

DOCUMENT UNIQUE

D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

RESTAURATION RAPIDE

Restauration / CHR

Raison sociale	Exemple SARL	N° SIRET	73282932000074
Adresse	12 rue des Halles, 69002 Lyon	Code NAF / APE	56.10C
Dirigeant	Karim Bensalem	Effectif total	12
Dont CDI / CDD / intérim.	7 / 3 / 2	Médecin du travail / SPST	AST Grand Lyon – Dr. Marie Laurent
Personne en charge prévention	Karim Bensalem (dirigeant)	Date de création	01/07/2026
Date de dernière mise à jour	01/07/2026	Version du document	1

- ☑ Obligatoire dès le 1er salarié (art. R4121-1 du Code du travail)
- ☑ Mise à jour annuelle pour les entreprises ≥ 11 salariés (art. R4121-2), et lors de tout changement significatif pour toutes les entreprises
- ☑ Conservation des versions successives pendant 40 ans (art. R4121-4)
- ☑ Tenu à disposition des salariés, du CSE, du médecin du travail, de l'inspection du travail et de la CARSAT
- ☑ Pour les entreprises < 50 salariés : la liste d'actions de prévention est intégrée au DUERP (art. L4121-3-1)

Modèle de référence à adapter ; ne constitue pas un conseil juridique. L'employeur reste seul responsable de l'évaluation des risques (art. L4121-3 et R4121-1 du Code du travail).

MÉTHODOLOGIE D'ÉVALUATION DES RISQUES

Cette méthode utilise trois critères pour évaluer chaque risque : la Gravité (G), la Fréquence (F) et le niveau de Maîtrise (M) des mesures existantes.

GRAVITÉ (G)

1	Faible	Gêne, inconfort sans arrêt de travail
2	Moyenne	Accident avec arrêt < 8 jours
3	Grave	Accident avec arrêt ≥ 8 jours ou maladie professionnelle
4	Très grave	Incapacité permanente ou décès

FRÉQUENCE (F)

1	Rare	Moins d'une fois par an
2	Occasionnelle	Quelques fois par an
3	Fréquente	Hebdomadaire à quotidienne
4	Très fréquente	Permanente ou plusieurs fois par jour

MAÎTRISE (M) – coefficient réducteur

0,5	Bonne	Mesures efficaces, formalisées et suivies régulièrement
1	Moyenne	Mesures existantes mais partielles ou peu formalisées
1,5	Insuffisante	Quelques mesures ponctuelles non formalisées
2	Inexistante	Aucune mesure de prévention en place

FORMULES DE CALCUL

Risque Brut (RB) = Gravité × Fréquence

Risque Résiduel (RR) = Gravité × Fréquence × Maîtrise

NIVEAUX DE RISQUE ET PRIORITÉ D'ACTION

Risque résiduel	Niveau	Priorité d'action
0 à 4	FAIBLE	Surveillance – maintenir les mesures existantes
5 à 8	MODÉRÉ	Actions de prévention à planifier dans l'année
9 à 12	ÉLEVÉ	Actions prioritaires à mener sous 3 mois
13 à 32	CRITIQUE	Actions immédiates obligatoires – danger grave

Le coefficient de maîtrise (M) valorise les mesures existantes : un risque brut élevé peut devenir un risque résiduel modéré, voire faible, grâce à des mesures efficaces et formalisées. L'objectif est de prioriser les actions là où la maîtrise est la plus faible.

ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS – RESTAURATION RAPIDE

N°	Catégorie	Danger identifié	Situations dangereuses	G	F	Brut	Mesures de prévention existantes	M	Résid.	Actions complémentaires à mener
■ CUISINE / PRÉPARATION										
1	Thermique (brûlure)	Huiles de friture chaudes (160-180°C)	Projection d'huile lors du plongeon des aliments, débordement, inflammation de l'huile	4	4	16	Friteuse avec couvercle, tablier de protection, gants anti-chaleur disponibles	1	16 CRITIQUE	Formation à l'utilisation sécurisée des friteuses ; extincteur classe F à moins de 2 m ; afficher « Ne jamais jeter d'eau sur un feu d'huile »
2	Thermique (brûlure)	Plaques, grills, fours, bains-marie	Brûlures par contact avec surfaces chaudes, projections de vapeur à l'ouverture des fours	3	4	12	Maniques à disposition, signalétique « surface chaude »	1	12 ÉLEVÉ	Fournir des protège-avant-bras ; vérifier l'état des maniques chaque trimestre ; éloigner les zones de passage des surfaces chaudes
3	Coupure	Couteaux, trancheurs, mandolines, ouvre-boîtes	Coupure lors de la découpe, du nettoyage des lames, du déblocage d'un trancheur	3	4	12	Couteaux rangés dans bloc dédié, gants anti-coupure disponibles	1	12 ÉLEVÉ	Imposer le port de gants anti-coupure (niveau 5 min.) pour toute découpe ; formation aux gestes de coupe sécurisés ; interdire le nettoyage des lames sous l'eau sans protection
4	Chute de plain-pied	Sols glissants (huile, eau, aliments tombés)	Glissade sur sol souillé pendant le service ou le nettoyage	3	4	12	Chaussures antidérapantes obligatoires, nettoyage régulier	1	12 ÉLEVÉ	Tapis antidérapants devant les postes critiques ; protocole de nettoyage immédiat en cas de déversement ; baliser les zones humides
5	Chimique	Produits de nettoyage (dégraissants, détartrants, javellisants)	Inhalation de vapeurs, projection cutanée ou oculaire lors de la manipulation	2	3	6	FDS disponibles, gants de ménage	1,5	9 ÉLEVÉ	Former à la lecture des FDS et aux dilutions ; lunettes de protection ; stockage ventilé fermé à clé ; interdire tout mélange de produits
6	Électrique	Équipements (friteuses, fours, mixeurs, trancheurs)	Électrocution par appareil défectueux, fil dénudé, contact eau	4	2	8	Vérification annuelle des installations électriques, disjoncteur différentiel	1	8 MODÉRÉ	Registre de maintenance de chaque équipement ; interdire intervention électrique par personnel non habilité (art. R4544-9) ; signaler tout défaut immédiatement
7	Incendie / Explosion	Gaz, huiles surchauffées, équipements électriques	Départ de feu sur friteuse ou hotte, fuite de gaz, court-circuit	4	2	8	Extincteurs en place, coupure gaz accessible, détecteur de fumée	1	8 MODÉRÉ	Exercice d'évacuation 1 fois/an min. ; vérification annuelle des extincteurs ; formation manipulation extincteurs ; nettoyage régulier des hottes et conduits
8	Biologique	Denrées alimentaires (viandes crues, œufs, légumes)	Contamination croisée cru/cuit, exposition allergènes, toxi-infection	3	4	12	Plan de nettoyage-désinfection, chaîne du froid respectée, affichage lavage des mains	1	12 ÉLEVÉ	Plan de maîtrise sanitaire (PMS) conforme au Règlement (CE) n°852/2004 ; formation hygiène alimentaire ; planches différenciées par couleur
■ SERVICE / COMPTOIR										

