



# Interlocuteurs

Audrey NUSBAUM

Infirmière de santé au travail



Service de Prévention et  
de Santé au Travail  
Interentreprises  
Oloron Ste Marie

Boris GUELTON

Intervenant en  
Prévention des Risques  
Professionnels



Service de Prévention et  
de Santé au Travail  
Interentreprises  
Oloron Ste Marie

Fabrice NORGEUX

Ingénieur conseil  
Direction des risques  
professionnels



Carsat Retraite  
& Santé  
au travail  
Aquitaine



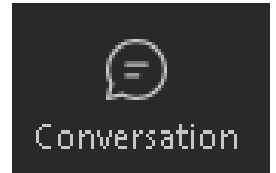
---

# Poser des questions durant le webinaire

---

Plusieurs possibilités d'interagir durant le webinaire :

- Pour tout besoin d'échanger avec les organisateurs sur l'organisation, le fonctionnement, les problèmes de participation :
  - Utiliser l'onglet conversation
- Pour toute question en lien avec le thème du webinaire :
  - Utiliser l'onglet Questions *(si on ne peut pas vous donner une réponse au cours de la session, nous ferons de notre mieux pour y répondre )*
- Le webinaire va être enregistré:
  - Un lien vous sera envoyé plus tard pour consulter le replay



# Sommaire du Webinaire

- 1 Présentation des services de Prévention et de Santé au travail
- 2 Les origines réglementaires
- 3 Les objectifs recherchés
- 4 Les étapes de la démarche
- 5 Les outils à disposition



# Présance Nouvelle Aquitaine



## Chiffres clés de Présanse Nouvelle-Aquitaine :

21 SPSTI

1.3

million de salariés suivis

140.000

entreprises adhérentes

1.080

professionnels de la prévention

DONT

540 professionnels de santé

(médecins du travail, collaborateurs médecins et infirmiers en santé au travail)

220 préventeurs

(ingénieurs, toxicologues, psychologues et assistantes sociales du travail, ergonomes, techniciens et Assistants en santé au travail, ...)



# Les Services de Prévention et de Santé au travail



Ministère du  
Travail



DREETS



## Les Missions:

### ○ Prévention des risques professionnels

- Fiche entreprise
- Aide au Document Unique
- Conseils en prévention
- Etudes de poste
- Informations / sensibilisations
- Métrologies
- ...

### ○ Suivi individuel des salariés

- Visites d'information et de prévention
- Visites médicales réglementaires

### ○ Maintien en Emploi et Prévention de la Désinsertion Professionnelle

- Cellule de maintien en emploi



# CARSAT Aquitaine et Centre Ouest

## Les Caisses d'assurance retraite et de la santé au travail ont 3 missions



Préparer et payer les retraites



Accompagner les assurés fragilisés par un problème de santé ou une perte d'autonomie



Accompagner les entreprises pour réduire le nombre d'accidents du travail et de maladies professionnelles





## 2) Les origines réglementaires



# L'évolution de la réglementation depuis 30 ans



1991



Directive européenne  
du 12/06/89



Loi n° 91-1414 du  
31/12/91

Évaluation des risques

2001



décret 2001-1016  
du 5 novembre 2001

Formalisation de l'évaluation  
des risques par le Document  
Unique

2022



Loi n° 2021-1018  
du 2 août 2021



Décret n°2022-395  
du 18 mars 2022

Renforcement du  
Plan d'action



# Les évolutions depuis le 31 mars 2022

**Nouveau!**



- **Dépôt dématérialisé sur un portail numérique du DU et de ses mises à jour**

- *Gestion par les organisations professionnelles d'employeurs*
- *Calendrier de déploiement (au plus tard au 01 juillet 2024)*



- **Conservation du DU, dans ses versions successives**

- *Pendant une durée ne pouvant être inférieure à 40 ans*



- **Tenu à disposition**

- *Travailleurs*
- *Anciens travailleurs*
- *Toutes personnes ou instances justifiant d'un intérêt à y accéder*



# Les évolutions depuis le 31 mars 2022

**Nouveau!**



- Consultation du CSE sur le DU et ses mises à jour
- Les CSE, Service de Prévention et de Santé au Travail, organismes officiels, représentants des branches professionnelles peuvent participer à sa rédaction avec l'employeur



- **Mise en place d'actions de prévention:**

- 50 salariés = **plan d'action définissant les mesures de prévention des risques et de protection des salariés**
- *Consignées dans le DU*

+ 50 salariés = **programme annuel de prévention des risques professionnels et d'amélioration des conditions de travail (PAPRI Pact)**

- *Liste détaillée des mesures pour l'année à venir (avec indicateurs de résultat et estimation du coût)*
- *Liste des ressources mobilisables*
- *Calendrier de mise en œuvre*



# Les évolutions depuis le 31 mars 2022

**Nouveau!**



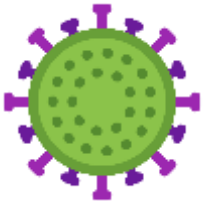
Mise à jour annuelle obligatoire dans les entreprises d'au moins 11 salariés



Accident du travail + Maladie Professionnelle ou aléas



Modification ou création de poste





## 3) Les objectifs recherchés

# Les objectifs



- La réalisation du Document Unique permet :
  - d'aborder le sujet des risques professionnels (*support de réflexion/discussion*)
  - d'intégrer les collaborateurs à la démarche pour les impliquer
  - d'améliorer les conditions de travail / réduire les risques professionnels (*AT/MP*)
  - de répondre à un impératif réglementaire
- « *Le document unique d'évaluation des risques professionnels répertorie l'ensemble des risques professionnels auxquels sont exposés les travailleurs et assure la traçabilité collective de ces expositions.* »



---

# La finalité de l'Évaluation des Risques Professionnels

Mettre en place des actions de prévention  
ciblées sur les besoins identifiés !

