées pour s'assurer de leur stabilité et leur capacité de charge est clairement indiquée. Les zones de stockage sont organisées pour que les objets lourds soient rangés à hauteur accessible sans avoir besoin de grimper.	Les équipiers sont sensibilisés à l'importance de bien ranger les objets dans les zones de stockage pour éviter les déséquilibres et à la manière sécuritaire de récupérer des objets en hauteur.	0.5	7			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Transport des denrées depuis le sous-sol.												
Risques de Chute de Hauteur ID:28944	Risque de chute lors de l'accès au sous sol. Accès par escalier non normé, pas anti dérapant, colimaçon, bas de hauteur. Chute aggravée par l'état. L'ensemble des stockages sont au sous sol, ce qui nécessite un accès pour le rangement puis pour le service. les pâtes sont préparées en sous-sol.	4	10	40			La direction envisage de mettre en oeuvre un monte charge et de ré habiliter un autre accès au sous sol moins dangereux et davantage accessible. Plan d'architecte en cours, la mise en oeuvre est prévue pour 2025.	1.5	60	Affichages à créer. Travaux de protection à prévoir.		
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Transport des plats et aliments dans la cuisine												
Risques de Chute de Plain-pied ID:28947	Risque de perte d'équilibre en transportant plusieurs articles à la fois, surtout en cas de mouvement rapide ou de collision avec d'autres	4	7	28	Encouragement à transporter des charges raisonnables et à utiliser des bacs ou chariots pour le transport d'articles multiples.	Aménagement des espaces de circulation pour éviter les encombrements et assurer une bonne visibilité.	Sensibilisation sur l'importance de la prudence lors du transport d'aliments, en particulier dans des environnements à forte activité.	0.5	14			

	DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS											
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 51 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	équipers dans des espaces confinés.											
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Transport des produits entre la chambre froide et la zone de préparation												
Risques liés à la Manutention Mécanique ID:28967	Dérapiage ou collision lors du transport de produits sur des surfaces potentiellement glissantes ou encombrées. Ce risque est exacerbé par la différence de température entre la chambre froide et la zone de préparation.	4	7	28	Port de chaussures antidérapantes adaptées aux surfaces humides ou glissantes.	Surfaces de circulation maintenues sèches et dégagées. Utilisation de tapis antidérapants dans les zones critiques.	Formation des équipiers sur les risques de glissade et les mesures de prévention à adopter, comme l'adaptation de la vitesse de marche et l'utilisation de moyens de transport adaptés (chariots).	0.5	14			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Travail dans les chambres froides pour récupérer les ingrédients												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28928	Exposition à des températures basses dans les chambres froides, ce qui peut causer des engourdissements, une diminution de la dextérité, et à long terme, des douleurs articulaires.	3	7	21		Organisation des tâches pour limiter le temps d'exposition aux températures basses.	Sensibilisation sur les risques liés à l'exposition prolongée au froid et les mesures de protection à adopter.	0.5	10.5	Fournir : Vêtements chauds adaptés (gilets, gants) fournis pour les interventions dans les chambres froides.		
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Travail dans un environnement humide (proximité des éviers, zones de lavage)												
Risques Biologiques ID:28937	Risque de développement de moisissures et de champignons dans les zones humides, pouvant entraîner des infections respiratoires ou cutanées.	3	7	21	Port de chaussures antidérapantes et imperméables.	Maintenance régulière des installations pour éviter l'accumulation d'humidité et la prolifération de moisissures.	Sensibilisation sur les risques liés à l'humidité et aux moisissures, et sur l'importance de maintenir les zones de travail sèches.	0.5	10.5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Travail en cuisine avec des équipements bruyants.												
Risques liés aux Ambiances	Exposition prolongée à un niveau sonore	3	7	21	Mise à disposition de protections auditives		Sensibilisation à l'importance de	0.5	10.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 52 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Physiques ID:28929	élevé généré par les équipements de cuisine, pouvant provoquer de la fatigue auditive, du stress, et à long terme, une perte auditive.				pour les employés utilisant ces équipements.		protéger son audition et à l'utilisation correcte des protections auditives.					
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Travail en horaires décalés (nuit, week-end)												
Risques Organisations ID:28974	Désorganisation du rythme circadien des équipiers, entraînant une fatigue accumulée, des troubles du sommeil, et une réduction de la vigilance. Impact potentiel sur la vie sociale et familiale, augmentant le stress.	3	1	3	Les équipiers sont encouragés à respecter des horaires de sommeil réguliers et à suivre des pratiques favorisant un bon sommeil.	Aménagement des horaires de travail pour permettre des rotations et éviter les périodes prolongées de travail en horaires décalés. Mise en place de repos compensateurs.	Information sur les bonnes pratiques pour gérer les horaires décalés et maintenir un équilibre entre vie professionnelle et personnelle.	0.5	1.5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Travail en horaires décalés ou de nuit												
Risques Psycho-Sociaux ID:28978	Impact sur le rythme circadien, pouvant entraîner de la fatigue, une baisse de la vigilance, et un stress accru lié à l'isolement ou au manque de soutien social.	3	7	21	Les équipiers sont encouragés à maintenir une hygiène de sommeil régulière et à utiliser des stratégies de récupération.	Organisation des horaires pour éviter des périodes prolongées de travail en horaires décalés, et mise en place de repos compensateurs.	Information sur les effets des horaires décalés et sur les stratégies pour minimiser l'impact sur la santé.	1	21			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Travail sous un éclairage artificiel. Surtout en sous-sol : poste plonge et pétris.												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28930	Exposition prolongée à un éclairage artificiel inadapté (éblouissement, manque de lumière naturelle), pouvant entraîner une fatigue visuelle, des maux de tête et une baisse de la vigilance.	4	3	12	Ajustement de l'éclairage au poste de travail pour minimiser l'éblouissement.	Utilisation d'un éclairage ergonomique avec un bon rendu des couleurs pour éviter la fatigue visuelle.	Sensibilisation à l'importance de pauses régulières pour reposer les yeux.	0.5	6			

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 53 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Utilisation de bain-marie, de woks, de fours....												
Risques Mécaniques ID:28968	Risque de brûlure par contact avec les surfaces chaudes ou de projection de graisse   eau chaude, entraînant des brûlures de différents degrés.	4	7	28	Port de gants thermorésistants et d'un tablier en matière ignifugée pour protéger contre les éclaboussures de graisse chaude.	Les ustensiles sont régulièrement entretenues.	Sensibilisation des équipiers sur les risques de brûlure et l'importance de manipuler les équipements avec précaution.	0.5	14			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Utilisation de bois pour le four à pizza												
Risques d'Incendie, d'Explosion ID:28961	Risque d'explosion ou d'incendie dû à la défaillance des équipements.	1	10	10	Les équipiers effectuent une vérification quotidienne des installations.	Un extincteur est à proximité du four à pizza et le bois est stocké loin du four. Le four est traditionnel et en briques.	Les équipiers sont sensibilisés.	0.5	5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Utilisation de la machine à pétrir ou des appareils de découpe.												
Risques liés aux Vibrations ID:28979	Exposition aux vibrations transmises aux membres supérieurs lors de l'utilisation de machines portatives comme le mixeur ou des appareils de découpe. Ces vibrations peuvent provoquer des troubles musculo-squelettiques (TMS) au niveau des mains et des bras, tels que le syndrome du canal carpien ou d'autres affections liées à la surutilisation des membres supérieurs.	3	3	9	Utilisation de gants anti-vibrations pour réduire l'exposition aux vibrations.	Rotation des tâches pour limiter le temps d'exposition à l'utilisation des appareils émettant des vibrations.	Sensibilisation des employés à l'importance des pauses régulières et à l'utilisation correcte des équipements pour minimiser l'exposition aux vibrations.	0.5	4.5			
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Utilisation de la trancheuse pour découper les denrées.												
Risques	Risque de cisaillement	2	10	20	Port de protections	La trancheuse est	Formation spécifique	0.5	10			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 54 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Mécaniques ID:28970	ou d'écrasement des doigts ou des mains lors de l'utilisation de la trancheuse, particulièrement en cas de distraction ou de non-respect des consignes de sécurité.				spécifiques pour les mains lors de l'utilisation de la trancheuse.	équipée de dispositifs de sécurité empêchant l'accès direct à la lame en mouvement. Un verrou de sécurité doit être engagé lorsque la machine n'est pas utilisée.	sur l'utilisation des équipements tranchants avec une mise en avant des dangers et des bonnes pratiques à suivre pour éviter les accidents.					
ZONE : Cuisine / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Utilisation des appareils électroménagers.												
Risques liés à l'Electricité ID:28956	Risque de choc électrique dû à un dysfonctionnement ou à une mauvaise isolation des appareils électroménagers. Le danger est accru si l'appareil est utilisé dans un environnement humide ou avec des mains mouillées.	3	7	21	Les équipiers sont sensibilisés à vérifier l'état des câbles et des prises avant chaque utilisation. Ils doivent s'assurer que leurs mains sont sèches avant de manipuler des appareils électriques.	Les appareils sont régulièrement inspectés et maintenus par un technicien qualifié. Les câbles endommagés sont remplacés immédiatement, et des disjoncteurs différentiels sont installés pour couper le courant en cas de problème.	Une sensibilisation est réalisée pour informer les équipiers des risques liés à l'électricité, et des consignes de sécurité à respecter lors de l'utilisation des équipements électriques.	0.5	10.5			
ZONE : Cuisine, plonge, poste de remise des commandes, sous-sol, caisse, etc. / UT : Tous les postes de travail sous vidéosurveillance / ACTIVITÉ : Tous les postes de travail sous vidéosurveillance												
Risques Psycho-Sociaux ID:29005	Sentiment de surveillance permanente, pouvant générer du stress, de l'anxiété et une pression excessive sur les salariés. Perte de confiance dans la relation employeur/employé, risque d'un climat de travail dégradé. Baisse de la productivité et démotivation si les salariés perçoivent la surveillance comme	4	3	12			Sensibilisation des employés et des managers aux risques psychosociaux liés à la vidéosurveillance.	1.5	18	Information claire sur l'objectif de la vidéosurveillance (sécurité et non contrôle des employés).		

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 55 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	un manque de reconnaissance ou une forme de contrôle abusif.											
Risques Psycho-Sociaux ID:29006	Surveillance excessive ou abusive pouvant être considérée comme une violation du droit à la vie privée. Non-respect du RGPD (Règlement Général sur la Protection des Données) en cas d'absence d'information des salariés ou d'une durée excessive de conservation des enregistrements. Sanctions potentielles de la CNIL (amendes, obligations de mise en conformité) en cas de contrôle.	4	3	12	Information orale des salariés sur l'existence des caméras et leurs droits.			1	12	Affichage obligatoire informant de la présence de vidéosurveillance.		
ZONE : Cuisine, zones de stockage (chambres froides, réserves), salle de service. / UT : Responsable Production / ACTIVITÉ : Supervision des prises de températures des frigos et marchandises, remplissage des frigos, gestion des destructions de produits périmés, contrôle qualité des plats servis.												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:29084	Travail dans des températures basses (2-4°C en chambre froide) pouvant causer : Sensation d'inconfort, engourdissement des extrémités (doigts, pieds). Augmentation du risque de troubles musculo-squelettiques (TMS) en raison des variations de température. Risque de maladies	3	7	21		Limitation du temps d'exposition au froid, rotation des tâches.	Sensibilisation aux risques liés au travail en milieu froid.	0.5	10.5	Port de vêtements thermiques adaptés (gants isolants, veste polaire).		

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 56 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	professionnelles (rhinites, bronchites) en cas d'expositions répétées sans protection adéquate.											
Risques liés à l'Activité Physique ID:29085	Manipulation de cartons, bacs alimentaires, sacs de marchandises pouvant entraîner : Douleurs au dos, aux épaules et aux poignets (gestes répétitifs, charges mal réparties). Fatigue musculaire et risques de tendinites.	3	7	21	Utilisation de techniques de port de charge adaptées, étirements réguliers.			0.5	10.5			
Risques Psycho-Sociaux ID:29086	Stress et charge mentale (qualité des plats, gestion des DLC, communication en temps réel par WhatsApp) : Pression liée aux délais et à la qualité des produits servis : Tension nerveuse due aux exigences de rapidité et de rigueur. Charge mentale élevée (multitâches, surveillance continue des températures, contrôles de DLC). Stress accru par l'instantanéité des remontées via WhatsApp (peu de temps de déconnexion).	3	7	21	Encouragement à structurer les tâches pour éviter le multitasking excessif.	Instauration de créneaux dédiés pour les remontées WhatsApp, réduction des notifications en dehors des horaires de travail.		0.5	10.5			
Risques de	Risque de glissade en	2	7	14			Sensibilisation aux	1	14	Port de chaussures		

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 57 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Chute de Plain-pied ID:29087	chambre froide et zone de stockage : Présence d'humidité, condensation ou résidus alimentaires pouvant provoquer des chutes graves.						risques de chute en milieu humide.			antidérapantes adaptées.		
<b>ZONE :</b> Déplacements entre le restaurant et la banque (voie publique, véhicule personnel ou professionnel) / <b>UT :</b> Gérant(e) / <b>ACTIVITÉ :</b> Transport des fonds de la caisse du restaurant jusqu'à la banque pour dépôt												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:29046	Transport d'argent liquide, rendant la gérante cible potentielle d'agressions et de vols. Risque de braquage ou de menace en cas de surveillance du restaurant par des malfaiteurs. Impact psychologique important : stress et peur liés au risque d'agression.	4	10	40	Modifier les horaires et itinéraires de dépôt pour éviter la routine. Ne jamais transporter de grosses sommes visibles. Utiliser un sac discret et ne pas se déplacer seule si possible.	Paiement principalement en CB.		0.5	20			
<b>ZONE :</b> Extérieur / <b>UT :</b> Employé polyvalent / <b>ACTIVITÉ :</b> Interaction avec les clients en extérieur, lors de la prise de commande et ou de la livraison de la commande.												
Risques liés aux Circulations Internes ID:28882	Risque de heurt par un véhicule entrant ou sortant de la file d'attente, en cas de perte de contrôle du véhicule ou d'une mauvaise visibilité. Les conséquences peuvent inclure des blessures graves telles que des fractures, des contusions sévères, ou des traumatismes crâniens. Gravité du risque: Grave (7)	2	7	14	Port de vêtements haute visibilité pour être bien vu par les conducteurs.		Sensibilisation des équipiers à l'importance de rester dans les zones sécurisées et de toujours être attentifs aux véhicules en mouvement.	0.5	7	Former aux risques routiers la personne à cette fonction. Lui fournir un équipement dédié notamment pour la nuit.		

	DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS											
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 58 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ZONE : Extérieur / UT : Employé(e) polyvalent / ACTIVITÉ : Déplacement entre le comptoir intérieur et l'extérieur pour servir les clients en extérieur et/ou livreur.												
Risques de Chute de Plain-pied ID:28881	Risque de chute causé par des conditions météorologiques défavorables (pluie, neige, gel) rendant les sols extérieurs glissants. Cela peut entraîner des blessures comme des entorses, des fractures ou des contusions.	3	7	21	Vigilance accrue et respect des chemins dégagés. Poste unique et dédié au sein de l'entreprise.	Maintien d'une organisation rigoureuse des espaces de travail, dégagement des passages de tout obstacle potentiel.	Sensibilisation aux bonnes pratiques de rangement et à l'importance de maintenir les voies de passage libres.	0.5	10.5			
ZONE : Extérieur / UT : Employé(e) polyvalent / ACTIVITÉ : Éviter les risques liés à la circulation (livreurs en scooter, voitures en double file, etc.)												
Risques Routiers et Conduite d'Engins ID:28922	Présence de véhicules en mouvement (scooters, voitures) pouvant causer des accidents. Risque d'être heurté par un livreur pressé, visibilité réduite en fonction de l'aménagement des lieux.	4	10	40			: Sensibilisation aux risques liés aux déplacements en zone à forte circulation.	1	40	Vêtements avec éléments réfléchissants, vigilance accrue.		
ZONE : Extérieur / UT : Employé(e) polyvalent / ACTIVITÉ : Gestion des flux de livreurs et clients												
Risques Psycho-Sociaux ID:28919	La gestion des flux peut générer du stress important (pression des livreurs, des clients, rythme soutenu). Risque d'agressions verbales en cas de tension (attente prolongée, erreurs de commande).	3	7	21		Mise en place de files d'attente claires, délimitation des espaces pour éviter les tensions.	Sensibilisation aux risques RPS et techniques de gestion du stress. Poste dédié.	0.5	10.5			
ZONE : Extérieur / UT : Employé(e) polyvalent / ACTIVITÉ : Interaction avec les clients à la vente à emporter ou les livreurs, collecte des commandes et manipulation d'argent ou de produits.												
Risques liés aux Animaux ID:28866	Exposition à des piqûres d'insectes (abeilles, guêpes,	2	3	6		Maintien d'une zone extérieure propre et sans déchets pour	Sensibilisation aux premiers gestes en cas de piqûre et à	0.5	3			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 59 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	moustiques) en extérieur, pouvant provoquer des réactions allergiques, des démangeaisons ou des infections en cas de piqûres répétées.					minimiser l'attraction des insectes.	l'identification des insectes potentiellement dangereux.					
ZONE : Extérieur / UT : Employé(e) polyvalent / ACTIVITÉ : Interaction directe avec les clients, manipulation de l'argent et des objets partagés (cartes de crédit, tickets).												
Risques Biologiques ID:28873	Transmission de virus ou bactéries par contact direct avec des surfaces contaminées (argent, terminaux de paiement) ou par voie respiratoire (éternuements, toux des clients).	4	3	12	Utilisation régulière de gel hydroalcoolique après chaque interaction avec des clients ou manipulation d'argent.		Sensibilisation aux gestes barrières et à l'importance de l'hygiène des mains.	0.5	6			
ZONE : Extérieur / UT : Employé(e) polyvalent / ACTIVITÉ : Manipulation des sacs de livraison en fonction des conditions climatiques												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28920	Exposition à la pluie, au vent ou à la chaleur pouvant entraîner inconfort, déshydratation, glissades sur sol mouillé ou gêne lors de la manipulation des sacs (mains froides, difficulté à saisir les objets). Exposition à la pluie, au vent ou à la chaleur pouvant entraîner inconfort, déshydratation, glissades sur sol mouillé ou gêne lors de la manipulation des sacs (mains froides, difficulté à saisir les objets).	3	3	9	Vêtements adaptés (tenue imperméable, gants thermiques en hiver, casquette ou protection solaire en été).		Information sur les risques liés aux conditions climatiques et adoption des bons réflexes.	0.5	4.5			

	DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS											
	Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025				Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 60 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ZONE : Extérieur / UT : Employé(e) polyvalent / ACTIVITÉ : Transport des commandes depuis la cuisine jusqu'au point de service à travers les zones de circulation interne du restaurant et externe.												
Risques liés aux Circulations Internes ID:28883	Risque de collision avec un véhicule en mouvement dans la zone extérieure, notamment lorsque les équipiers doivent traverser des allées utilisées par les véhicules. Les conséquences peuvent inclure des contusions, des fractures, ou d'autres blessures graves.	2	7	14	Vigilance accrue lors des déplacements dans les zones de circulation.		Sensibilisation des employés à l'importance de suivre les passages piétons et de vérifier l'absence de véhicules avant de traverser.	0.5	7			
ZONE : Extérieur / UT : Employé(e) polyvalent / ACTIVITÉ : Transport des sacs de déchets vers les poubelles situées à l'extérieur, à proximité des zones de circulation des véhicules.												
Risques liés aux Circulations Internes ID:28884	Risque de collision avec un véhicule en manœuvre dans le parking ou aux abords des zones de stationnement, entraînant des blessures graves telles que des fractures, des traumatismes crâniens, ou des blessures internes.	1	10	10			Sensibilisation des employés aux dangers des manœuvres de véhicules dans les zones extérieures et aux consignes de sécurité lors du dépôt des déchets.	1	10	Port de vêtements haute visibilité et attention lors des déplacements dans les zones de stationnement.		
ZONE : Restaurant / UT : Agent d'entretien / ACTIVITÉ : Ménage : Exécution des tâches de nettoyage dans des délais serrés ou sous pression												
Risques liés à l'Activité Physique ID:29076	La surcharge de travail et la fatigue peuvent entraîner des erreurs, une diminution de la vigilance, et augmenter le risque d'accidents ou de blessures.	2	3	6	Organisation de pauses régulières pour réduire la fatigue.	Planification adéquate des tâches, ajustement des charges de travail en fonction des besoins et des capacités.	Sensibilisation à l'importance de la gestion du stress et de la fatigue.	0.5	3			
ZONE : Restaurant / UT : Agent d'entretien / ACTIVITÉ : Ménage : Gestion et évacuation des déchets (tri, transport, élimination)												

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 61 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Risques liés à l'Activité Physique ID:29075	La gestion des déchets peut entraîner des risques d'exposition à des matériaux coupants, tranchants ou infectieux, ainsi que des troubles liés à la manipulation de sacs lourds ou encombrants.	3	7	21	Utilisation de gants de protection adaptés, techniques de levage appropriées.	Formation sur le tri et la gestion sécurisée des déchets, sacs de déchets renforcés pour éviter les déchirures.	Formation sur les procédures de gestion des déchets, sensibilisation aux risques associés.	0.5	10.5			
ZONE : Restaurant / UT : Agent d'entretien / ACTIVITÉ : Ménage : Manutention manuelle lors du nettoyage (déplacement de meubles, manipulation de matériel lourd, nettoyage en hauteur)												
Risques liés à l'Activité Physique ID:29071	Le nettoyage nécessite souvent des mouvements répétitifs, des postures contraignantes, ou le soulèvement d'objets lourds, ce qui peut entraîner des troubles musculo-squelettiques (TMS), douleurs lombaires, tendinites, etc.	3	7	21	Utilisation de techniques de levage sécurisées, outils ergonomiques (balais à manches réglables, etc.).	Aménagement des postes de travail pour limiter les gestes répétitifs et les postures contraignantes, rotation des tâches.	Formation aux techniques de manutention sécurisées, sensibilisation aux risques ergonomiques.	0.5	10.5			
ZONE : Restaurant / UT : Agent d'entretien / ACTIVITÉ : Ménage : Nettoyage dans des environnements bruyants (présence de machines, cuisines en fonctionnement)												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:29078	Le nettoyage dans des environnements bruyants peut entraîner des troubles auditifs en cas d'exposition prolongée à des niveaux de bruit élevés.	2	3	6	Utilisation de protections auditives adaptées en cas de bruit élevé.	Mise en place de mesures pour réduire le bruit, comme des équipements silencieux ou des périodes de nettoyage en dehors des heures de pointe.	Sensibilisation à la prévention des risques auditifs.	0.5	3			
ZONE : Restaurant / UT : Agent d'entretien / ACTIVITÉ : Ménage : Nettoyage des équipements de cuisine, manipulation d'objets tranchants (couteaux, machines)												
Risques liés à la Manutention Mécanique ID:29073	Le nettoyage des équipements, y compris ceux comportant des parties tranchantes ou coupantes, expose le	3	7	21	Utilisation de gants résistants aux coupures, attention lors du nettoyage des objets tranchants.	Démontage sécurisé des équipements avant nettoyage, utilisation de brosses adaptées.	Formation sur les techniques sécurisées de nettoyage des équipements, sensibilisation aux risques associés.	0.5	10.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 62 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	personnel à des risques de coupures ou de blessures.											
ZONE : Restaurant / UT : Agent d'entretien / ACTIVITÉ : Ménage : Nettoyage des sanitaires, gestion des déchets												
Risques Biologiques ID:29072	Le personnel peut être exposé à des agents pathogènes lors du nettoyage des toilettes, des poubelles, ou d'autres surfaces potentiellement contaminées, ce qui peut entraîner des infections ou des maladies transmissibles.	2	7	14	Utilisation de gants, éventuellement de masques, et lavage des mains systématique après le nettoyage.	Désinfection régulière des surfaces à risque, gestion rigoureuse des déchets.	Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité lors du nettoyage de zones à risque.	0.5	7			
ZONE : Restaurant / UT : Agent d'entretien / ACTIVITÉ : Ménage : Nettoyage des sols (lavage, balayage, passage de la serpillière)												
Risques de Chute de Plain-pied ID:29070	Le nettoyage des sols peut rendre ces derniers glissants, augmentant ainsi le risque de chutes. De plus, la présence d'obstacles, d'objets mal rangés ou d'espaces encombrés peut également contribuer à ces chutes.	4	7	28	Chaussures antidérapantes pour le personnel.	Signalisation des sols glissants, rangement régulier des zones de travail pour éviter l'encombrement.	Sensibilisation à l'importance de la vigilance lors du nettoyage et aux techniques de nettoyage sûres.	0.5	14			
ZONE : Restaurant / UT : Agent d'entretien / ACTIVITÉ : Ménage : Nettoyage des zones proches des équipements de cuisson ou des surfaces chaudes												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:29077	Le nettoyage à proximité d'équipements de cuisson ou de surfaces chaudes expose le personnel à des risques de brûlures ou de chaleur excessive.	3	7	21	Utilisation de gants de protection thermique et de vêtements appropriés.	Mise en place de procédures pour refroidir les surfaces avant nettoyage, signalisation des zones chaudes.	Sensibilisation aux risques liés à la chaleur et aux bonnes pratiques de nettoyage autour des équipements chauds.	0.5	10.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 63 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ZONE : Restaurant / UT : Agent d'entretien / ACTIVITÉ : Ménage : Utilisation de produits de nettoyage (détergents, désinfectants, dégraissants)												
Risques Chimiques ID:29069	Les produits chimiques utilisés pour le nettoyage peuvent entraîner des risques d'intoxication, de brûlures cutanées ou oculaires, d'irritation des voies respiratoires ou d'allergies, en cas de contact direct, d'inhalation ou d'ingestion accidentelle.	4	7	28	Utilisation d'équipements de protection individuelle (EPI) tels que des gants, des lunettes de protection, et éventuellement des masques respiratoires.	Stockage sécurisé des produits chimiques, fiches de données de sécurité disponibles, et dilution des produits selon les recommandations du fabricant.	Sensibilisation du personnel sur les risques chimiques et les bonnes pratiques de manipulation des produits dangereux.	0.5	14			
ZONE : Restaurant / UT : Agent d'entretien / ACTIVITÉ : Ménage : Utilisation d'aspirateurs, balais mécaniques, et autres équipements de nettoyage												
Risques Mécaniques ID:29074	L'utilisation d'équipements de nettoyage peut exposer le personnel à des risques mécaniques (mouvements brusques, parties mobiles), électriques (en cas de mauvaise maintenance ou de câbles endommagés) ou encore de bruit excessif.	3	7	21	Porter des protections auditives si nécessaire, vérifier les équipements avant usage.	Maintenance régulière des équipements, utilisation de modèles à faible niveau sonore.	Sensibilisation sur l'utilisation correcte des équipements et les vérifications à faire avant leur utilisation.	0.5	10.5			
ZONE : Restaurant / UT : Employé(e) polyvalent / ACTIVITÉ : Interaction avec les clients, les livreurs souvent en soirée d'ailleurs.												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28865	Exposition à des conditions climatiques variables (froid, vent, pluie), pouvant causer de l'inconfort thermique ou des maladies bénignes liées aux conditions météo.	3	3	9	Vêtements adaptés aux conditions climatiques (vestes, gants, bonnets) fournis par l'entreprise.	Installation de bornes abritées ou chauffées pour protéger les salariés des intempéries.	Sensibilisation aux mesures de protection contre les conditions climatiques et à l'importance de porter les équipements fournis.	0.5	4.5			