N°	Catégorie	Danger identifié	Situations dangereuses	G	F	Brut	Mesures de prévention existantes	M	Résid.	Actions complémentaires à mener
9	Chute de plain-pied	Sols mouillés en salle et derrière le comptoir	Glissade pendant le service (boisson renversée), chute en zone nettoyée non balisée	2	3	6	Panneaux « sol glissant » disponibles, chaussures antidérapantes	1	6 MODÉRÉ	Protocole de balisage immédiat de toute zone humide ; vérifier le port des chaussures antidérapantes ; nettoyage hors heures de pointe
10	Thermique (brûlure)	Boissons chaudes (café, thé, chocolat)	Renversement de boisson chaude sur soi ou un client lors du service	2	3	6	Couvercles sur gobelets, formation au service	1	6 MODÉRÉ	Gobelets à double paroi ; sensibiliser aux gestes sécuritaires de service
11	TMS / Posture	Plateaux chargés, réassort, station debout prolongée	TMS (poignets, épaules, dos) par gestes répétitifs et port de plateaux	2	4	8	Rotation des postes entre les employés	1,5	12 ÉLEVÉ	Limitier le poids des plateaux à 5 kg ; formation gestes et postures (PRAP) ; pauses actives ; prévoir un tabouret assis-debout
12	Violence externe	Clientèle agressive, conflit, braquage	Agression verbale ou physique ; braquage	3	2	6	Vidéosurveillance, caisse sécurisée à ouverture limitée	1,5	9 ÉLEVÉ	Formation gestion des conflits ; bouton d'urgence sous le comptoir ; consignes écrites en cas de braquage ; limiter l'encaisse
■ RÉSERVE / STOCKAGE										
13	Chute de hauteur	Étagères de stockage > 1,80 m	Chute en montant sur moyen de fortune pour atteindre les rayonnages	3	3	9	Escabeau disponible	1,5	13,5 CRITIQUE	Escabeau conforme NF EN 14183 ; stocker les produits lourds entre 0,60 m et 1,50 m ; interdire les moyens de fortune
14	Manutention manuelle	Réception/rangement des livraisons (cartons 10-25 kg)	Lombalgie par port de charges lourdes, postures contraignantes	3	3	9	Aucune mesure formalisée	2	18 CRITIQUE	Fournir diable/transpalette ; formation PRAP ; limiter le port à 25 kg hommes / 12,5 kg femmes (recommandation INRS) ; réception à deux pour charges lourdes
15	Chute d'objets	Cartons empilés, étagères surchargées	Chute d'un carton lors du déstockage ou d'un rangement précipité	3	2	6	Étagères fixées au mur	1	6 MODÉRÉ	Règle d'empilage maximum affichée ; rangement lourd en bas ; vérification trimestrielle stabilité étagères
16	Ambiance thermique (froid)	Chambre froide positive (+2/+4°C) et négative (-18°C)	Hypothermie en chambre froide négative, choc thermique chaud/froid	3	3	9	Alarme intérieure, porte ouvrable de l'intérieur (obligatoire)	1	9 ÉLEVÉ	Vêtements isolants pour chambre froide négative ; limiter à 30 min consécutives en négatif ; vérification mensuelle alarme et déverrouillage intérieur
■ PLONGE / NETTOYAGE										
17	Chimique	Produits de plonge concentrés (dégraissants, détartrants)	Brûlures chimiques, irritation respiratoire, mélange accidentel	3	4	12	Gants de plonge, aération naturelle	1,5	18 CRITIQUE	Ventilation mécanique au poste plonge ; interdire mélange de produits (affichage) ; lunettes + masque FFP2 si concentrés ; formation dilution
18	Coupure	Verres cassés, couverts tranchants immergés	Coupure par objet non visible dans l'eau de plonge	2	3	6	Bac de tri pour vaisselle cassée	1	6 MODÉRÉ	Gants renforcés obligatoires à la plonge ; tri systématique avant immersion ; signaler toute casse

N°	Catégorie	Danger identifié	Situations dangereuses	G	F	Brut	Mesures de prévention existantes	M	Résid.	Actions complémentaires à mener
19	TMS / Posture	Station debout prolongée, gestes répétitifs, bras en extension	Douleurs lombaires, tendinites poignets/coudes, fatigue musculaire	2	4	8	Tapis anti-fatigue au sol	1,5	12 ÉLEVÉ	Rotation des postes toutes les 2 heures ; ajuster hauteur plan de travail ; pauses actives 5 min/ heure
20	Chute de plain-pied	Sol constamment mouillé en zone plonge	Glissade sur sol trempé ou savonneux	2	4	8	Chaussures antidérapantes obligatoires	1	8 MODÉRÉ	Caillebotis antidérapant au poste plonge ; évacuation d'eau au sol (pente + siphon) ; chaussures montantes antidérapantes
■ LIVRAISON / DRIVE										
21	Routier (trajet)	Livraison à scooter, vélo ou voiture	Accident de la circulation aggravé par météo ou pression de cadence	4	4	16	Casque obligatoire pour deux-roues	1,5	24 CRITIQUE	Vérification mensuelle véhicules ; formation sécurité routière ; interdiction de livrer par conditions extrêmes ; interdiction téléphone en conduisant
22	Manutention manuelle	Sac de livraison isotherme, montées d'escaliers	TMS épaule/dos par port répété du sac, déséquilibre dans escaliers	2	4	8	Sac avec sangle rembourrée	1,5	12 ÉLEVÉ	Limiter le poids à 8 kg/trajet ; sac à dos ergonomique avec répartition de charge ; formation gestes et postures
23	Violence externe	Livraison en zone isolée, livraisons tardives	Agression physique/verbale, vol de véhicule ou matériel	3	2	6	Géolocalisation des livreurs	1,5	9 ÉLEVÉ	Ne jamais entrer dans un domicile ; application d'alerte d'urgence ; binôme obligatoire en soirée/ nuit ; droit de refus
■ TOUS POSTES										
24	Psychosociaux (RPS)	Cadence élevée (rush), pression, horaires atypiques	Stress chronique, épuisement professionnel, conflits, absentéisme	3	4	12	Planning communiqué à l'avance (7 jours min.)	1,5	18 CRITIQUE	Entretien individuel 1 fois/an ; numéro d'écoute psychologique (3114) ; aménagement des horaires possible ; formation managers détection RPS
25	Psychosociaux (RPS)	Travail isolé (ouverture/fermeture seul)	Malaise sans témoin, insécurité, impossibilité d'appeler à l'aide	3	2	6	Téléphone portable disponible	1,5	9 ÉLEVÉ	Dispositif PTI (Protection du Travailleur Isolé) ; procédure de check-in/check-out obligatoire
26	Bruit	Ventilation, musique, sonneries commandes, clientèle	Fatigue auditive, stress, difficultés de concentration, acouphènes	2	4	8	Aucune mesure formalisée	2	16 CRITIQUE	Mesure du niveau sonore (sonomètre) ; réduire à la source (volume sonneries, entretien ventilations) ; bouchons d'oreilles si > 80 dB(A)
27	Ambiance thermique (chaleur)	Chaleur des équipements de cuisine, climatisation variable	Coup de chaleur, déshydratation, malaise, baisse de vigilance	2	4	8	Eau potable fraîche à disposition (obligatoire)	1	8 MODÉRÉ	Thermomètre visible en cuisine ; pauses hydratation ; renforcer ventilation l'été ; vêtements légers et respirants
28	Horaires atypiques / Nuit	Horaires tardifs (> 22h), amplitude élevée	Fatigue chronique, troubles du sommeil, baisse de vigilance, risque accidentel	2	3	6	Repos compensatoire selon convention collective	1,5	9 ÉLEVÉ	Suivi médical adapté travailleurs de nuit (tous les 3 ans — art. R4624-17) ; limiter les nuits consécutives ; transport sécurisé si transports en commun arrêtés