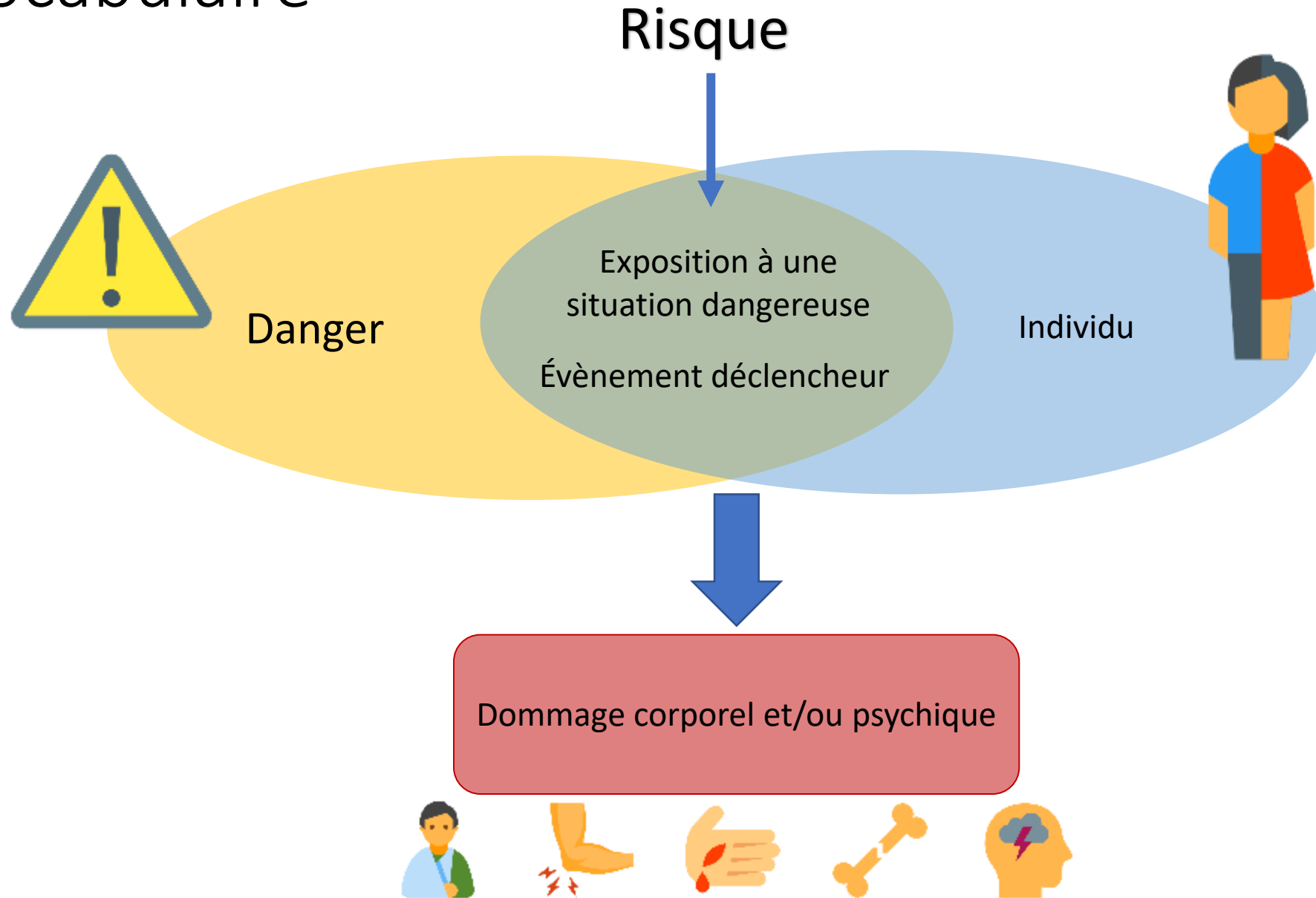




## 4) Les étapes de la démarche

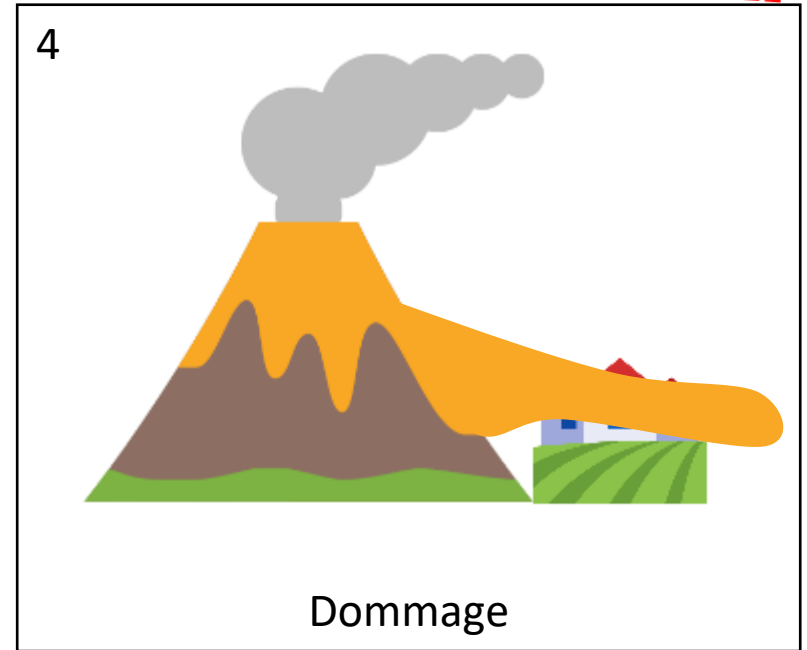
