

DOCUMENT **U**NIQUE D'**E**VALUATION DES **R**ISQUES

PROFESIONNELS

Nom de l'entreprise :

« Paul & Julienne »

Adresse : 4, rue La Fayette 75009 PARIS

Employeurs : SAS ALMAPAU

Responsables sécurité : PORTE JEAN-PIERRE

Activité de l'entreprise : 5610 A Restauration Traditionnelle

Nombre de Salariés : 19

Personnes de l'entreprise composant le Groupe de travail

- PORTE JEAN-PIERRE, Tél : 0682876479, pauletjulienne@gmail.com

Référant Document unique

- PORTE JEAN-PIERRE, Tél : 0682876479, pauletjulienne@gmail.com

Documents utilisés pour l'évaluation :

Fiche de l'entreprise établie par le service de Santé au Travail

Unités de travail

Unité de travail : Cuisine

Description : Cuisine 12 m2 avec 4 personnes

Effectif de l'unité : 6/8

Unité de travail : Salle, Bar, office

Description : Salle, Bar et Office : 120 m2

Effectif de l'unité : 12

Risques physiques et chimiques

Risques liés aux ambiances thermiques

Dangers identifiés :

- Travail en ambiance chaude

Facteurs :
Exposition à des températures extrêmes

Dommmages possibles :
- Altération des capacités sensorielles (c-vision, audition) et physiques (malaise, fatigue)
- Coup de chaleur
- Déshydratation
- Brulure
- Crampe
- Malaise

Moyen de prévention moyens organisationnels :

Prévoir des pauses régulières dans un lieu tempéré
Mettre à disposition des points d'eau en de travail
Réguler les flux d'entrée et de sortie d'air
Déployer une campagne de sensibilisation des salariés au risque

Moyens techniques :

Mettre en place d'équipements palliatifs (chauffage, climatisation...) ou protecteurs (stores, filtres de vitrages).
Installer un chauffage adapté à l'activité physique, réglage par le personnel.
Installer un chauffage adapté à l'activité physique, réglable par le personnel.
Effectuer des contrôles des vitesses d'air, mesures possibles par le service de santé au travail.

Moyens humains :

Fournir des équipements de protection individuels adaptés
Former les salariés sur les risques liés aux ambiances thermiques et leurs conséquences.

Poste(s) de travail concerné(s) par ce risque : Cuisine

Risques liés aux produits chimiques et substances dangereuses

Dangers identifiés :

- présence de produits marqués par un symbole de danger
- Émission, de gaz, poussières, fumées

Facteurs :

- Inhalation, ingestion, contact cutané ou oculaire depuis la réception du produit jusqu'à son élimination.
- Situations au cours desquelles les produits sont susceptibles de déclencher ou de propager un incendie.
- Utilisation de certains détergents.

Dommmages possibles :

- Intoxications
- Brûlures corporelle
- Brûlure oculaire

- Irradiations

Moyens de prévention

Moyen Organisationnels :

Remplacer des produits nocifs par d'autres moins dangereux
Réduire des quantités de produits dangereux manipulés ou stockés
Intégrer la sécurité dans les protocoles d'analyse.

Moyens techniques :

Ventiler les locaux

Détecteurs appropriés, repérage des tuyauteries, chaînage des bouteilles sous pression.

Système de captage à la source (sorbonne, hotte, bras articulé...) vérifiés et entretenus périodiquement.

Appareil antidéflagrant

Verrerie adaptée

Système de distillation sécurisé

Distributeur-doseur sur flacons

Moyens humains :

Équipements de protection individuels adaptés et en bon état ; Gants, lunettes, masque, blouse, ...

Informé et sensibiliser les salariés sur le risque chimique

Examen médical préalable pour les agents exposés à des produits cancérigènes ou reprotoxiques.