N°	Catégorie	Danger identifié	Situations dangereuses	G	F	Brut	Mesures de prévention existantes	M	Résid.	Actions complémentaires à mener
29	Pandémique / Sanitaire	Contact public, manipulation aliments, espace confiné	Transmission virale (grippe, gastro, Covid) au sein de l'équipe ou vers clients	3	3	9	Gel hydroalcoolique, affichage lavage des mains	1	9 ÉLEVÉ	Stock de masques chirurgicaux ; protocole symptômes (isolement, test, nettoyage renforcé) ; aération régulière ; rappel vaccination grippe

$G = \text{Gravité (1-4)}$ · $F = \text{Fréquence (1-4)}$ · $M = \text{Maîtrise (0,5 / 1 / 1,5 / 2)}$. Risque Brut = $G \times F$; Risque Résiduel = $G \times F \times M$. La couleur de la colonne « Résid. » indique le niveau de priorité (cf. Méthodologie).

TABLEAU DE BORD – SYNTHÈSE DES RISQUES

29 Risques identifiés	7 Risques CRITIQUES	14 Risques ÉLEVÉS
8 Risques MODÉRÉS	0 Risques FAIBLES	11,3 Score résiduel moyen

RÉPARTITION PAR UNITÉ DE TRAVAIL

• Cuisine / Préparation		8
• Service / Comptoir		4
• Réserve / Stockage		4
• Plonge / Nettoyage		4
• Livraison / Drive		3
• Tous postes		6

Pour les entreprises de moins de 50 salariés, la liste des actions de prévention est consignée dans le présent DUERP (section « Suivi des actions »), conformément à l'art. L4121-3-1. Un PAPRIACT distinct reste un outil complémentaire recommandé.

SIGNATURES

L'employeur

Nom : Karim Bensalem

Date : 01/07/2026

Signature :

Le(s) représentant(s) du personnel / CSE

Nom : —

Date : —

Signature :

LISTE DES ACTIONS DE PRÉVENTION ET DE PROTECTION

Art. L4121-3-1 : pour les entreprises de moins de 50 salariés, cette liste d'actions fait partie intégrante du DUERP. Chaque action reprend, par défaut, le libellé expert du référentiel ; l'employeur en définit le responsable, le délai et le suivi.