[illegible]

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 65 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28986	Exposition directe à des températures élevées (chaleur intense du four, contact accidentel avec des surfaces brûlantes, éclats de braises). Brûlures graves possibles en cas de contact avec la sole du four, la porte, les outils métalliques (pelle à pizza, grilles), ou les braises. Chaleur ambiante élevée pouvant causer une déshydratation, un coup de chaleur ou une fatigue excessive.	4	7	28	Gants anti-chaleur, tablier ignifugé, chaussures de sécurité résistantes à la chaleur.	Ventilation efficace, distance de sécurité à respecter pour limiter l'exposition directe.		1	28	Formation aux premiers secours en cas de brûlure.		
ZONE : Restaurant / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Manipulation de cendres et nettoyage du four												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28988	Inhalation de poussières de cendres pouvant irriter les voies respiratoires, provoquer des allergies ou des troubles respiratoires. Risque de projection de résidus chauds lors du nettoyage du four.	3	3	9	Masque anti-poussière lors du nettoyage, gants de protection.	Utilisation d'outils adaptés pour évacuer les cendres sans dispersion.		0.5	4.5			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Présence de fumée et gaz de combustion												
Risques Chimiques ID:28990	Émission de monoxyde de carbone (CO) en cas de mauvaise combustion ou de ventilation insuffisante. Risque d'intoxication à long terme si le système d'évacuation	3	7	21	Port de masque anti-fumée si besoin, surveillance des symptômes d'intoxication.	Installation d'un système de ventilation performant, entretien régulier du four.	Sensibilisation aux risques liés à la combustion et à l'intoxication au CO.	0.5	10.5			