Postes de travail concernés par ce risque : Cuisine, Salle

Risques et contraintes liées au travail

Risques liés à la manutention manuelle de charges ou à des postures contraignantes

Dangers identifiés :

- manutention manuelle et port de charges lourdes et/ou encombrantes
- Postures de travail contraignantes
- Travail répétitif : répétition d'un même geste, à une cadence contrainte

Facteurs :

- Manipulation de charges dans des espaces réduits
- Usage intense et continu des membres supérieurs dans des tâches de préhension
- Torsion et flexion du tronc répétée lors du maniement d'objets ou d'outils
- Station debout prolongée sans déplacement.
- Position accroupie ou à genoux fréquente

Dommmages possibles :

- Douleurs musculaires
- Douleurs articulaires
- Inflammations, lombalgies, dorsalgies
- maladie aigue ou chronique
- Troubles Musculo-Squelettiques

Moyen de prévention

Moyens organisationnels :

Organiser et planifier les manutentions

Favoriser les formes de coopération

Intégrer des moments de repos (éviter les cycles courts)

Introduire de la variété dans les tâches. Division des volumes et des charges.

Moyens techniques :

Fournir des équipements de levage adapté

Mise en place d'aide mécanique à la manutention (chariot, transpalette, bras manipulateur)

Installation de repos adaptée (siège surélevé, repose-fesses)

Moyens humains :

Fournir des équipements de protection individuels adaptés et en bon état

Formation Prévention des risques liés à l'activité physique

Postes de travail concernés par ce risque : Cuisine et Salle

Risques liés aux horaires de travail difficiles

Dangers identifiés :

- Travail en horaires de nuit

Facteurs :

- Répétitions d'opérations sous contrainte de temps
- Travail en continu

Dommmages possibles :

- Dérèglement du rythme biologique
- fatigue, hypertension, risque cardiovasculaire, TMS, troubles gastriques, dermatologiques, alimentaires, sexuels ..., perturbation des cycles menstruels, grossesse à risque, cancer AVC, décès
- Irritabilité, agressivité, anxiété, démotivation, perte de confiance en soi
- Dépression, épuisement professionnel, passage à l'acte suicidaire.

Moyens de prévention

Moyens organisationnels :

Interdire les temps de cycle court (<à 30 sec.)

Prévoir des périodes de pauses en fonction des fluctuations de production

Moyens techniques :

Mettre à disposition une salle de pause, un réfrigérateur et un four
Adapter le matériel de travail et le poste de travail

Moyens humains

Sensibiliser les salariés sur l'impact des horaires atypiques
Sensibiliser les salariés sur le rythme biologique et la santé
Sensibiliser les salariés sur la limite entre vie professionnelle et vie personnelle

Postes de travail concernés : Cuisine et Salle

Risques liés à l'intensité et à la complexité du travail

Dangers identifiés :

- Contraintes de rythmes élevés
- Attention soutenue et vigilance permanente

Facteurs :

- Répétitions d'opérations sous contrainte de temps
- Exigences psychologiques et efforts

Dommmages possibles :

- Fatigue,
- Hypertension,
- Risque cardiovasculaire,
- TMS,
- Troubles gastriques, dermatologiques, alimentaires, sexuels ...,
- AVC,
- Décès
- Irritabilité, agressivité, anxiété,
- Démotivation, perte de confiance en soi,
- Dépression,
- Épuisement professionnel,
- Passage à l'acte suicidaire

Moyen de prévention

Moyens organisationnels :

Définir les fonctions et les niveaux de responsabilité de chacun
Anticiper le recours à des ressources supplémentaires
Permettre aux salariés de prendre des pauses
Alterner les tâches pour limiter la monotonie

Moyens techniques :

Adapter le matériel de travail pour alléger la complexité et limiter l'intensité du travail
Adapter le poste de travail

Moyens Humains :

Organiser des formations individuels (gestion du stress, management de RPS...)