N°	Réf. risque	Action de prévention	Responsable	Délai	Réalisé le	Statut
1	1	Formation à l'utilisation sécurisée des friteuses ; extincteur classe F à moins de 2 m ; afficher « Ne jamais jeter d'eau sur un feu d'huile »	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
2	2	Fournir des protège-avant-bras ; vérifier l'état des maniques chaque trimestre ; éloigner les zones de passage des surfaces chaudes	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
3	3	Imposer le port de gants anti-coupure (niveau 5 min.) pour toute découpe ; formation aux gestes de coupe sécurisés ; interdire le nettoyage des lames sous l'eau sans protection	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
4	4	Tapis antidérapants devant les postes critiques ; protocole de nettoyage immédiat en cas de déversement ; baliser les zones humides	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
5	5	Former à la lecture des FDS et aux dilutions ; lunettes de protection ; stockage ventilé fermé à clé ; interdire tout mélange de produits	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
6	6	Registre de maintenance de chaque équipement ; interdire intervention électrique par personnel non habilité (art. R4544-9) ; signaler tout défaut immédiatement	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
7	7	Exercice d'évacuation 1 fois/an min. ; vérification annuelle des extincteurs ; formation manipulation extincteurs ; nettoyage régulier des hottes et conduits	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
8	8	Plan de maîtrise sanitaire (PMS) conforme au Règlement (CE) n°852/2004 ; formation hygiène alimentaire ; planches différenciées par couleur	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
9	9	Protocole de balisage immédiat de toute zone humide ; vérifier le port des chaussures antidérapantes ; nettoyage hors heures de pointe	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
10	10	Gobelets à double paroi ; sensibiliser aux gestes sécuritaires de service	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
11	11	Limiter le poids des plateaux à 5 kg ; formation gestes et postures (PRAP) ; pauses actives ; prévoir un tabouret assis-debout	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
12	12	Formation gestion des conflits ; bouton d'urgence sous le comptoir ; consignes écrites en cas de braquage ; limiter l'encaisse	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
13	13	Escabeau conforme NF EN 14183 ; stocker les produits lourds entre 0,60 m et 1,50 m ; interdire les moyens de fortune	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
14	14	Fournir diable/transpalette ; formation PRAP ; limiter le port à 25 kg hommes / 12,5 kg femmes (recommandation INRS) ; réception à deux pour charges lourdes	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
15	15	Règle d'empilage maximum affichée ; rangement lourd en bas ; vérification trimestrielle stabilité étagères	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
16	16	Vêtements isolants pour chambre froide négative ; limiter à 30 min consécutives en négatif ; vérification mensuelle alarme et déverrouillage intérieur	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier

N°	Réf. risque	Action de prévention	Responsable	Délai	Réalisé le	Statut
17	17	Ventilation mécanique au poste plonge ; interdire mélange de produits (affichage) ; lunettes + masque FFP2 si concentrés ; formation dilution	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
18	18	Gants renforcés obligatoires à la plonge ; tri systématique avant immersion ; signaler toute casse	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
19	19	Rotation des postes toutes les 2 heures ; ajuster hauteur plan de travail ; pauses actives 5 min/heure	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
20	20	Caillebotis antidérapant au poste plonge ; évacuation d'eau au sol (pente + siphon) ; chaussures montantes antidérapantes	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
21	21	Vérification mensuelle véhicules ; formation sécurité routière ; interdiction de livrer par conditions extrêmes ; interdiction téléphone en conduisant	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
22	22	Limiter le poids à 8 kg/trajet ; sac à dos ergonomique avec répartition de charge ; formation gestes et postures	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
23	23	Ne jamais entrer dans un domicile ; application d'alerte d'urgence ; binôme obligatoire en soirée/nuits ; droit de refus	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
24	24	Entretien individuel 1 fois/an ; numéro d'écoute psychologique (3114) ; aménagement des horaires possible ; formation managers détection RPS	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
25	25	Dispositif PTI (Protection du Travailleur Isolé) ; procédure de check-in/check-out obligatoire	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
26	26	Mesure du niveau sonore (sonomètre) ; réduire à la source (volume sonneries, entretien ventilations) ; bouchons d'oreilles si > 80 dB(A)	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
27	27	Thermomètre visible en cuisine ; pauses hydratation ; renforcer ventilation l'été ; vêtements légers et respirants	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
28	28	Suivi médical adapté travailleurs de nuit (tous les 3 ans — art. R4624-17) ; limiter les nuits consécutives ; transport sécurisé si transports en commun arrêtés	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier
29	29	Stock de masques chirurgicaux ; protocole symptômes (isolement, test, nettoyage renforcé) ; aération régulière ; rappel vaccination grippe	Chef de cuisine	30/09/2026	—	À planifier