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 66 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	des fumées n'est pas efficace. Irritation des voies respiratoires et gêne en cas d'exposition prolongée.											
ZONE : Restaurant / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Répartition des tâches entre plusieurs équipiers												
Risques Organisationnels ID:28973	Déséquilibre dans la répartition des tâches pouvant entraîner un sentiment d'injustice, de surcharge de travail pour certains, et de sous-utilisation pour d'autres, générant des tensions au sein de l'équipe.	3	3	9	Communication régulière entre les équipiers et le responsable pour exprimer les difficultés rencontrées et proposer des ajustements.	Mise en place de réunions d'équipe régulières pour discuter de la répartition des tâches et des ressentis des équipiers, avec ajustements si nécessaires.	Sensibilisation à l'importance de l'équité dans la répartition des tâches et de la communication au sein de l'équipe.	0.5	4.5			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Utilisation d'outils longs (pelle à pizza, pince, brosse, etc.)												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28989	Utilisation prolongée d'outils longs et lourds pouvant entraîner une fatigue musculaire au niveau des bras, des épaules et du dos.	4	7	28	Étirements réguliers, pauses pour limiter la fatigue.	Utilisation d'outils ergonomiques avec manches adaptés.		0.5	14			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Accueil des clients et prise de commandes au comptoir, en salle et via application pendant les heures de pointe.												
Risques Psychosociaux ID:28908	Stress et surcharge de travail dus à la nécessité de servir rapidement un grand nombre de clients en peu de temps. Cela peut entraîner une fatigue mentale, une baisse de la concentration, et augmenter le risque de conflits avec les clients ou entre collègues.	4	7	28	Gestion du stress personnel grâce à des techniques de relaxation, possibilité de prendre des pauses régulières pour décompresser.	Renforcement des équipes durant les périodes de forte affluence, rotation des tâches pour éviter la monotonie et la surcharge de travail sur un seul individu.	Sensibilisation aux techniques de gestion du stress et de la communication assertive pour désamorcer les conflits avec les clients.	0.5	14			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 67 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
<b>ZONE :</b> Restaurant / <b>UT :</b> Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / <b>ACTIVITÉ :</b> Accueil des clients et service des commandes pendant des travaux de rénovation ou d'aménagement réalisés par une entreprise extérieure.												
Risques liés à l'intervention d'Entreprises Extérieures ID:28896	Risque de chute, de heurt par un objet ou de blessures causées par des équipements de chantier. Cela peut inclure la présence de débris, d'échafaudages, ou d'outils laissés sans surveillance, pouvant entraîner des contusions, des fractures ou d'autres blessures graves.	2	7	14	Respect des zones de chantier interdites aux employés et vigilance accrue lors du déplacement près des zones de travaux.	Délimitation claire des zones de chantier avec des barrières et des panneaux de signalisation, et nettoyage régulier des zones pour éliminer les débris.	Sensibilisation aux risques liés aux travaux en cours, et consignes strictes sur l'interdiction de circuler dans les zones de chantier.	0.5	7			
<b>ZONE :</b> Restaurant / <b>UT :</b> Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / <b>ACTIVITÉ :</b> Accueil des clients, préparation des commandes, et service des plats pendant les périodes de forte affluence.												
Risques Organisationnels ID:28905	Risque d'épuisement physique et mental lié à un rythme de travail soutenu et à la nécessité de maintenir une cadence rapide pour satisfaire les clients. Cela peut entraîner du stress, de l'anxiété, et des troubles musculosquelettiques (TMS) en raison de gestes répétitifs et de postures contraignantes.	4	7	28	Organisation personnelle du travail pour éviter la précipitation et maintenir un rythme soutenable, pauses régulières pour réduire la fatigue.	Planification des effectifs de manière à renforcer les équipes pendant les heures de pointe, répartition équitable des tâches pour éviter la surcharge de travail.	Sensibilisation à la gestion du stress et aux techniques pour éviter les TMS, mise en place de formations sur l'organisation du travail en période de forte affluence.	0.5	14			
<b>ZONE :</b> Restaurant / <b>UT :</b> Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / <b>ACTIVITÉ :</b> Consultation fréquente des écrans pour suivre les commandes en cuisine.												
Risques liés aux Ecrans ID:28886	Stress lié à la concentration constante sur les écrans pour assurer un service rapide et	4	3	12	Alternance des tâches pour éviter la concentration prolongée sur les écrans, et	Réglage ergonomique des écrans en cuisine pour une lecture facile et rapide des informations,	Sensibilisation à la gestion du stress et à l'importance d'adopter une posture ergonomique lors de	0.5	6			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 68 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	précis, pouvant entraîner de la fatigue mentale et des erreurs dues à la surcharge cognitive.				encouragement à prendre des pauses.	installation de logiciels avec une interface intuitive pour minimiser les erreurs et le stress.	l'utilisation des écrans.					
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Déchargement des camions de livraison, transport et rangement des produits.												
Risques liés aux Effondrements et Chutes d'Objets ID:28889	Risque d'effondrement d'une pile de cartons ou de chutes d'objets lourds lors de la manipulation ou du déchargement, pouvant causer des blessures graves comme des fractures ou des blessures internes.	2	7	14	Utilisation correcte des techniques de levage pour minimiser les risques de déséquilibre.	Utilisation de chariots et autres équipements de manutention pour éviter le port manuel de charges lourdes, mise en place de procédures de sécurité lors du déchargement.	Sensibilisation aux bonnes pratiques de manutention et à l'importance de la sécurisation des charges lors du transport et du rangement.	0.5	7			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Déplacement dans la zone d'accueil ou en salle pour servir les clients ou nettoyer les tables.												
Risques de Chute de Plain-pied ID:28880	Risque de chute dû à la présence de débris, de liquides renversés par les clients, ou à une usure du revêtement de sol. Cela peut entraîner des blessures comme des entorses ou des contusions.	3	3	9	Port de chaussures avec semelles antidérapantes.	Vérification régulière de l'état du revêtement de sol, nettoyage rapide des déversements.	Sensibilisation aux bonnes pratiques de nettoyage et à la vigilance nécessaire pour repérer les situations à risque.	0.5	4.5	Installation de tapis antidérapants aux entrées.		
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Déplacement de cartons ou de bacs de marchandises dans les zones de stockage.												
Risques liés à la Manutention Mécanique ID:28902	Risque de chute de charges mal empilées ou mal équilibrées, ou de rupture des moyens de manutention (sangles, crochets). Les conséquences peuvent inclure des blessures graves comme des fractures,	3	7	21	Vérification de l'équilibre des charges avant déplacement, utilisation de sangles et de crochets adaptés.	Organisation rigoureuse des zones de stockage pour éviter les empilements instables, maintenance régulière des équipements de manutention, et signalisation des zones à risque.	Sensibilisation aux bonnes pratiques de manutention et à l'importance de la sécurité lors du déplacement des charges.	0.5	10.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 69 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	des contusions, ou des blessures à la tête.											
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Déplacement de palettes de marchandises dans les zones de stockage à l'aide d'un transpalette ou chariot à roulettes.												
Risques liés à la Manutention Mécanique ID:28900	Risque de collision avec d'autres employés, dérapage, ou écrasement des pieds en raison d'une mauvaise manipulation du transpalette ou d'une surcharge. Les conséquences peuvent inclure des fractures, des contusions graves ou un écrasement des membres.	2	7	14	Port de chaussures de sécurité renforcées, vigilance accrue lors de la manipulation du transpalette.	Limitation du poids des charges manipulées, entretien régulier des transpalettes pour assurer leur bon fonctionnement, et signalisation des zones de manutention.	Sensibilisation aux bonnes pratiques d'utilisation des transpalettes et aux dangers potentiels liés à la manutention mécanique.	0.5	7	Ne pas stocker dans des endroits de forte fréquentation comme le bas des escaliers.		
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Déplacement des produits et des équipements dans le restaurant et les zones de stockage.												
Risques Mécaniques ID:28904	Risque d'écrasement ou de choc lors de la manipulation de transpalettes ou chariots, par exemple en cas de mauvaise manœuvre ou de collision avec un obstacle ou une autre personne.	2	7	14	Vigilance accrue lors de la manipulation des équipements mobiles.	Définition claire des zones de circulation pour éviter les collisions, entretien régulier des transpalettes et chariots pour assurer leur bon fonctionnement.	Sensibilisation aux bonnes pratiques de manipulation des équipements mobiles et à l'importance de la vigilance dans les zones à risque.	0.5	7			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Déplacement entre les différents postes de travail en cuisine pour préparer et servir les commandes.												
Risques de Chute de Plain-pied ID:28879	Risque de chute causé par des sols glissants (présence d'huile, de liquide renversé) ou d'obstacles tels que des câbles ou des cartons mal rangés. Cela peut entraîner	4	7	28	Port de chaussures antidérapantes conseillées.	Mise en place d'un nettoyage régulier des sols, signalisation des zones à risque (sols mouillés), et organisation des espaces de travail pour éviter	Sensibilisation régulière à l'importance du maintien de la propreté et du rangement en cuisine, ainsi qu'à l'identification des situations à risque.	0.5	14			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 70 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	des blessures comme des contusions, des entorses ou des fractures.					l'encombrement. Carrelage anti dérapant côté préparation / cuisine. Sol en béton côté vente.						
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Déplacement ou repositionnement d'équipements lourds comme les machines, les tables, les chaises.												
Risques liés à la Manutention Mécanique ID:28901	Risque de chute ou de renversement d'équipement, provoquant des blessures par écrasement ou heurt, notamment si l'équipement est instable ou mal sécurisé. Les conséquences peuvent inclure des fractures, des entorses ou des traumatismes crâniens.	1	7	7	Vérification de la stabilité des équipements avant tout déplacement.	Utilisation d'équipements de levage appropriés, vérification régulière des équipements pour s'assurer qu'ils sont en bon état de fonctionnement, et balisage des zones où les équipements sont déplacés.	Sensibilisation aux techniques de manutention sécurisée et à l'importance de la vérification préalable des équipements avant toute manipulation.	1	7			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Distribution des commandes aux clients, manipulation de l'argent et des équipements de service.												
Risques liés au Manque d'Hygiène ID:28898	Risque de transmission de germes et de bactéries entre les clients et les équipiers, ou d'un client à l'autre, en raison d'un manque d'hygiène lors de la manipulation des commandes ou des équipements (par exemple, terminaux de paiement). Cela peut entraîner des infections mineures ou graves.	4	3	12	Utilisation régulière de gel hydroalcoolique après chaque manipulation d'argent ou d'équipements partagés.	Nettoyage fréquent des terminaux de paiement, des comptoirs et des autres équipements de service, mise en place de barrières physiques (par exemple, écrans en plexiglas) entre les clients et les équipiers.	Sensibilisation aux risques de transmission de germes et aux mesures d'hygiène à respecter lors du service des commandes.	0.5	6			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Élimination des résidus de produits chimiques et de nettoyants usagés.												
Risques	Risque de contact	1	7	7	Port de gants et	Mise en place de	Sensibilisation aux	0.5	3.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 71 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Chimiques ID:28877	direct avec des produits chimiques résiduels lors de la manipulation des déchets, pouvant entraîner des brûlures, des irritations cutanées, ou des réactions allergiques.				manipulation sécurisée des déchets chimiques avec des équipements de protection individuelle (EPI).	protocoles d'élimination des déchets chimiques, incluant des contenants spéciaux pour les produits chimiques usagés.	bonnes pratiques d'élimination des déchets chimiques et aux dangers associés à la gestion de ces déchets.					
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Entretien et nettoyage des machines.												
Risques Chimiques ID:28876	Exposition à des solvants ou des produits dégraissants utilisés pour le nettoyage et l'entretien des équipements, pouvant entraîner des intoxications par inhalation, des irritations cutanées, ou des brûlures chimiques.	3	7	21	Port de gants de protection, lunettes de sécurité, et masques filtrants lors de l'utilisation de produits de maintenance.	Stockage des produits chimiques dans un endroit indiqué, séparé des zones de préparation des aliments.	Sensibilisation à l'utilisation sécurisée des produits de maintenance, aux dangers potentiels, et aux procédures d'urgence en cas d'accident.	0.5	10.5			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Exécution de tâches répétitives comme la préparation et le service.												
Risques Psycho-Sociaux ID:28910	Sentiment de monotonie et de dévalorisation du travail pouvant entraîner une démotivation, une baisse de l'estime de soi, et des symptômes de stress ou de dépression à long terme.	4	3	12	Encouragement à signaler les tâches particulièrement monotones ou démotivantes pour trouver des solutions adaptées.	Rotation des tâches pour varier les activités, possibilité de proposer des idées d'amélioration ou d'optimisation des tâches.	Sensibilisation à l'importance de la diversité des tâches pour maintenir la motivation et le bien-être au travail, valorisation des retours d'expérience et des suggestions d'amélioration des équipiers.	0.5	6			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Gestion des transactions monétaires au comptoir.												
Risques liés aux Armes et Munitions ID:28870	Risque accru en cas de braquage ciblant les fonds de caisse, avec possibilité	1	10	10	Consignes pour limiter les fonds disponibles en caisse afin de réduire l'attrait d'un	Utilisation de coffres-forts à dépôt sécurisé pour minimiser les liquidités disponibles	Sensibilisation aux procédures de sécurité lors des manipulations d'argent et aux	0.5	5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 72 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	d'agression armée, entraînant des blessures graves ou mortelles.				braquage.	en caisse. Réalisation fréquente de transferts de fonds en dehors des heures de pointe.	protocoles à suivre en cas de menace.					
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Interaction avec des clients mécontents ou agressifs.												
Risques Psycho-Sociaux ID:28909	Exposition à des comportements agressifs, insultes ou menaces de la part de clients mécontents, pouvant générer du stress, de l'anxiété, et potentiellement des troubles psychosomatiques (maux de tête, troubles du sommeil).	2	7	14	Apprentissage et mise en pratique de techniques de communication pour désamorcer les situations tendues, recherche d'un soutien auprès de collègues ou de la hiérarchie en cas de situation difficile.	Présence d'un superviseur ou d'un manager pour intervenir rapidement en cas de conflit, mise en place de procédures claires pour la gestion des clients difficiles.	Sensibilisation aux techniques de gestion de conflits, formation à la gestion des situations stressantes et à la communication non-violente. Présence d'un Responsable de salle dont la fonction est support de ce risque.	0.5	7			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Interaction avec les clients dans le cadre normal du service.												
Risques liés aux Armes et Munitions ID:28869	Risque de braquage armé par des individus extérieurs, entraînant des blessures graves ou mortelles en cas d'agression par arme à feu.	1	10	10	Les employés ont accès à des consignes de sécurité claires en cas d'agression (rester calme, ne pas résister).	Le restaurant est équipé de caméras de surveillance visibles, de systèmes d'alarme silencieux, et de procédures de gestion de crise en cas d'incident violent.	Sensibilisation régulière aux risques d'agression et aux mesures à prendre pour assurer leur sécurité en cas de menace.	0.5	5			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Interaction avec les clients via la borne d'accueil pour les commandes.												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28856	Risque de chocs physiques mineurs (bousculades, collisions) et stress lié à la gestion des files d'attente et des demandes des clients.	3	1	3	Aucun moyen individuel spécifique n'est nécessaire pour ce risque.	Disposition optimisée des bornes pour éviter les encombrements et les bousculades.	Sensibilisation sur la gestion du stress et des situations de conflit avec les clients.	0.5	1.5			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Intervention sur les équipements électriques pour maintenance ou réparation mineure.												
Risques d'Incendie, d'Explosion	Risque d'incendie ou d'explosion en cas de court-circuit ou de	2	10	20	Déconnexion systématique des équipements avant	Maintenance préventive régulière par des techniciens	Sensibilisation aux procédures de déconnexion et de	0.5	10			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 73 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ID:28892	mauvaise manipulation des circuits électriques. Les conséquences peuvent inclure des brûlures, des blessures graves ou l'électrocution, ainsi que l'incendie des locaux.				toute intervention, utilisation d'outils isolés et de gants de protection.	qualifiés, installation de disjoncteurs et de fusibles pour éviter les surtensions.	sécurité électrique avant toute intervention, ainsi qu'à l'utilisation des équipements de protection individuelle.					
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Manipulation des cartons et des articles stockés sur des étagères en hauteur.												
Risques liés aux Effondrements et Chutes d'Objets ID:28888	Risque de chute d'objets mal empilés ou mal rangés sur les étagères, entraînant des blessures telles que des contusions, des fractures, ou des traumatismes crâniens si les objets tombent sur un employé.	2	7	14	Vigilance lors du rangement et de la manipulation des objets stockés en hauteur, port de chaussures de sécurité pour protéger les pieds.	Organisation des zones de stockage pour éviter les surcharges d'étagères, installation de dispositifs de sécurité (barrières anti-chute) sur les étagères.	Sensibilisation des employés à l'importance de bien organiser les articles en stock et de signaler tout risque de chute d'objets.	1	14			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Manipulation et évacuation des déchets, y compris les poubelles de salle et de cuisine.												
Risques Biologiques ID:28874	Exposition à des agents pathogènes présents dans les déchets alimentaires ou autres, pouvant entraîner des infections cutanées ou respiratoires en cas de contact direct ou d'inhalation.	2	3	6	Port de gants de protection et de masques lors de la manipulation des déchets.	Mise en place de procédures de gestion des déchets incluant des sacs poubelles résistants et des poubelles avec couvercles fermés.	Sensibilisation aux risques liés à la gestion des déchets et à l'importance de respecter les consignes de sécurité.	0.5	3			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Manipulation et stockage de produits de nettoyage ou d'entretien potentiellement inflammables.												
Risques d'Incendie, d'Explosion ID:28891	Risque d'explosion ou d'incendie en cas de stockage inadéquat de produits inflammables à proximité de sources	1	7	7	Utilisation de produits de nettoyage conformément aux instructions et rangement dans des zones ventilées et	Stockage des produits inflammables dans des armoires spécifiques ignifugées, ventilation adéquate des zones de stockage, et	Sensibilisation aux risques associés aux produits inflammables et aux consignes de sécurité pour leur manipulation et	0.5	3.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 74 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	de chaleur ou d'étincelles. Les conséquences peuvent inclure des brûlures, des explosions et la propagation rapide du feu.				éloignées des sources de chaleur.	signalisation claire des zones de danger.	stockage.					
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Manipulation répétée de contenants (verres, gobelets) et d'ustensiles (pinces, couverts).												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28857	Gestes répétitifs et positions statiques prolongées pouvant entraîner des troubles musculosquelettiques (TMS), tels que des douleurs au niveau des poignets, des épaules et du dos.	4	7	28		Aménagement des postes de travail pour réduire les angles de torsion et minimiser les efforts physiques.	Sensibilisation régulière à l'importance des micro-pauses et à l'adoption de bonnes postures.	0.5	14			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Nettoyage des machines et équipements utilisés dans la préparation des aliments.												
Risques Mécaniques ID:28903	Risque de coupure, de cisaillement ou d'écrasement lors du nettoyage des équipements mécaniques si les machines ne sont pas correctement arrêtées ou débranchées. Par exemple, une main peut être blessée en nettoyant une lame non protégée.	2	7	14	Débranchement systématique des machines avant le nettoyage, utilisation d'outils adaptés pour le nettoyage des parties dangereuses.	Mise en place de procédures de sécurité strictes pour le nettoyage, y compris l'interdiction de nettoyage des machines en marche, installation de dispositifs de verrouillage des parties dangereuses.	Sensibilisation aux risques spécifiques du nettoyage des équipements et aux procédures de débranchement et de verrouillage.	0.5	7			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Nettoyage des plans de travail, des machines, souvent réalisé en fin de service.												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28864	Exposition à des produits chimiques de nettoyage, potentiellement irritants pour la peau, les yeux, et les voies respiratoires.	3	3	9	Port de gants de protection et de lunettes de sécurité lors de la manipulation de produits chimiques.	Utilisation de produits de nettoyage conformes aux normes de sécurité, avec des fiches de données de sécurité (FDS) disponibles et	Sensibilisation aux bonnes pratiques de manipulation des produits chimiques et à la lecture des FDS.	0.5	4.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 75 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
						accessibles.						
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Nettoyage des zones de travail, des équipements de cuisine, et des espaces publics (salle à manger, toilettes).												
Risques liés au Manque d'Hygiène ID:28899	Risque de prolifération de bactéries et de moisissures en cas de nettoyage insuffisant, ce qui peut entraîner des problèmes de santé pour les employés et les clients (par exemple, allergies, infections respiratoires).	3	7	21	Port de gants et de masques lors du nettoyage, utilisation de produits désinfectants adaptés.	Mise en place de procédures strictes de nettoyage quotidien des locaux, avec un contrôle régulier pour vérifier l'efficacité des mesures d'hygiène.	Sensibilisation aux procédures de nettoyage efficaces et à l'importance de maintenir un environnement de travail propre et sain.	0.5	10.5			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Nettoyage et désinfection des plans de travail, des machines, et des équipements utilisés pour la préparation des aliments.												
Risques Biologiques ID:28872	Exposition à des agents pathogènes présents sur les surfaces ou équipements contaminés, pouvant provoquer des infections cutanées ou respiratoires si les procédures de nettoyage ne sont pas correctement appliquées.	3	3	9	Port de gants de protection lors du nettoyage pour éviter le contact direct avec les surfaces contaminées.	Utilisation de produits de nettoyage désinfectants homologués pour éliminer les agents pathogènes.	Sensibilisation aux bonnes pratiques de désinfection et à l'importance de respecter les procédures de nettoyage.	0.5	4.5			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Nettoyage quotidien des plans de travail, des machines, et des surfaces en salle.												
Risques Chimiques ID:28875	Exposition à des produits chimiques de nettoyage (détergents, désinfectants) par inhalation ou contact cutané, pouvant entraîner des irritations des voies respiratoires, des allergies cutanées,	4	7	28	Port de gants de protection, lunettes de sécurité, et masques lors de l'utilisation des produits chimiques.	Utilisation de produits de nettoyage conformes aux normes de sécurité, avec des Fiches de Données de Sécurité (FDS) disponibles sur chaque poste de travail.	Sensibilisation aux risques associés à l'utilisation de produits chimiques et aux procédures d'urgence en cas de contact accidentel.	0.5	14			

	DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS											
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 76 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	ou des brûlures chimiques en cas de contact prolongé ou accidentel.											
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Nettoyage régulier des plans de travail, des machines (machine à café notamment)												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28859	Risque de blessures dues à des postures inconfortables (ex. flexion répétée du dos), sollicitations excessives des articulations des épaules et des poignets lors du nettoyage des surfaces en hauteur ou basses.	3	7	21		Fourniture d'équipements ergonomiques adaptés à la taille des utilisateurs et à la machine concernée.	Sensibilisation aux techniques de nettoyage ergonomiques et à l'importance de la répartition des tâches.	0.5	10.5			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Posture debout prolongée avec alternance de mouvements de rotation pour servir les clients au comptoir ou au comptoir de la vente à emporter.												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28858	Fatigue physique liée à la station debout prolongée, douleurs au niveau des jambes et du dos, risque de TMS lié aux rotations répétées du buste.	4	7	28		Organisation des postes de travail pour limiter les déplacements inutiles et permettre l'alternance des tâches.	Sensibilisation à l'importance de changer régulièrement de position et de réaliser des exercices d'étirement.	0.5	14			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Préparation des aliments ou nettoyage des surfaces pendant que des travaux de maintenance ou de réparation sont effectués par une entreprise extérieure.												
Risques liés à l'Intervention d'Entreprises Extérieures ID:28894	Risque de blessure lié à la coactivité entre les équipiers du restaurant et les techniciens extérieurs, par exemple à cause de l'utilisation d'outils électriques, d'équipements en réparation, ou de produits chimiques. Les	2	7	14	Vigilance accrue lors de la cohabitation avec des entreprises extérieures, respect des zones délimitées pour les travaux.	Mise en place de barrières ou de panneaux pour délimiter les zones de travail et éviter la circulation des employés du restaurant dans ces zones. Coordination entre les équipes internes et externes	Sensibilisation des équipiers à la présence d'entreprises extérieures et aux dangers potentiels, ainsi qu'à la nécessité de respecter les zones de sécurité.	0.5	7			