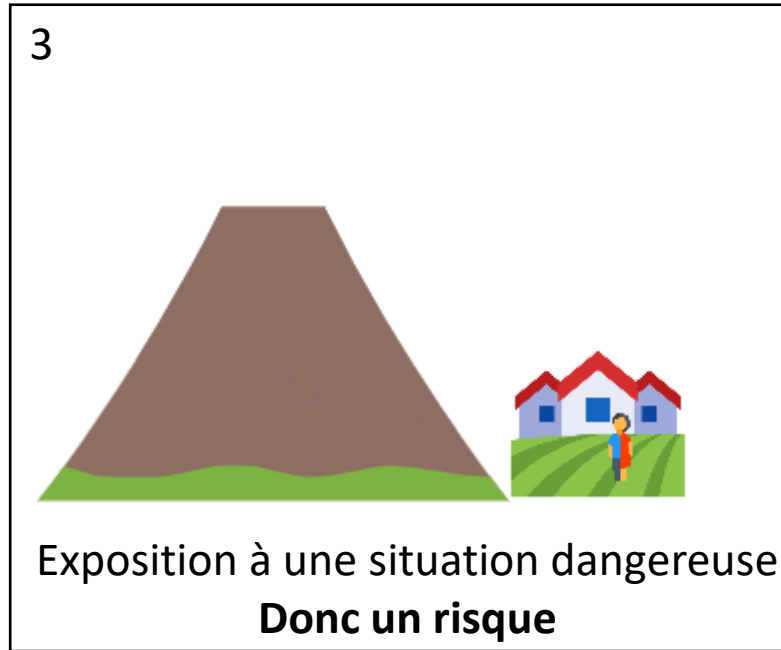
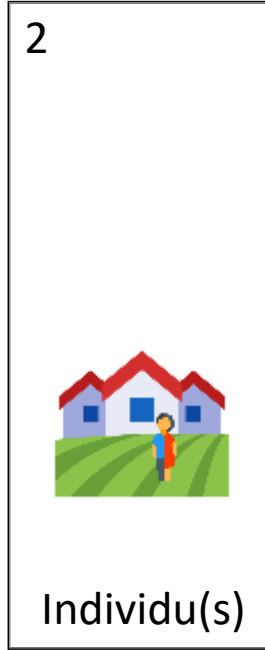
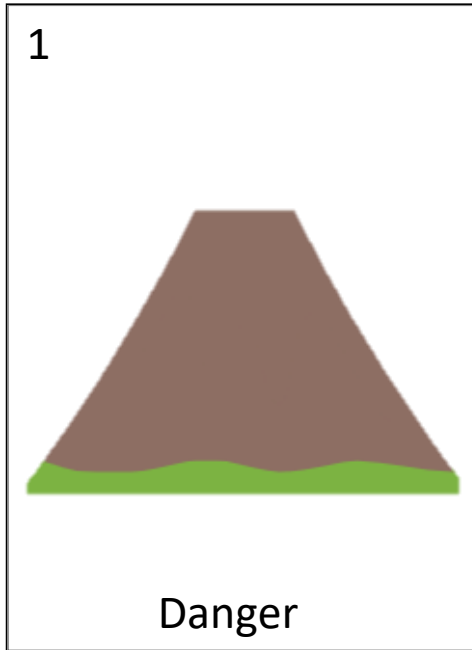