Accompagner les salariés en souffrance

Postes de travail concernés par ce risque : Cuisine et Salle

Risques d'accident prépondérant

Risques liés chutes de hauteur

Dangers identifiés :

Facteurs :

- Utilisation d'escaliers, de passerelles
- Matériels sur étagères cuisine, office et bar

Dommmages possibles

- Plaie
- Contusion
- Hématome
- Entorse
- Fracture
- Décès

Moyens de prévention

Moyen Organisationnels :

Signalisation des dangers

Suppression des différences de niveau

Définition de procédure d'usage

Vérification et conformité des matériels

Moyens techniques :

Mise en place des protections : main courante, garde-corps, filet de retenue

Utilisation de dispositifs anti-reversement

Travail en binôme

Moyens humains :

Former le personnel pour assurer une utilisation des dispositifs mobiles et une vérification régulière de leur solidité

Fournir des équipements de protection individuels adaptés

Postes de travail concernés par ce risque : Cuisine et Salle

Risques liés aux chutes d'objets

Dangers identifiés :

-Objet stocker en hauteur

Facteurs :

- Chute d'un objet situé sur le dessus d'une armoire suite à son bousculement
- recherche d'objet dans un espace non rangés

Dommmages possibles :

- Contusions
- Hématome
- Traumatisme crânien
- Décès

Moyens de prévention

Moyens organisationnels :

Définir des modes stockages en fonction des fréquences d'usage et des caractéristiques des objets à entreposer
Préciser les règles d'entreposage.

Moyens techniques :

Acquérir des mobiliers de rangement adaptés aux caractéristiques des objets stockés

Installer des protections pour retenir les chutes d'objets ou els effondrements de matériaux

Individuels EPI (casques)

Moyens Humains :

Sensibiliser au rangement organisé

Former à l'analyse des risques d'effondrement.

Fournir des équipements de protection individuels adaptés : casque, chaussure de sécurité, gants

Risques liés à l'utilisation d'engins mobiles ou d'appareil de levage

Dangers identifiés :

Facteurs :

- Utilisation d'un dispositif sous dimensionné ou dans des conditions non prévues
- Mauvaise été des sols, mauvaise répartition de la charge ou masse trop élevée
- arrimage insuffisante, rupture du système de maintien

Dommmages possibles

- Plaie
- Contusion
- Fracture
- Perte d'un membre
- Décès

Moyen de prévention

Moyens organisationnels :

Respecter mes prescriptions du fournisseur

Établir la liste des personnels habilités

Évaluer l'adéquation des dispositifs utilisés aux caractéristiques de la manutention

Organiser les manutentions en concertation avec les autres opérations de production

Moyens techniques :

Matérialiser les zones de circulation piéton/chariot séparés

Entretenir les sols

Dispositifs mécaniques en bon état de marche

Moyens humains :

Fournir des équipements de protection individuels adaptés : vêtements à haute visibilité, chaussure de sécurité,

Postes de travail concernés par ce risque : Cuisine et Salle

Risque épidémique (Covid 19)

Dangers identifiés :

- Personnel exposé hors d'une intervention
- Collègue présentant des symptômes
- Contamination par un collègue asymptomatique
- Situation de travail exposant à un risque de transmission du virus : « contact étroit » avec une personne déjà contaminée

Dommmages possibles :

- Fièvre ou sensation de fièvre et toux
- Perte brutale de l'odorat et/ou du goût
- Difficultés respiratoires, pouvant mener à une hospitalisation en réanimation et au décès

Moyens de prévention

Moyens organisationnels :

Affichage et communication du Numéro vert 0800 130 000

Télétravail pour tous les postes qui le permettent

Pour les postes non-éligibles au télétravail, mise en place des règles de distanciation

Favoriser la communication par courrier électronique, téléphone, audioconférence ou visioconférence

Établir de procédures pour l'accès des visiteurs et/ou des clients

Mettre à disposition des solutions hydro-alcooliques à disposition de tous

Veiller à l'approvisionnement des postes de lavage des mains en savon et en papier à usage unique
Nettoyer régulièrement les surfaces et les lieux collectifs ainsi que les équipements individuels (téléphone, lunettes, bouchons d'oreilles, ...)