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 77 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	conséquences peuvent inclure des coupures, des brûlures, ou des inhalations de substances toxiques.					pour planifier les interventions hors des heures de service.						
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Préparation des denrées à servir.												
Risques liés au Manque d'Hygiène ID:28897	Risque de contamination des aliments due à un manque d'hygiène des mains, des surfaces de travail, ou des équipements utilisés. Cela peut entraîner des intoxications alimentaires pour les clients et des infections pour les salariés.	4	7	28	Lavage régulier des mains avec du savon antibactérien avant toute manipulation d'aliments, port de gants lors de la préparation des aliments.	Désinfection quotidienne des surfaces de travail et des équipements, et mise à disposition de distributeurs de gel hydroalcoolique dans les zones de préparation.	Sensibilisation continue aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, y compris les procédures de lavage des mains et d'entretien des surfaces.	0.5	14			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Préparation, manipulation et service des aliments.												
Risques Biologiques ID:28871	Contamination des aliments par des agents pathogènes (bactéries comme E. coli, salmonelles) due à une mauvaise hygiène des mains ou à un environnement contaminé. Cela peut entraîner des infections alimentaires.	4	7	28	Lavage régulier des mains avec du savon antibactérien avant chaque manipulation d'aliments.	Mise à disposition de gel hydroalcoolique et de gants à usage unique pour les employés.	Sensibilisation aux pratiques d'hygiène alimentaire strictes, notamment le lavage des mains et le port de gants.	0.5	14			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Ramassage des déchets et nettoyage autour des poubelles extérieures.												
Risques liés aux Animaux ID:28867	Risque de morsure par des animaux (chats errants, rats) ou piqûres d'insectes, entraînant des blessures, des infections, ou des maladies transmises	1	7	7	Port de gants de protection résistants pour les salariés lors du nettoyage des zones extérieures.	Installation de poubelles sécurisées et régulièrement vidées pour éviter l'accumulation de déchets qui attirent les animaux.	Sensibilisation à l'importance de la prudence lors du nettoyage et aux risques de zoonoses (maladies transmises par les animaux).	0.5	3.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 78 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	par les animaux (leptospirose, maladie de Lyme).											
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Réalisation simultanée de plusieurs tâches telles que la préparation des aliments, le service au comptoir, et en salle.												
Risques Organisationnels ID:28907	Risque de surcharge cognitive et d'erreurs dues à la gestion de multiples tâches en parallèle. Cela peut provoquer du stress, des oublis, ou des erreurs de manipulation, augmentant le risque de blessures ou de service incorrect.	4	3	12	Priorisation des tâches selon leur importance et leur urgence, gestion efficace du temps pour éviter la surcharge cognitive.	Organisation du travail pour minimiser la nécessité de gérer trop de tâches simultanément, redistribution des tâches entre les membres de l'équipe en fonction de la charge de travail. Chef de salle pour planifier le travail et clarifier les postes.	Sensibilisation à la gestion du temps et des priorités, et mise en place de techniques pour éviter les erreurs dues à la surcharge de travail.	0.5	6			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Récupération ou rangement de marchandises dans les réserves ou zones de stockage situées en hauteur.												
Risques de Chute de Hauteur ID:28878	Chute de hauteur lors de l'accès aux étagères ou aux rayonnages élevés, avec des risques de blessures graves comme des fractures ou des entorses. Le stockage se situe essentiellement en niveau "cave" avec accès par un escalier en colimaçon non adapté en hauteur, en profondeur de marche et en confort d'accès. Il permet d'accéder à la réserve sèche et à des préparations.	4	10	40		Organisation des espaces de stockage pour minimiser l'accès aux zones en hauteur et mise à disposition d'escabeaux sécurisés pour accéder aux étagères élevées.	Sensibilisation à l'importance de l'organisation des espaces de stockage pour éviter les chutes et au bon usage des équipements pour atteindre les zones en hauteur.	1.5	60	Mettre un affichage en haut des escaliers pour spécifier les dangers. Fournir des chaussures de sécurité anti dérapantes.		
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Service au comptoir, proche des zones de préparation et de cuisine.												
Risques liés aux	Bruit continu de la	4	7	28		Installation de barrières	Sensibilisation sur	0.5	14			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER						Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025				Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 79 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Ambiances Physiques ID:28861	cuisine et autres équipements pouvant conduire à une fatigue auditive ou à des pertes auditives à long terme.					acoustiques autour des zones les plus bruyantes.	l'utilisation correcte des protections auditives et l'importance de signalement en cas de gêne auditive.					
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Service en salle, particulièrement près des portes d'entrée et des fenêtres.												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28863	Inconfort thermique, risques de maladies respiratoires liées aux variations brusques de température.	3	3	9	Sensibilisation au port de vêtements adaptés aux conditions climatiques (vestes, pulls).		Sensibilisation sur l'importance de maintenir une température constante et confortable.	0.5	4.5			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Service et interaction avec les clients en salle et à emporter, manipulation des denrées et boissons.												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28855	Service et interaction avec les clients en salle et pour la vente à emporter, manipulation des denrées et boissons.	4	3	12		Aménagement ergonomique des postes de travail pour minimiser les mouvements répétitifs et les torsions du corps.	Sensibilisation régulière sur les bonnes postures à adopter et les techniques de levage correctes.	0.5	6			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Service et préparation des commandes dans des zones mal éclairées, notamment durant les heures matinales ou tardives.												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28862	Fatigue visuelle, risque accru de chutes ou d'incidents dus à une visibilité réduite.	2	7	14	Aucun moyen spécifique.	L'éclairage dans les zones de travail et les zones de circulation est suffisant et apport de lumière naturelle avec de grandes baies vitrées.	Sensibilisation à la nécessité de signaler toute insuffisance en matière d'éclairage pour des actions correctives immédiates.	0.5	7			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Service et préparation des commandes pendant les périodes de travail de nuit ou en horaires décalés.												
Risques Organisationnels ID:28906	Risque de perturbation du rythme circadien entraînant des troubles du sommeil, de la fatigue chronique, et une baisse de la vigilance. Ces conditions peuvent	2	7	14	Gestion attentive du temps de repos et de récupération entre les périodes de travail, adoption de routines de sommeil adaptées aux horaires de nuit.	Aménagement des horaires de travail pour éviter des périodes de travail de nuit prolongées, rotation des équipes pour équilibrer la charge de travail de nuit.	Sensibilisation aux risques du travail de nuit et aux stratégies pour maintenir un bon rythme de sommeil, conseils sur l'adaptation à un mode de vie avec des	0.5	7			

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 80 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	favoriser les erreurs, les accidents, et avoir des effets à long terme sur la santé mentale.						horaires décalés.					
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Transport et rangement de petites charges (boissons, serviettes, etc.).												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28860	Efforts physiques répétitifs, mauvaises postures lors du transport et du rangement des cartons, pouvant entraîner des douleurs lombaires ou des TMS.	3	7	21	Application de techniques de levage sécurisées (fléchir les genoux, maintenir le dos droit).	Mise en place de chariots ou de diables pour le transport des cartons afin de limiter les efforts physiques.	Sensibilisation aux bonnes pratiques de manutention manuelle.	0.5	10.5			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Utilisation et manipulation des bornes de commande qui sont alimentées en électricité.												
Risques liés à l'Electricité ID:28890	Risque de choc électrique lors de l'utilisation des bornes en cas de défaillance électrique ou de court-circuit, pouvant entraîner des brûlures ou des traumatismes électriques mineurs.	4	3	12	Vérification régulière des câbles et des connexions, signalement immédiat des dysfonctionnements.	Inspection régulière des bornes par un technicien qualifié, installation de prises avec disjoncteurs différentiels pour éviter les chocs électriques.	Sensibilisation à la reconnaissance des signes de défaillance électrique et aux procédures de sécurité lors de l'utilisation des bornes.	0.5	6			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Utilisation normale des équipements électriques ou sanitaires pendant une intervention technique par une entreprise extérieure.												
Risques liés à l'Intervention d'Entreprises Extérieures ID:28895	Risque d'électrocution ou de coupure d'eau inattendue pendant l'intervention, pouvant entraîner des interruptions de service, des blessures graves, ou des dysfonctionnements des équipements critiques pour le restaurant.	1	10	10	Suivi des consignes données par les techniciens extérieurs et arrêt immédiat de l'utilisation des équipements concernés par l'intervention.	Coordination préalable entre l'entreprise extérieure et la direction du restaurant pour planifier les interventions en dehors des heures de service, ou isoler les zones d'intervention.	Sensibilisation aux risques électriques et aux consignes à suivre en cas de dysfonctionnement ou d'intervention imprévue.	0.5	5			
ZONE : Restaurant / UT : Equipier polyvalent de salle et vente à emporter / ACTIVITÉ : Utilisation prolongée des bornes d'accueil pour enregistrer les commandes des clients.												

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 81 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Risques liés aux Ecrans ID:28885	Fatigue oculaire due à l'utilisation prolongée des écrans de visualisation, pouvant entraîner des maux de tête, des irritations des yeux, et une diminution de la concentration.	3	3	9	Incitation à effectuer des pauses régulières pour reposer les yeux, ajustement de la luminosité de l'écran.	Aménagement des postes de travail avec des écrans de bonne qualité, à hauteur des yeux et avec des réglages ergonomiques pour limiter la fatigue visuelle.	Sensibilisation aux bonnes pratiques d'utilisation des écrans, notamment à l'importance des pauses visuelles et des exercices oculaires.	0.5	4.5			
ZONE : Restaurant / UT : Responsable de salle / ACTIVITÉ : Encadrement des équipes en salle et gestion de la satisfaction client												
Risques Psycho-Sociaux ID:29012	Le responsable de salle est souvent en première ligne pour gérer les tensions : Conflits avec des clients mécontents (attente, erreur de commande, insatisfaction du service). Tensions avec l'équipe en cas de surcharge de travail ou de désaccord. Pression des objectifs (chiffre d'affaires, rapidité du service, satisfaction client). Conséquences potentielles : Nervosité, frustration, sentiment d'impuissance en cas de conflits fréquents. Impact émotionnel négatif, pouvant mener à une démotivation ou un stress excessif. Turnover élevé si les conflits ne sont pas bien gérés, augmentant la	3	7	21		Mise en place de procédures claires pour gérer les litiges clients et apaiser les tensions internes.	Sensibilisation aux techniques de médiation et de négociation.	0.5	10.5			

	DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS											
	Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025				Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 82 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	difficulté à stabiliser l'équipe.											
ZONE : Restaurant / UT : Responsable de salle / ACTIVITÉ : Encadrement des équipes en salle et gestion de la satisfaction client												
Risques Psycho-Sociaux ID:29011	Stress chronique et fatigue mentale liés à la pression du service. Risque d'épuisement professionnel (burn-out) en raison de la charge mentale élevée. Baisse de la concentration et des capacités décisionnelles, augmentant les erreurs et conflits internes.	4	7	28	Encouragement à faire des pauses, gestion du stress par des techniques de relaxation ou sport.	Meilleure répartition des tâches, communication fluide entre la salle et la cuisine pour limiter la charge mentale.		0.5	14	Formation à la gestion du stress et des priorités.		
Risques liés à l'Activité Physique ID:29013	Le responsable de salle est constamment debout et en mouvement, ce qui entraîne : Fatigue musculaire et douleurs articulaires (dos, jambes, pieds). Stress postural en fin de service, aggravé par un manque de pauses. Conséquences potentielles : Douleurs chroniques (TMS) et augmentation du risque de blessures. Baisse de l'efficacité et de la concentration en raison de la fatigue physique.	4	7	28		Organisation des pauses, alternance des tâches pour éviter la surcharge physique.	Sensibilisation aux risques liés aux postures prolongées et gestes répétitifs.	0.5	14			
Risques Psycho-Sociaux ID:29014	Le responsable de salle doit constamment afficher une attitude positive et	3	7	21		Soutien managérial, feedbacks positifs, reconnaissance du travail effectué.		0.5	10.5			