# Vocabulaire



# Qu'est ce qu'un risque ?

**EXEMPLE**



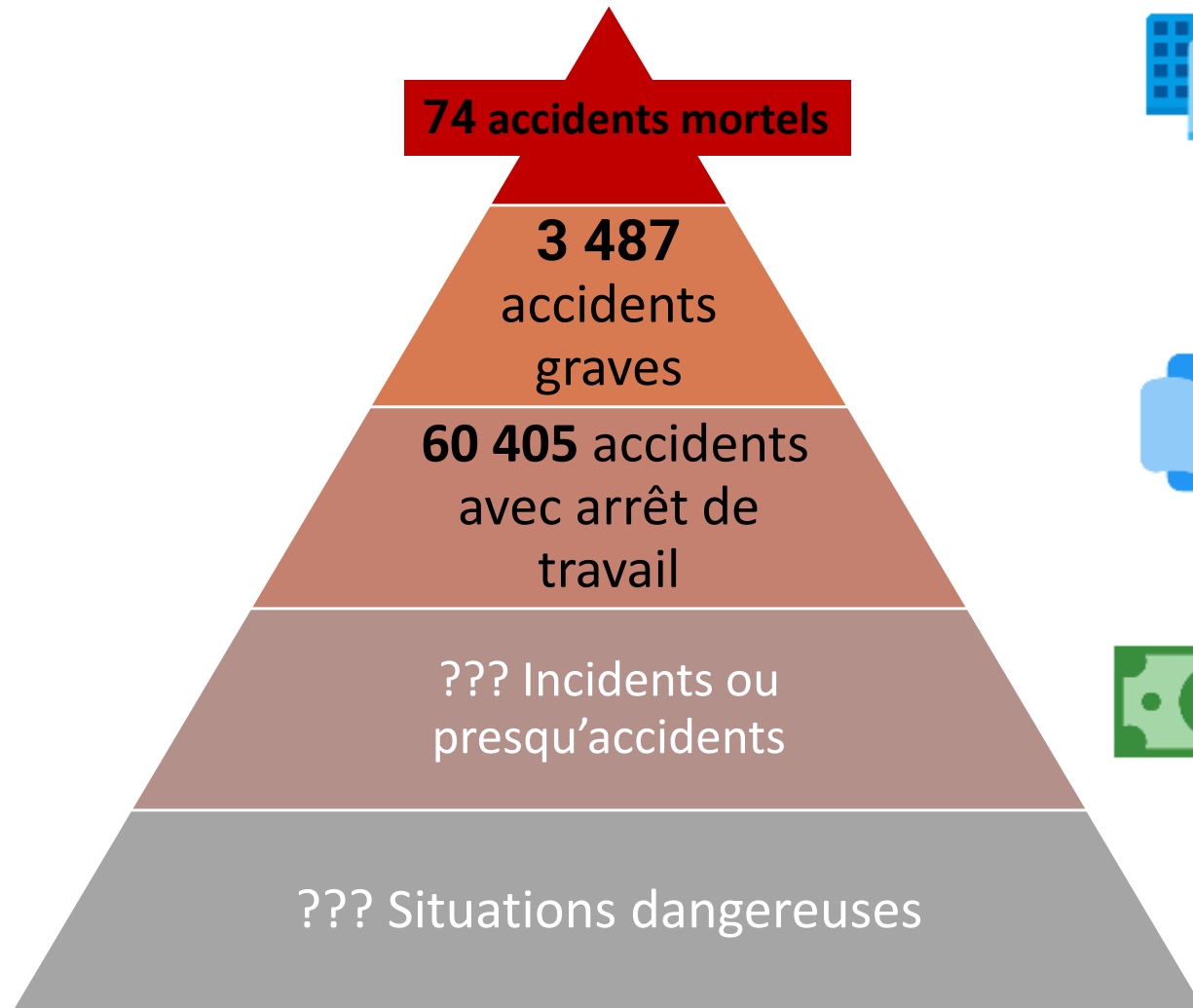
**Danger:**  
Ce qui provoque le dommage  
la lave du volcan

**Risque :**  
Éventualité d'un évènement qui peut causer un dommage  
Risque d'éruption volcanique

**Domage:**  
Brûlure des habitants



# Les Chiffres régionaux des AT/MP 2019 Pyramide de Bird



210 404 établissements



1 553 525 salariés



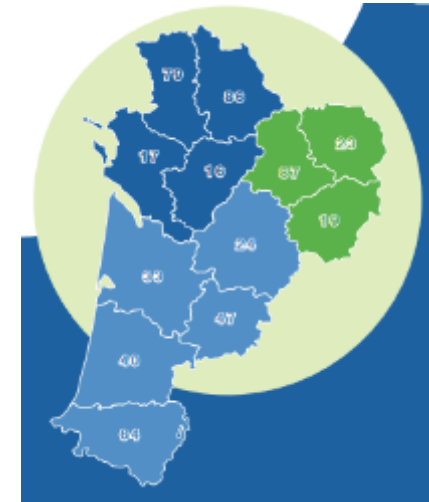
4 136 262 jours perdus



**~ 20 jours perdus par entreprise**  
**~ 16 500 salariés arrêtés toute une année**



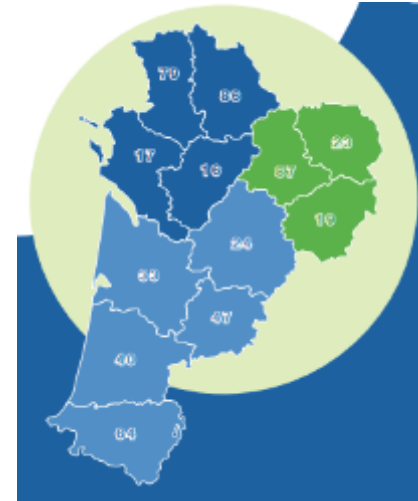
**77 377 180 €** imputés aux entreprises  
au titre des maladies professionnelles



Source: [chiffres-clefs-sinistralite-NA-2019.pdf](https://chiffres-clefs-sinistralite-NA-2019.pdf) ([carsat-aquitaine.fr](http://carsat-aquitaine.fr))