Moyens humains :

Gestes barrières

Tousser ou éternuer dans le coude et utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter dans une poubelle fermée

Éviter les contacts physiques (distance minimum 1 mètre)

Fournir des masques au personnel ainsi que les gants à usage jetables le cas échéant

Postes de travail concernés par ce risque : Salle et Cuisine

Actions prioritaires en fonction de la priorisation des risques

Risques liés aux ambiances thermiques

Fréquence d'exposition au risque : **Très élevée**

Degré de gravité : **Faible**

Action prioritaire :

Informations sur les risques liés aux brûlures. Mise en pratique de l'utilisation de protections de membres avec l'utilisation de tenues réglementaires (100% coton, ...). Utilisation de tissus style torchons mis à disposition par l'entreprise pour la prise d'outils chauds (poêles, poêlons, grilles et plaques de four, ...).

Délai pour réaliser l'action prioritaire : **A partir de la signature du DU et rappel à chaque mise à jour et nouvel entrant (e) au sein de l'entreprise.**

Risques liés aux produits chimiques et aux substances dangereuses

Fréquence d'exposition au risque : **Très élevée**

Degré de gravité : **Faible**

Action prioritaire :

Rangement des produits ayant des substances dangereuses dans un placard spécifique et fermé. Fiches de produits utilisés et leurs dangers. Mise en place du protocole en cas de mauvaise utilisation ou ingestion.

Délai pour réaliser l'action prioritaire :

A partir de la signature du DU et rappel à chaque mise à jour et nouvel entrant (e) au sein de l'entreprise.

Risques liés à la manutention manuelle de charges ou à des postures contraignantes

Fréquence d'exposition au risque : **Très élevée**

Degré de gravité : **Faible**

Action prioritaire : Rappels réguliers et formation pour effectuer les bons gestes.

Délai pour réaliser l'action prioritaire :

A partir de la signature du DU et rappel à chaque mise à jour et nouvel entrant (e) au sein de l'entreprise.

Risques liés aux horaires de travail difficiles

Fréquence d'exposition au risque : **Très élevée**

Degré de gravité : **Faible**

Action prioritaire : Organisation de rotation du planning

Délai pour réaliser l'action prioritaire :

A partir de la signature du DU et à chaque mise à jour

Risques liés à l'intensité et la complexité du travail

Fréquence d'exposition au risque : **Très élevée**

Degré de gravité : **Faible**

Action prioritaire :

Délai pour réaliser l'action prioritaire :

A partir de la signature du DU et à chaque mise à jour

Risques de chutes d'objet

Fréquence d'exposition au risque : **Élevée**

Degré de gravité : **Faible**

Action prioritaire : Prévention et formation

Délai pour réaliser l'action prioritaire :

A partir de la signature du DU et rappel à chaque mise à jour et nouvel entrant (e) au sein de l'entreprise.

Risques liés au Covid 19

Fréquence d'exposition au risque : **Occasionnelle**

Degré de gravité : **Faible**

Action prioritaire : **Rappel des règles sanitaires**

Délai pour réaliser l'action prioritaire :

A partir de la signature du DU et rappel à chaque mise à jour et nouvel entrant (e) au sein de l'entreprise.

Mise à disposition

Ce document unique est mis à la disposition des salariés par le moyen suivant :

- affichage dans l'entreprise

Il est à la disposition :

- Du médecin du travail

- Des agent de l'inspection du travail

- Des agents des services de prévention de la Carsat

Mise à jour et Actualisation

Ce Document Unique fera l'objet d'une mise à jour, selon la disposition de l'article R. 4121-2 :

- Annuel ;
- Lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions de santé, d'hygiène et de sécurité ou les conditions de travail dans l'entreprise ;
- Lorsqu'une information supplémentaire sur l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie

Fait à PARIS, le 1er février 2024

Pour l'employeur :

SAS ALMAPAU
PORTE JEAN-PIERRE