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 83 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	souriante, même sous stress. Difficulté à gérer ses émotions, surtout en cas de service compliqué ou d'incidents avec les clients. Accumulation de stress émotionnel, pouvant mener à une fatigue mentale et une saturation.											
ZONE : Route / UT : Risques Généraux / ACTIVITÉ : Déplacements domicile-travail en voiture, moto, vélo ou transports en commun.												
Risques Routiers et Conduite d'Engins ID:29049	Risque d'accidents de la route, allant de la simple collision à des accidents graves ou mortels. Les facteurs contributifs incluent les conditions de circulation, la fatigue, le stress, et la distraction au volant.	4	7	28	Port de la ceinture de sécurité, respect des règles de circulation, entretien régulier du véhicule.	Mise en place de navettes d'entreprise, encouragement au covoiturage, facilitation du télétravail pour réduire les trajets.	Sensibilisation à la sécurité routière, information sur les itinéraires sécurisés et les conditions météorologiques.	0.5	14	Sensibilisation aux risques routiers		
ZONE : Sous-sol / Espace de préparation / UT : Commis de cuisine - Plongeur / ACTIVITÉ : Ce risque survient lors de l'activité de nettoyage et de rinçage de la vaisselle dans la zone de lavage.												
Risques de Chute de Plain-pied ID:28996	Les plongeurs peuvent glisser sur le sol mouillé ou graisseux de la zone de lavage, entraînant des chutes et des blessures.	4	7	28	Fourniture de chaussures antidérapantes comme équipement de protection individuelle (EPI) pour réduire le risque de glissade.		Formation sur les techniques de nettoyage sûres et la nécessité de signaler immédiatement les sols mouillés ou glissants pour assurer une réaction rapide.	0.1	2.8			
ZONE : Sous-sol / Espace de préparation / UT : Commis de cuisine - Plongeur / ACTIVITÉ : Pendant les tâches de lavage intensives et la manipulation de grosses piles de vaisselle.												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28999	Risque de Troubles Musculo-Squelettiques (TMS)	4	7	28	Utilisation de tabliers matelassés pour protéger le corps lors de la manipulation de charges lourdes.	Mise en place de dispositifs ergonomiques, tels que des tables de travail ajustables en hauteur, pour réduire la contrainte physique.	Sensibilisation sur les postures de travail ergonomiques et les techniques de levage correctes pour prévenir les TMS.	0.5	14			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 84 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
ZONE : Sous-sol / Espace de préparation / UT : Commis de cuisine - Plongeur / ACTIVITÉ : Ce risque survient lors de l'utilisation d'équipements de lavage à haute température ou lors de la manipulation d'objets chauds.												
Risques liés à la Manutention Mécanique ID:28998	Les plongeurs sont exposés à des risques de brûlures en manipulant de l'eau chaude lors du lavage de la vaisselle et des casseroles.	4	7	28	Fourniture de gants isolants thermiques comme EPI pour protéger les mains contre les brûlures.		Formation sur les procédures de sécurité lors de la manipulation d'eau chaude et d'objets chauds, ainsi que sur l'utilisation des équipements de protection appropriés.	0.1	2.8			
ZONE : Sous-sol / Espace de préparation / UT : Commis de cuisine - Plongeur / ACTIVITÉ : Ce risque survient pendant le processus de lavage et de manipulation de la vaisselle sale.												
Risques liés à la Manutention Mécanique ID:28997	Les plongeurs manipulent souvent des objets coupants tels que des couteaux, des casseroles ou des assiettes sales, ce qui augmente le risque de coupures et de blessures aux mains.	4	7	28	Fourniture de gants de protection comme EPI pour protéger les mains contre les coupures et les brûlures.		Formation sur la manipulation sûre des objets coupants et sur l'utilisation appropriée des gants de protection.	0.5	14			
ZONE : Sous-sol / Espace de préparation / UT : Commis de cuisine - Plongeur / ACTIVITÉ : Lavage manuel et automatisé de la vaisselle, ustensiles et matériel de cuisine												
Risques Chimiques ID:29004	Manipulation fréquente de détergents et désinfectants, pouvant provoquer des irritations de la peau et des voies respiratoires. Émanations de produits chimiques en espace confiné, risque accru d'inhalation prolongée.	4	3	12			Formation à la manipulation sécurisée des produits chimiques.	0.5	6			
ZONE : Sous-sol / Espace de préparation / UT : Commis de cuisine - Plongeur / ACTIVITÉ : Lavage manuel et automatisé de la vaisselle, ustensiles et matériel de cuisine												
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:29003	Accumulation de vapeur d'eau due à l'utilisation constante d'eau chaude et de	4	7	28	Pauses régulières à l'air libre, hydratation fréquente.		Information sur les risques liés à l'air confiné et les signes de malaise.	0.5	14			

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 85 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	lave-vaisselle, créant une atmosphère chaude et humide. Mauvaise qualité de l'air pouvant entraîner fatigue, maux de tête et essoufflement. Risque de malaise en raison d'un manque de renouvellement de l'air et d'oxygène.											
ZONE : Sous-sol / Espace de préparation / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Préparation de la pâte à pizza à l'aide d'un pétrin mécanique												
Risques Mécaniques ID:28991	Risque de happement ou d'écrasement des mains si l'opérateur touche les parties en mouvement (bras pétrisseur, cuve tournante). Risque de coincement des doigts en cas de manipulation imprudente du couvercle ou des accessoires. Blessures graves possibles en cas de contact direct avec les parties mécaniques.	4	7	28	Port de gants anti-coupure interdits lors de l'utilisation (risque d'entraînement), vigilance accrue.	Présence d'un carter de protection, système d'arrêt d'urgence bien accessible.	Formation à l'utilisation en sécurité du pétrin, interdiction de mettre les mains dans la cuve en marche.	0.5	14			
ZONE : Sous-sol / Espace de préparation / UT : Equipier de cuisine / ACTIVITÉ : Préparation de la pâte à pizza à l'aide d'un pétrin mécanique												
Risques liés à l'Activité Physique ID:28992	Manutention de sacs de farine lourds (5 à 15 kgs en général) pouvant provoquer des douleurs dorsales, tendinites et lombalgies. Gestes répétitifs pour verser les ingrédients dans le pétrin, position parfois	4	7	28		Choix d'utilisation de sacs de farine plus petits, positionnement ergonomique du poste de travail.		1	28			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 86 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	inconfortable en sous-sol.											
Risques Biologiques ID:28993	Suspension de particules de farine dans l'air pouvant provoquer des irritations des voies respiratoires. Risque d'asthme professionnel chez les personnes sensibles. Environnement confiné limitant la dispersion naturelle des poussières.	3	3	9		Nettoyage régulier pour éviter l'accumulation de farine.	Information sur les risques d'allergies et de troubles respiratoires.	1	9	Port d'un masque anti-poussière FFP2 pour éviter l'inhalation des particules. Installation d'un système d'aspiration et ventilation aux normes.		
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:28994	Manque d'oxygénation en sous-sol, pouvant causer une sensation de malaise, de fatigue accrue, voire un risque d'hypoxie. Accumulation de chaleur et d'humidité, favorisant l'inconfort et les risques de coup de chaleur.	4	7	28	Pauses régulières à l'air libre.		Information sur les signes de malaise liés au manque d'oxygène.	1	28			
Risques liés à l'Electricité ID:28995	Risque de choc électrique en cas de défaut d'isolation ou de prise mal branchée. Présence d'humidité en sous-sol augmentant le danger en cas de fuite de courant.	3	7	21	Ne jamais intervenir sur la machine sans couper le courant.	Contrôle électrique régulier du pétrin par un professionnel, installation d'un disjoncteur différentiel.		0.5	10.5	Formation à la prévention des risques électriques.		
ZONE : Toutes les zones / UT : Risques Généraux / ACTIVITÉ : Méconnaissance des gestes de premiers secours.												
Risques liés à l'Activité	Le risque lié à la non-connaissance des	4	7	28			Sensibilisation du personnel par	1	28			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 87 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Physique ID:29051	gestes qui sauvent, en particulier les gestes de premiers secours, réside dans l'incapacité d'intervenir efficacement en cas d'accident ou de malaise. Cela peut aggraver la situation d'une victime en retardant les secours appropriés, entraînant des blessures plus graves, voire des décès évitables. L'absence de réaction adaptée face à une urgence (arrêt cardiaque, hémorragie, étouffement) peut avoir des conséquences irréversibles.						l'employeur					
ZONE : Toutes les zones / UT : Risques Généraux / ACTIVITÉ : Méconnaissance des risques professionnels.												
Tous les risques ID:29050	Le risque lié à la méconnaissance de la gestion des risques professionnels inclut l'absence ou l'insuffisance de mesures adaptées pour prévenir les dangers au travail. Cela peut conduire à des accidents, des maladies professionnelles ou des conditions de travail	4	7	28			Sensibilisation aux risques professionnels et à la démarche co-construite avec l'employeur en matière de santé et sécurité au travail	1	28			

Entité: CHEZ ANTOINE

Localisation du site: VINCENNES

Responsable du site: LEILA AMDOUNI

Référence document: CHEZ ANTOINE | 032025 | RESTAURANT & VENTES A EMPORTER

Rédacteur: Jessica siège SANSON

Fonction: Dirigeante Chrono Desk

Approuvé par: Gérante & Administrative

Date d'approbation: 20/03/2025

Date de création: 20/03/2025

Date modification: 20/03/2025

Date d'édition: 20/03/2025

Page: 88 / 103

Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	dégradées. Le manque de connaissance des risques peut aussi engendrer des décisions inappropriées, éventuellement les probabilités d'exposition à des dangers (chimiques, physiques, organisationnels), et accroître le stress ou la fatigue des salariés.											
ZONE : Toutes les zones / UT : Risques Généraux / ACTIVITÉ : Présence sur le lieu de travail en contact avec des collègues, clients ou partenaires.												
Risques Biologiques ID:29047	Risque de contamination par le SARS-CoV-2, le virus responsable du COVID-19, lors d'échanges en présentiel, manipulation d'objets partagés, ou déplacement dans des zones communes. Cela peut entraîner des maladies allant d'une forme bénigne à sévère, incluant des complications respiratoires graves, voire la mort.	3	7	21	Port du masque, utilisation de gel hydroalcoolique, respect de la distanciation sociale.	Ventilation des locaux, mise en place de plexiglas de protection, désinfection régulière des surfaces.	Sensibilisation aux gestes barrières et aux protocoles sanitaires.	0.1	2.1			
ZONE : Toutes les zones / UT : Risques Généraux / ACTIVITÉ : Travail à proximité d'appareils émettant des champs électromagnétiques (antennes WIFI, téléphones portables, routeurs).												
Risques liés aux Rayonnements ID:29048	Exposition prolongée aux champs électromagnétiques peut entraîner des effets sur la santé	4	3	12	Utilisation de dispositifs de réduction d'exposition (filtres, protections pour smartphones).	Positionnement stratégique des antennes et appareils émetteurs, réduction de la puissance des	Information sur les bonnes pratiques pour minimiser l'exposition (éloignement des sources, temps	0.5	6	Communiquer sur les risques pour les porteurs de DMIA	Etude plus approfondie à réaliser pour les porteurs de DMIA (Dispositifs Médicaux	