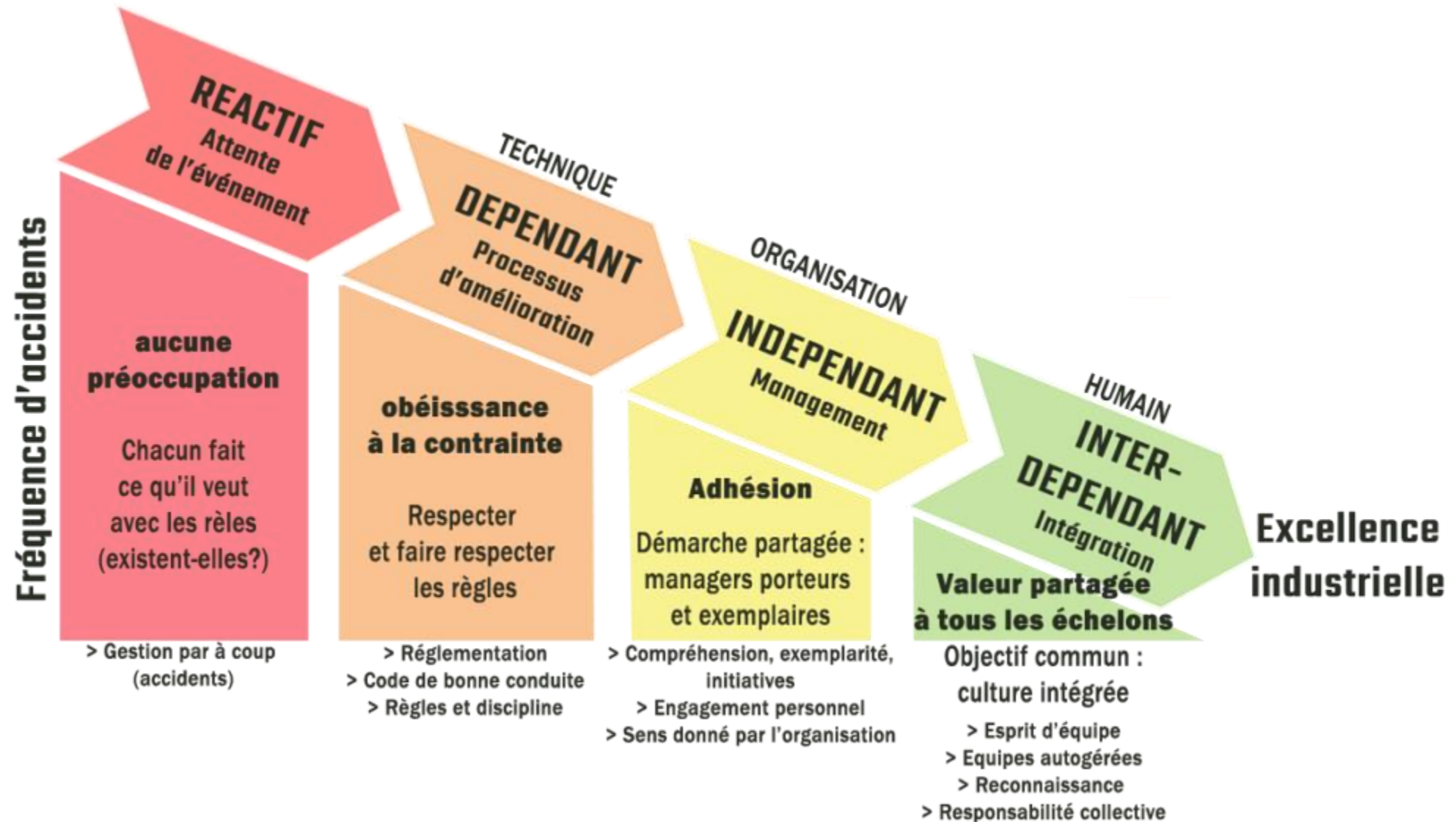
# Les Chiffres régionaux des AT/MP 2019 Pyramide de Bird



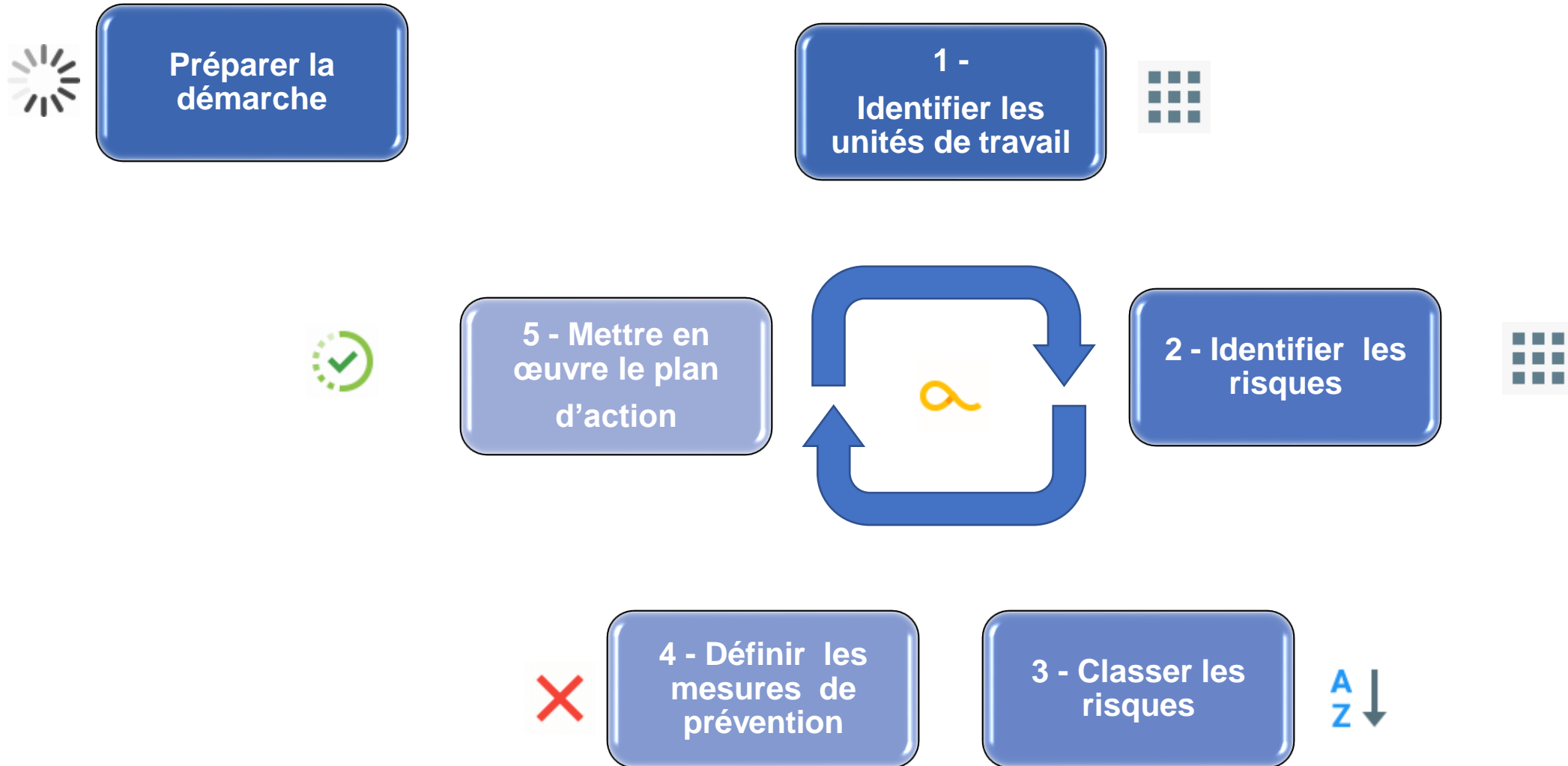
Source: [chiffres-clefs-sinistralite-NA-2019.pdf](http://chiffres-clefs-sinistralite-NA-2019.pdf) ([carsat-aquitaine.fr](http://carsat-aquitaine.fr))