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 89 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	comme des maux de tête, de la fatigue, des troubles du sommeil, voire des effets à long terme mal connus (cancers potentiels selon certaines études).					signaux.	d'exposition réduit).				Implantables Actifs)	
<b>ZONE :</b> Toutes les zones / <b>UT :</b> Risques Psychosociaux / <b>ACTIVITÉ :</b> Interaction fréquente avec des clients, réalisation de tâches sous supervision stricte, ou dans des conditions générant de fortes exigences émotionnelles.												
Risques Psycho-Sociaux ID:29052	Stress et surcharge de travail : Provoquent de l'épuisement, de la frustration, voire de l'anxiété chronique, pouvant mener à des troubles psychologiques graves (dépression, burn-out). Exigences émotionnelles : Le travail en contact direct avec le public ou les clients peut entraîner une fatigue émotionnelle, des troubles du sommeil, et affecter la santé mentale du salarié. Manque d'autonomie : Un faible contrôle sur les tâches à effectuer ou des contradictions dans les consignes augmentent la pression psychologique, affectant la satisfaction et la motivation. Rapports	4	7	28	Accès à des dispositifs de soutien psychologique (cellules d'écoute). Mise à disposition d'espaces de repos pour les salariés.	Organisation de sessions de débriefing émotionnel après des situations de stress élevé. Aménagement d'une meilleure répartition des tâches pour favoriser l'autonomie et réduire la surcharge.	Gestion des émotions, des conflits, et au développement de compétences relationnelles pour les interactions complexes avec des clients Sensibilisation sur la prévention des conflits interpersonnels, le harcèlement et le stress au .culture Culture d'entreprise éthique et respectueuse des valeurs de chacun, avec la mise en place de procédures claires pour signaler tout abus.	0.5	14			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 90 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	sociaux dégradés : Des conflits internes entre collègues ou avec la hiérarchie, y compris des situations de harcèlement, détériorent la santé mentale et peuvent générer de l'absentéisme.											
ZONE : Toutes les zones / UT : Risques Psychosociaux / ACTIVITÉ : Interactions fréquentes dans un environnement où des conflits interpersonnels ou des comportements de harcèlement sont présents.												
Risques Psycho-Sociaux ID:29055	Les violences psychologiques, notamment le harcèlement moral et les conflits réguliers, entraînent un climat d'insécurité, de la dépression, une baisse de productivité, et un taux d'absentéisme élevé. Le harcèlement peut entraîner des troubles de l'anxiété, des insomnies, voire des dépressions sévères.	3	10	30	Accès à une cellule d'écoute pour les victimes de harcèlement.	Mise en place d'une politique stricte contre le harcèlement moral et sexuel avec des procédures de signalement claires et accessibles. Création d'un environnement de travail qui favorise la médiation et la résolution des conflits de manière pacifique.	Sensibilisation des employés et des managers aux pratiques de prévention du harcèlement et à la gestion des conflits. Sensibilisation des managers à la gestion bienveillante et au respect des bonnes pratiques relationnelles.	0.5	15			
ZONE : Toutes les zones / UT : Risques Psychosociaux / ACTIVITÉ : Travail dans un environnement instable avec des changements organisationnels fréquents ou dans une situation de précarité de l'emploi.												
Risques Psycho-Sociaux ID:29054	L'insécurité de l'emploi ou les restructurations fréquentes génèrent une anxiété importante, du stress chronique, une baisse de moral et un sentiment d'instabilité. Cela peut également causer des troubles psychologiques, comme l'anxiété et la	3	7	21	Accès à un soutien psychologique pour aider à gérer l'anxiété liée à la précarité de l'emploi.	Communication transparente sur les changements organisationnels à venir. Mise en place de dispositifs de formation continue pour offrir des perspectives d'évolution professionnelle.	Sensibilisation des salariés sur leurs droits et les démarches pour faire face aux changements organisationnels. Sessions d'information régulières sur la stratégie de l'entreprise et les perspectives futures pour rassurer les	0.5	10.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 91 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	dépression. L'incertitude quant à l'avenir de l'emploi peut entraîner un désengagement professionnel, une baisse de motivation et une augmentation des absences pour maladie.						employés.					
<b>ZONE :</b> Toutes les zones / <b>UT :</b> Risques Psychosociaux / <b>ACTIVITÉ :</b> Travail sous pression, souvent avec des délais serrés et la nécessité d'une attention constante.												
Risques Psycho-Sociaux ID:29053	Le travail à un rythme soutenu, avec des exigences de productivité élevées, augmente le stress chronique et peut mener à de l'épuisement professionnel. Cela peut entraîner des troubles du sommeil, de la fatigue physique et mentale, des maux de tête, ainsi que des risques accrus de maladies cardiovasculaires. Une surcharge de travail entraîne une baisse de la qualité du travail, ainsi qu'une diminution de la satisfaction professionnelle, générant un cycle de frustration et de stress accru.	4	7	28	Possibilité d'accès à des programmes de gestion du stress et des techniques de relaxation.	Réaménagement des plannings de travail pour équilibrer les charges de travail et éviter les périodes de surcharge excessive. Mise en place de pauses régulières pour permettre une récupération physique et mentale.	Sensibilisation sur la gestion du temps, l'organisation du travail, et les techniques de priorisation. Sensibilisation des managers à l'importance de la délégation et de la gestion équilibrée des charges de travail.	0.5	14			
<b>ZONE :</b> Toutes les zones / <b>UT :</b> Tout le personnel / <b>ACTIVITÉ :</b> Consommation de substances addictives (alcool, drogues, tabac).												
Risques liés au Tabac, à	Diminution de la vigilance, perte de	4	7	28	Interdiction stricte de l'alcool et des drogues	Politiques internes claires et affichées sur	Sensibilisation aux effets négatifs de	0.5	14			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025					Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 92 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
l'Alcool, aux Drogues ID:29057	coordination, troubles du comportement pouvant entraîner des accidents de travail, violence, ou erreurs graves. À long terme, la consommation chronique peut provoquer des maladies hépatiques, neurologiques, et psychologiques. Altération de la perception, des réflexes, et des capacités cognitives. Les substances illicites ou l'usage inapproprié de médicaments peuvent entraîner des accidents de travail, des comportements dangereux ou inappropriés, ainsi que des dépendances à long terme avec des impacts sur la santé mentale et physique (ex. : troubles cognitifs, dépression). Risques de maladies respiratoires, maladies cardiovasculaires, et exposition passive au tabagisme, notamment pour les autres salariés non-fumeurs.				sur le lieu de travail. Zones fumeurs clairement délimitées et à distance des zones de travail. Mise en place d'une assistance médicale pour le suivi des salariés en difficulté (consultations, soutien psychologique, etc.).	l'interdiction de la consommation d'alcool, de drogues, et de tabac dans les espaces de travail. Contrôles réguliers et protocoles d'intervention en cas de suspicion de consommation de substances addictives. Promotion d'une culture de santé au travail, par des actions de sensibilisation régulières (affiches, campagnes internes)	l'alcool, du tabac et des drogues sur la santé, la sécurité, et la productivité. Encourager des alternatives saines lors des événements d'entreprise : offrir des boissons sans alcool, organiser des campagnes de prévention sur le tabagisme, et promouvoir des activités alternatives aux rassemblements festifs centrés sur l'alcool.					
ZONE : Toutes les zones / UT : Tout le personnel / ACTIVITÉ : Distribution et vente de substances psychoactives (alcool, tabac, médicaments, psychotropes).												
Risques liés au	Les employés exposés	3	7	21	Sensibilisation sur la	Sécurité renforcée,	Prévention des	0.5	10.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 93 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Tabac, à l'Alcool, aux Drogues ID:29058	à la vente de substances psychoactives (alcool, tabac, médicaments, psychotropes) risquent de développer des pratiques addictives. La manipulation fréquente de ces produits peut accroître les tentations de consommation, affecter la vigilance et la santé. La pression des ventes peut aussi générer du stress, augmentant le risque de burn-out ou de conflits avec les clients sous influence. Le personnel peut subir des agressions physiques ou verbales. À long terme, des troubles psychologiques peuvent apparaître (anxiété, dépression).				gestion des conflits, soutien psychologique.	procédures de contrôle strictes.	pratiques addictives et respect des réglementations de vente.					
<b>ZONE :</b> Toutes les zones / <b>UT :</b> Tout le personnel / <b>ACTIVITÉ :</b> Influence des comportements à risque par les pairs ou la culture d'entreprise encourageant la consommation de tabac, d'alcool ou de drogues.												
Risques liés au Tabac, à l'Alcool, aux Drogues ID:29056	Normalisation des comportements à risque, augmentation de l'usage de substances et de la tolérance à ces comportements, conduisant à des problèmes de santé collective et à des	1	7	7		Développement d'une culture d'entreprise saine et respectueuse, avec des politiques anti-tabac, anti-alcool et anti-drogues.	Programmes de formation pour les managers et les employés sur la promotion d'un environnement de travail sain et sans substances.	0.5	3.5			

DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS												
<b>Entité:</b> CHEZ ANTOINE <b>Localisation du site:</b> VINCENNES <b>Responsable du site:</b> LEILA AMDOUNI <b>Référence document:</b> CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					<b>Rédacteur:</b> Jessica siège SANSON <b>Fonction:</b> Dirigeante Chrono Desk <b>Approuvé par:</b> Gérante & Administrative <b>Date d'approbation:</b> 20/03/2025					<b>Date de création:</b> 20/03/2025 <b>Date modification:</b> 20/03/2025 <b>Date d'édition:</b> 20/03/2025 <b>Page:</b> 94 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
	accidents de travail accrus.											
ZONE : Vestiaires / UT : Tout le personnel / ACTIVITÉ : Changement de tenues												
Risques liés au Manque d'Hygiène ID:29007	Les vêtements de travail sont en contact avec des agents biologiques et chimiques (graisse, aliments, détergents, humidité). Sans vestiaires adaptés : Risque de contamination croisée entre vêtements de ville et vêtements de travail. Propagation d'agents pathogènes (bactéries, moisissures) en cas de stockage inadéquat. Augmentation du risque d'allergies ou d'irritations cutanées.	4	7	28	Obligation de changer de vêtements avant/après service, lavage fréquent des tenues.			1.5	42	Installation de vestiaires conformes avec séparation des vêtements propres et sales (armoires à double compartiment). Mise en place de la participation légale de l'employeur ) sur la FDP.		
Risques liés aux Ambiances Physiques ID:29008	Vestiaires non chauffés, ce qui expose les salariés à des chocs thermiques entre leur temps de pause et leur retour en cuisine : Augmentation du risque de maladies hivernales (rhumes, bronchites, aggravation de pathologies respiratoires). Diminution du confort et du bien-être au travail.	3	3	9				1.5	13.5	Installation d'un système de chauffage dans le vestiaire.		
Risques Psycho-	L'absence de	3	7	21	Fermeture des casiers		Sensibilisation à la	1	21	Ajout d'armoires		

	DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS											
	Entité: CHEZ ANTOINE Localisation du site: VINCENNES Responsable du site: LEILA AMDOUNI Référence document: CHEZ ANTOINE   032025   RESTAURANT & VENTES A EMPORTER					Rédacteur: Jessica siège SANSON Fonction: Dirigeante Chrono Desk Approuvé par: Gérante & Administrative Date d'approbation: 20/03/2025				Date de création: 20/03/2025 Date modification: 20/03/2025 Date d'édition: 20/03/2025 Page: 95 / 103		
Risque associé	Description de la situation	Fréquence	Gravité	Niveau de risque initial	Descriptions des moyens de prévention existants			Maîtrise	Niveau de risque	Propositions de mesures d'amélioration	Informations complémentaires	Référence illustration
					Individuel	Collectif	Formation / Information					
Sociaux ID:29010	rangement sécurisé peut générer : Risque de vols ou de perte d'effets personnels. Tensions entre collègues en cas de suspicion de vol. Impact sur le climat de travail (stress, insécurité).				à clé.		sécurité des effets personnels.			individuelles verrouillables.		
ZONE : Vestiaires / UT : Tout le personnel / ACTIVITÉ : Changement de tenues.												
Risques liés au Manque d'Hygiène ID:29009	Absence de vestiaires adaptés entraînant : Difficulté pour les employés à se changer proprement. Manque d'intimité, surtout si les vestiaires ne sont pas séparés par sexe. Risque de non-respect des règles d'hygiène imposées en restauration (salariés ne se changeant pas correctement).	4	7	28				1.5	42	Mise en conformité des vestiaires (local dédié, armoires individuelles, sièges, ventilation et chauffage).		

**13. ILLUSTRATIONS PHOTOS**

Aucune photo de risque enregistrée dans la base...

## DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

## 15. GLOSSAIRE

**Accident majeur** : Un événement tel qu'une émission, un incendie ou une explosion d'importance majeure résultant de développements incontrôlés survenus au cours de l'exploitation, entraînant pour la santé humaine ou pour l'environnement, à l'intérieur ou à l'extérieur de l'établissement, un danger grave, immédiat ou différé, et faisant intervenir une ou plusieurs substances ou des préparations dangereuses.

**AES** : Accident d'Exposition au Sang. Il est défini comme tout contact avec du sang ou un liquide biologique contenant du sang, et comportant soit : une effraction cutanée (piqûre, coupure) une projection sur une muqueuse (oeil, bouche) ou sur peau lésée.

**Aléa** : Qualifie tout événement, phénomène imprévisible ou activité humaine qui peut provoquer la perte de vies humaines, des blessures, des dommages aux biens, des perturbations sociales ou économiques ou la dégradation de l'environnement.

**Aléatoire (random)** : Qualificatif décrivant un processus dont le résultat varie même si l'ensemble des données d'entrée reste identique [Ref-TC32]. En latin, « aleator + était le joueur de dé. On qualifie d'« expérience aléatoire + une épreuve dans laquelle la répétition d'un même protocole conduit à différents résultats . Un exemple simple est celui du lancer d'un dé.

**AMDEC** : (Analyse des Modes de Défaillance, de leurs Effets et de leur Criticité) Méthode d'analyse qui consiste à évaluer les effets de chaque mode de défaillance des composants d'un système et les répercussions de ces défaillances sur toutes les fonctions du système.

**Analyse des risques** : Résultat de l'étude des conditions d'exposition des travailleurs aux dangers

**BEESAN** : Brevet d'État d'Educateur Sportif 1er Degré des Activités de la Natation. Le 1er degré du BEES option activités de la natation (BEESAN) est le diplôme requis pour exercer la profession de maître nageur sauveteur. Il existe trois degrés pour cette spécialité

**Biodisponibilité** : Aptitude d'une substance chimique à atteindre sa cible organique. Ce concept très général intègre tous les phénomènes mis en jeu depuis la pénétration de l'agent dangereux dans un organisme vivant jusqu'à son métabolisme, son élimination ou son stockage.

**BNSSA** : Le Brevet National de Sécurité et de Sauvetage Aquatique (BNSSA) est le diplôme du nageur sauveteur. ... Ce diplôme n'est pas à confondre avec le Brevet de Surveillant de Baignade (BSB), qui permet de surveiller uniquement en centre de vacances ou de loisirs.

**C3P** : Instauré par la loi n°2014-40 du 20 janvier 2014, le compte Personnel de Prévention de la Pénibilité (C3P) est un dispositif qui vise d'une part à réduire la pénibilité au travail et la durée d'exposition, et d'autre part à prendre en compte les périodes de pénibilité dans la définition des droits à la retraite.

**Cancérogène** : Propriété d'un agent dangereux pour la santé (ou d'un mélange d'agents dangereux) qui exprime la capacité à favoriser ou à provoquer le développement d'un cancer ou d'une lésion pouvant constituer le point de départ d'un cancer.

**Concentration d'exposition** : Concentration d'un agent chimique dans le milieu au point de contact avec une personne.

**Danger** : Propriété ou capacité intrinsèque d'un équipement, d'une substance, d'une méthode de travail, de causer un dommage pour la santé des travailleurs

**Défaillance** : Altération ou cessation de l'aptitude d'un système, à accomplir sa ou ses fonctions requises avec les performances définies dans les spécifications techniques (norme AFNOR NF X60-010).

**Déterministe** : Qualificatif décrivant un processus ou une expérience dont le résultat est toujours identique pour un jeu fixe de données d'entrée.

**Éléments constitutifs du DUER** : Recensement, compilation, analyse et évaluation (cotation), hiérarchisation, avis du CHS, signature du chef de service, programme de prévention

## DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

**EPI** : Un équipement de protection individuelle protège un individu contre un risque donné, et selon l'activité qu'il sera amené à exercer. D'une manière générale, l'ensemble du corps peut et doit être protégé. Il s'agit généralement d'un vêtement professionnel.

**Erreur** : Dans le langage courant, le terme désigne une faute évitable, p. ex. erreurs de lecture de plan, erreur de calcul, erreur de mesure... En statistique, c'est la différence entre le résultat d'un calcul, d'une estimation ou d'une mesure et la valeur "vraie" ou la valeur "probable". Elle n'est pas alors reliée à la notion de faute, mais à celle d'incertitude (aléatoire ou épistémique).

**Eurocodes** : Ensemble de normes européennes pour le calcul structural et géotechnique des bâtiments et des ouvrages de génie civil pour les pays membres de la Communauté de l'Union Européenne. Le programme des Eurocodes regroupe 10 textes. Les deux premiers Eurocodes définissent des principes généraux de conception (EN 1990) et la façon dont les actions auxquelles les structures sont soumises doivent être prises en compte (EN 1991). Chacun des autres textes est dédié à une famille particulière d'ouvrages.