# La courbe de BRADLEY



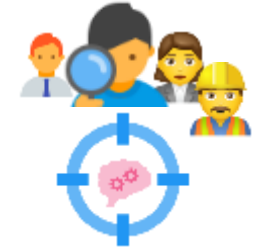
# La démarche d'évaluation des risques



# Préparation de la démarche



TUTOPRÉV' INRS TUTO PREV



- L'organisation à mettre en place : désignation d'une personne qui pilote le groupe de travail et centralise les informations
- Le champ d'intervention (aussi nommé "unité de travail")
- Les outils mis en œuvre pour l'évaluation (documents, grilles, check-lists, logiciels spécifiques...)
- Les moyens financiers
- La formation interne nécessaire, mise à niveau des connaissances
- La communication



# 1) DÉFINIR LES UNITÉS DE TRAVAIL

## Unité de travail ?

Regroupe un ou plusieurs postes ou **situations de travail** exposant les salariés aux mêmes risques professionnels

### CHOIX LIBRE DE L'ENTREPRISE



Penser aux « **unités oubliées** » : salle de pause, zone livraison, parking  
**poste de télétravailleur**







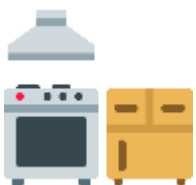
# Exemples pour le métier de la restauration

*Les unités de travail identifiées*

**EXEMPLE**



Cuisine



- Chef
- Cuisinier
- Commis



Service en salle



- Chef de rang
- Serveur
- Barman



Plonge et nettoyage



- Plongeur
- Agent d'entretien

Et d'autres possibles, propres à l'activité de l'entreprise  
Achat des matières premières, livraison de repas, ...

## 2) IDENTIFIER LES RISQUES

2 - Identifier les risques



### Méthode

- **Repérer les dangers:** En observant et questionnant les salariés à leurs postes de travail
- **Analyser les risques: utiliser les données existantes :** fiche entreprise, des contrôles, des vérifications, remontées d'incidents, analyse des accidents, Fiches de Données de Sécurité (FDS), notices de poste, etc...
- **De l'analyse des postes.**
- **Prendre en compte les aléas du travail : Situations inhabituelles et / ou imprévues**



## 2) IDENTIFIER LES RISQUES



Cuisine

- Déchargement et rangement des aliments
- Préparer et réaliser les plats,
- Dresser les assiettes
- Nettoyage



**EXEMPLE**



Service en salle

- Mise en place
- Prise de commande
- Servir
- Desservir les plats



Liste non exhaustive...



# 3) CLASSER LES RISQUES

3 - Classer les risques

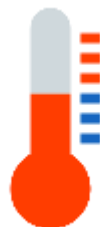


Identifier **les risques les plus importants** en fonction de la **gravité** des lésions possibles et de la **fréquence** d'apparition du risque

## La gravité

Le dommage que peut avoir le salarié est plus ou moins grave :

- Blessures réversibles (avec ou sans arrêt)
- Blessures irréversibles (séquelles - IP)
- Décès



## La fréquence

Une situation dangereuse peut apparaître plus ou moins souvent :

- > 4 h par jour
- > 1 h à 4 h par jour
- < 1 h par jour
- 1 fois par mois
- ...



### 3) CLASSER LES RISQUES

Gravité du dommage

- 4) Décès
- 3) Blessures irréversibles
- 2) Blessures réversibles avec arrêt)
- 1) Blessures réversibles sans arrêt)

4	4	8	12	16
3	3	6	9	12
2	2	4	6	8
1	1	2	3	4
	1	2	3	4

Exposition du salarié

- 4) >4 h par jour
- 3) >1 h à 4 h par jour
- 2) < 1 h par jour
- 1) 1 fois par mois



# Autre exemple

## Fréquence d'exposition

	> 4 heures	1 à 4 heures	15 mn à 1 heure	< 15 min
quotidien : 1 à plusieurs fois par jour	F 4	F 4	F 3	F 3
hebdomadaire : 1 à plusieurs fois par semaine	F 4	F 3	F 3	F 2
mensuel : 1 à plusieurs fois par mois	F 3	F 2	F 2	F 1
annuel : 1 à plusieurs fois par an	F 2	F 1	F 1	F 1

F/G	G1	G2	G3	G4
F 1	R 1	R 1	R 2	R 3
F 2	R 1	R 2	R 3	R 3
F 3	R 1	R 2	R 3	R 4
F 4	R 2	R 3	R 4	R 4

## Gravité

### Exemple

Très grave	Blessures pouvant entraîner la mort	G 4	Amputation, asphyxie, intoxication, empoisonnement, chute mortelle, cancer
Grave	Blessures irréversibles ou handicapantes	G 3	Brûlure grave, fracture
Elevé	Blessures réversibles pouvant entraîner un arrêt de travail	G 2	Gelure, plaie, entorse, tendinite, déchirure musculaire, irritation, allergie
Faible	Blessures légères, mal être au travail, inconfort	G 1	Contusion, inflammation, brûlure superficielle, céphalées

R 4 : Risque potentiellement très important

R 3 : Risque potentiellement important

R 2 : Risque secondaire

R 1 : Risque mineur

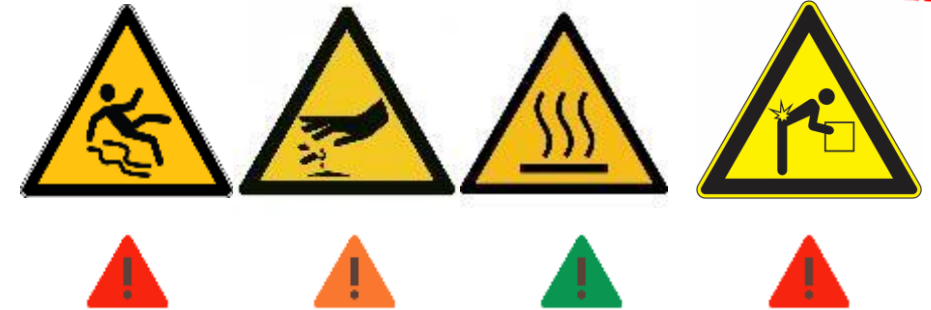


### 3) CLASSER LES RISQUES



Cuisine

- Déchargement et rangement des aliments
- Préparer et réaliser les plats,
- Dresser les assiettes
- Nettoyage



**EXEMPLE**



Service en salle

- Mise en place
- Prise de commande
- Servir
- Desservir les plats





### 3) CLASSER LES RISQUES



L'évaluation et la classification d'un risque résulte d'un **CONSENSUS** avec les travailleurs concernés



La méthode choisie pour hiérarchiser les risques doit être définie, simple et reproductible.

Ainsi au fil du temps, l'évaluation des risques professionnels évolue sur la base des mêmes règles.



Des critères de fréquence imprécis (souvent, parfois, ...)

Des critères de gravité sous-dimensionnés

Systeme de calcul compliqué qui rend la hiérarchisation des risques inutilement complexe et parfois illogique



### 3) CLASSER LES RISQUES



Cuisine

- Déchargement et rangement des aliments
- Préparer et réaliser les plats,
- Dresser les assiettes
- Nettoyage



**EXEMPLE**



- Mise en place
- Prise de commande
- Servir
- Desservir les plats



Service en salle



---

## 4) DÉFINIR LES MESURES DE PRÉVENTION

### Méthode

- 1 – Commencer par prendre en compte les risques les plus importants
- 2 – Déterminer les mesures de prévention possibles en fonction des Principes Généraux de Prévention (PGP)



# Les 9 principes généraux de prévention (L.4121-2 du Code du travail )

+ Efficace



- Éviter les risques
- Évaluer les risques
- Combattre les risques à la source
- Adapter le travail à l'Homme
- Tenir compte de l'évolution de la technique
- Remplacer ce qui est dangereux par ce qui l'est moins
- Planifier la prévention
- Donner la priorité aux mesures de protection collective
- Donner les instructions appropriées aux salariés

- Efficace



**LES 9 PRINCIPES DE PRÉVENTION**

La prévention des risques professionnels recouvre l'ensemble des dispositions à mettre en œuvre pour préserver la santé et la sécurité des salariés. Pour mettre en place une démarche de prévention, il est nécessaire de s'appuyer sur les neuf grands principes généraux (L.4121-2 du Code du Travail).

<b>1</b> ÉVITER LE RISQUE	<b>2</b> ÉVALUER LE RISQUE	<b>3</b> COMBATTRE LE RISQUE À LA SOURCE
<b>4</b> ADAPTER LE TRAVAIL À L'HOMME	<b>5</b> TENIR COMPTE DE L'ÉVOLUTION TECHNIQUE	<b>6</b> REPLACER CE QUI EST DANGEREUX PAR CE QUI L'EST MOINS
<b>7</b> PLANIFIER LA PRÉVENTION	<b>8</b> DONNER LA PRIORITÉ AUX MESURES DE PROTECTION COLLECTIVES	<b>9</b> DONNER LES INSTRUCTIONS APPROPRIÉES AUX SALARIÉS

Logo: SANTÉ AU TRAVAIL PRÉVENTION  
Besoin d'aide ? Nos équipes peuvent vous accompagner dans votre démarche de prévention.  
www.catprevecoo.fr



## 4) DEFINIR LES MOYENS DE PREVENTION

**EXEMPLE**

Où

Quoi, quand, comment



- Déplacement sur le sol glissant



Cuisine

- Port et manipulation de la nourriture et des ustensiles de cuisine

risque



Gravité 3  
fréquence 4



Gravité 3  
fréquence 4

Mesure de prévention existant

- Entretien/nettoyage régulier du sol
- Hotte aspirante
- Chaussures antidérapantes