**Evaluation des risques** : Fait d'appréhender les risques créés pour la santé et la sécurité des travailleurs, dans tous les aspects liés au travail : à partir d'un relevé des données, travail d'analyse des modalités d'exposition des salariés à des dangers ou à des facteurs de risques.

**Facteurs de risques** : La combinaison de facteurs liés à l'organisation du travail dans l'entreprise est susceptible de porter atteinte à la santé et la sécurité des travailleurs, bien qu'ils ne puissent être nécessairement identifiés comme des dangers. A titre d'exemple, l'association du rythme et de la durée du travail peut constituer un risque psychosocial -comme notamment le stress- pour le travailleur.

**Facteurs humains** : Ensemble des facteurs relatifs aux individus (psychologie, degré de préparation, vigilance...) et à leur organisation collective (organisation du travail, aspect sociaux...) qui peuvent influencer les comportements et la réponse du système d'une manière telle qu'elle peut affecter la sécurité [Ref-TC32].

**FDS** : La fiche de données de sécurité ou FDS est un formulaire contenant des données relatives aux propriétés d'une substance chimique concernant les risques et dangers. Le format utilisé en Amérique du Nord est appelé MSDS. On doit pouvoir les trouver partout où une substance dangereuse est utilisée.

**Fiabilité** : Définition selon le sens général : Prise dans son sens général, la fiabilité d'un système, d'un ouvrage, d'un équipement est son aptitude à répondre aux objectifs de sa conception (aux exigences) pendant une durée spécifiée, dans les conditions d'environnement auxquelles elle est soumise [AFNOR NF X50-120]. On mesure le degré de vraisemblance d'un fonctionnement satisfaisant. Parmi les objectifs de la fiabilité figure celui de ne pas compromettre la sécurité des personnes et des biens. Définition selon le sens mathématique : La théorie de la fiabilité est l'ensemble des méthodes reposant sur l'emploi des probabilités et utilisées pour évaluer cette fiabilité. Mathématiquement, la fiabilité est le complément à l'unité de la probabilité de défaillance. (voir sûreté, sécurité).

**Fréquence** : Une mesure de vraisemblance exprimée comme le nombre d'occurrences d'un événement de nature et d'intensité données pendant une certaine durée (par exemple fréquence annuelle) ou rapporté à un nombre donné de tirages [Ref-TC32].

**Gravité** : Mesure de l'intensité des conséquences de la défaillance (ou de l'accident), lorsqu'elle se produit. La gravité peut aussi être utilisée en phase de prévision : c'est alors une évaluation de l'impact probable du danger.

**Hasard** : Cause fictive de ce qui arrive sans raison apparente ou explicable (Petit Robert).

**Hiérarchisation/Priorisation** : La hiérarchisation résulte d'un classement automatique des risques au regard de leur gravité et de leur fréquence. La priorisation résulte d'un arbitrage, au sein du classement automatique, en fonction de critères politiques, budgétaires.

**Impact** : Conséquences de l'événement affectant les enjeux. Il dépend de l'intensité de l'aléa et de la vulnérabilité des enjeux. Dans le domaine des risques, l'impact est en général négatif. Voir gravité.

**Incertitude** : État de ce qui est incertain, Chose incertaine, mal connue, qui prête au doute, ou encore (Petit Robert). L'incertitude décrit toute situation en l'absence de certitude, que cette absence résulte des variations naturelles et/ou de la compréhension imparfaite que l'on a des phénomènes et des objets, soit par manque de connaissance, soit par manque d'information.

## DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

**Intensité** : Expression de l'amplitude du phénomène menaçant, évaluée ou mesurée par ses paramètres physiques. Elle intervient dans l'évaluation de l'aléa (intensité de l'aléa sismique, intensité du choc d'un véhicule sur un ouvrage...). Lorsqu'il n'est pas possible d'évaluer ces paramètres physiques (par exemple dans le cas de phénomènes très rares ou très intenses), on peut recourir à des méthodes indirectes, basées sur l'importance de leurs conséquences potentielles en termes d'endommagement ou

**Joule** : Le joule (symbole : J) est une unité dérivée du système international (SI) pour quantifier l'énergie, le travail et la quantité de chaleur<sup>1</sup>. Le joule étant une très petite quantité d'énergie par rapport à celles mises en jeu dans certains domaines, on utilise plutôt les kilojoules (kJ) ou les calories en nutrition et dans les tableaux de valeur nutritive, et le kilowatt-heure pour mesurer l'énergie électrique ou thermique.

**Menace** : Voir danger.

**Mode de défaillance** : Manière selon laquelle le système cesse de remplir ses fonctions.

**MP** : Tableaux des maladies professionnelles Une maladie est dite professionnelle si elle est la conséquence directe de l'exposition d'un travailleur à un risque physique, chimique ou biologique, ou résulte des conditions dans lesquelles il exerce son activité professionnelle et si elle figure dans un des tableaux du régime général ou agricole de la Sécurité sociale.

**PICB** : Un Protecteur Individuel Contre le Bruit est un Équipement de Protection Individuelle (EPI). Grâce à ses caractéristiques d'affaiblissement acoustique, il atténue les effets nuisibles du bruit et prévient toute détérioration de l'audition. Il existe 4 grandes familles de PICB : 1- Le serre-tête à coquilles : il se positionne sur l'oreille, il est relié par un arceau passant au-dessus de la tête. 2- Le bouchon avec arceau : il se positionne à l'entrée ou à l'intérieur du conduit auditif. Une bande plastique rigide assure le maintien. 3- Le bouchon d'oreille à façonner ou préformé : il s'introduit directement dans le conduit auditif. 4- Le bouchon antibruit moulé ou protection auditive sur mesure : il est réalisé à partir d'une empreinte de l'oreille de l'utilisateur. Il est ensuite fabriqué en silicone ou en résine acrylique

**Prévention** : Mesures visant à supprimer ou à réduire un risque avéré, soit en supprimant ou modifiant le danger initiateur du risque, soit en diminuant la probabilité d'occurrence ou la gravité de ses conséquences. Quatre grands principes régissent toute démarche de prévention : tout d'abord l'évaluation du risque, dans la mesure du possible son élimination, sinon la mise en place de parades collectives et en dernier ressort, la parade individuelle. La prévention doit être intégrée le plus en amont

**Probabilité** : Concept statistique qui peut soit exprimer un degré de croyance ou une mesure de l'incertain (probabilité subjective), soit être pris comme la limite de la fréquence relative dans une série infinie (probabilité statistique).

**Protection et prévention** : Protéger consiste à limiter les conséquences d'un sinistre, prévenir consiste à limiter la probabilité d'occurrence d'un sinistre. Par définition, la protection agit sur la gravité, alors que la prévention agit sur la fréquence.

**PSM** : Un PSM (poste de sécurité microbiologique) est un poste de travail destiné à assurer la protection de l'opérateur et de l'environnement contre les dangers liés aux aérosols dans la manipulation de substances biologiquement actives, infectées ou dangereuses.

**RIA** : Un robinet d'incendie armé, ou RIA, est un équipement de première intervention, alimenté en eau, pour la lutte contre les débuts d'incendie. Il est utilisable par toutes les personnes, qualifiées ou non pendant au moins 20 minutes en attendant si nécessaire l'arrivée des sapeurs-pompiers. Installé dans certains établissements recevant du public (ERP), dans de très nombreux établissements industriels et dans les immeubles de grande hauteur (IGH).

**Risque** : Impact des conditions d'exposition des travailleurs à un danger (ou à un facteur de risque). Un risque existe dès qu'un opérateur, face à une situation, à un produit, peut subir des dommages, physiques ou psychiques. La mesure du risque résulte de la fréquence d'exposition au danger et de la gravité des conséquences encourues.

**Risque naturel** : Événement dommageable, intégrant une certaine probabilité, conséquence d'un aléa naturel survenant dans un milieu vulnérable.

**Risque technologique** : Le risque industriel se caractérise par un accident se produisant sur un système technique et pouvant entraîner des conséquences graves pour le personnel, les populations, les biens, l'environnement ou le

## DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

milieu naturel. On parle de risque industriel quand c'est une installation industrielle qui est affectée (usine chimique, centrale de production d'énergie).

**RPS** : Les facteurs à l'origine des RPS (Risques Psycho-Sociaux) sont nombreux et évoluent en même temps que le monde du travail. Les travaux récents d'un collège d'experts internationaux proposent de les regrouper en six catégories : Intensité et temps de travail, Exigences émotionnelles, Manque d'autonomie, Rapports sociaux au travail dégradés, Conflits de valeurs, Insécurité de la situation de travail

**Scénario** : Une combinaison unique d'états des composants du système. Le scénario définit une suite de circonstances pertinentes pour la phase d'estimation des risques, par exemple des scénarios de chargement ou de défaillance [Ref-TC32].

**Sécurité** : Dans le langage usuel, la sécurité (du latin securus) possède un double sens. C'est à la fois (Robert) : l'état d'esprit confiant et tranquille de celui qui se croit à l'abri du danger la situation, l'état tranquille qui résulte de l'absence réelle de danger. Ces deux définitions font référence au danger, mais dans un cas, il s'agit d'une situation assurée, dans l'autre la sécurité résulte d'une perception, qui peut ne pas correspondre à la réalité (se croit). Dans le langage technique, un système est dit en sécurité s'il est dans un état tel qu'il ne puisse pas porter atteinte à l'homme, aux biens ou à l'environnement\*. (voir sûreté, fiabilité) .

**Sollicitation** : Composantes des efforts internes (moments fléchissants, efforts normaux...) induits par les actions, déterminées, pour une section donnée, par une méthode appropriée d'analyse des structures. Pour la détermination des sollicitations dans les divers états-limites, on considère les actions directes et les actions indirectes.

**Sûreté** : Un système est dit sûr s'il est apte à satisfaire une mission donnée dans un contexte donné. (voir sécurité, fiabilité).

**Sûreté de fonctionnement** : Ensemble des aptitudes d'un bien qui lui permettent de remplir une fonction requise au moment voulu, pendant la durée prévue, sans dommage pour lui-même et son environnement. (NF X60-010). Plus largement, la sûreté de fonctionnement est la science des défaillances, incluant leur connaissance, leur évaluation, leur prévision et leur maîtrise.

**Système** : Ensemble de composants (ou d'éléments) en interaction

**TMP** : Tableaux des Maladies Professionnelles. Une maladie est dite professionnelle si elle est la conséquence directe de l'exposition d'un travailleur à un risque physique, chimique ou biologique, ou résulte des conditions dans lesquelles il exerce son activité professionnelle et si elle figure dans un des tableaux du régime général ou agricole de la Sécurité sociale.

**TMS** : Les troubles musculo squelettiques (TMS) se manifestent par des atteintes des tendons, des muscles ou bien des nerfs. Les Troubles musculo squelettiques sont des affections périarticulaires, des pathologies d'hypersollicitation. Ce sont les pathologies professionnelles les plus répandues dans les pays industrialisés.

**Unité de travail** : Cette notion doit être comprise au sens large, afin de recouvrir les situations très diverses d'organisation du travail. Son champ peut s'étendre à un poste de travail, à plusieurs types de postes occupés par les travailleurs ou à des situations de travail, présentant les mêmes caractéristiques. De même, d'un point de vue géographique, l'unité de travail ne se limite pas forcément à une activité fixe, mais peut aussi bien couvrir des lieux différents (manutention, chantiers, transports...).

**Variable aléatoire** : On qualifie de « variable aléatoire + une fonction définie sur l'ensemble des résultats possibles d'une expérience aléatoire, telle qu'il soit possible de déterminer la probabilité pour qu'elle prenne une valeur donnée ou qu'elle prenne une valeur dans un intervalle donné. Un exemple simple est celui du résultat d'un lancer de dé.

**VHB** : Virue de l'Hépatite B. L'hépatite B est une infection virale qui s'attaque au foie. Le virus se transmet par contact avec le sang ou lors de rapports sexuels. Plus de 250 millions de personnes souffrent d'une infection chronique par le virus de l'hépatite B.

**VHC** : Virus de l'Hépatite C. L'hépatite C est une maladie du foie causée par un virus, le VHC, pouvant entraîner des hépatites aiguës comme des hépatites chroniques.

**VIH** : Le virus de l'immunodéficience humaine ou VIH-1, Human immunodeficiency virus 1, est une espèce de rétrovirus infectant l'humain et responsable du syndrome d'immunodéficience acquise, qui est un état affaibli du système immunitaire le rendant vulnérable à de multiples infections opportunistes.

**Zoonose** : Les zoonoses sont des maladies transmissibles de l'animal à l'homme. Les agents biologiques responsables de zoonoses peuvent être des bactéries, des champignons microscopiques, des parasites, des virus ou des prions. Les activités professionnelles concernées sont très variées : élevages, commerces d'animaux (animaux d'élevage ou de compagnie), parcs zoologiques, abattoirs, travaux en forêt (bûcherons, gardes forestiers), équarrissage, métiers de l'environnement (collecte et traitement des eaux usées et des déchets, entretien des berges, des rivières et des canaux,) douanes, taxidermie. Prévenir les risques de survenue de zoonoses nécessite de rompre la chaîne de transmission.

Liste des documents annexes

ID	Type	Reference	Intitulé	Localisation
Aucun document annexe enregistré dans la base...				

Des employeurs **engagés,**  
des salariés **protégés !**



**ChronoPrévention**

Offrons à vos salariés **la protection qu'ils méritent**