- Respecter le principe de la marche en avant pour la confection des repas

Pistes d'amélioration








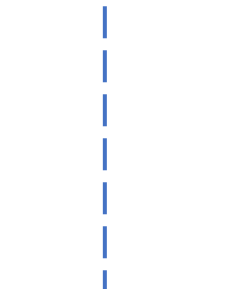







- Installer un carrelage antidérapant
- Station de nettoyage

- Robinet de remplissage d'eau au dessus des pianos de cuisson

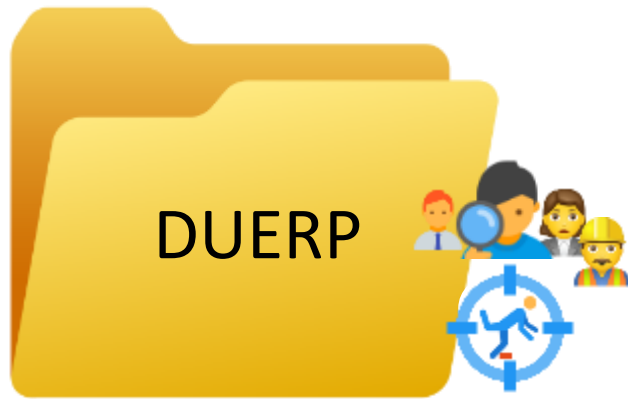


# De quoi est composé un DUERP

Qui	Quoi	Comment / lorsque	Comment	Niveau de priorité?	
Unité de travail / Poste	Risque	Description de la tâche	Moyens de prévention	Évaluation du risque	
				G	F

# On ne peut pas tout faire d'un coup... alors quelles actions choisir et mener ???



Plan d'action

4 - Définir les  
mesures de  
prévention

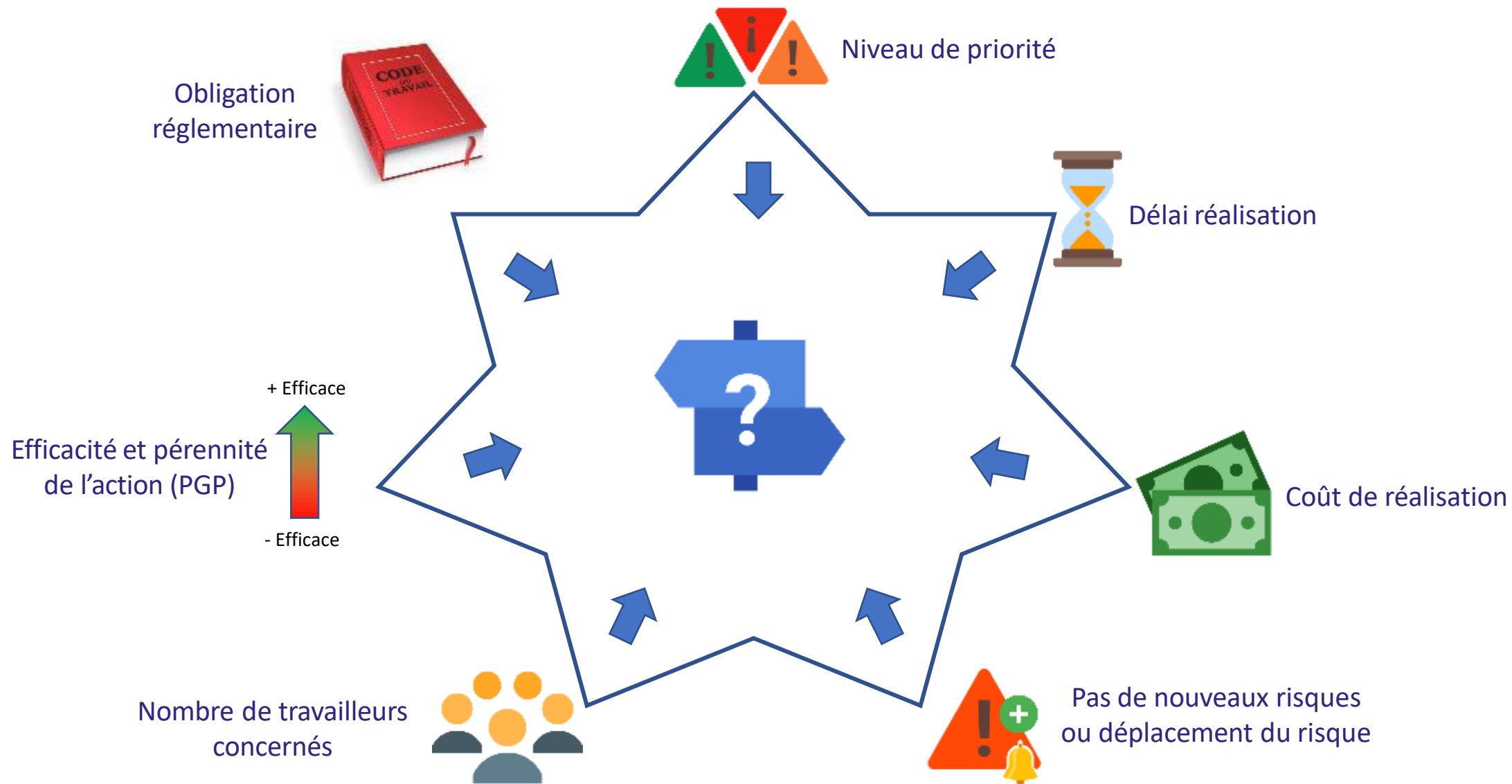


5 - Mettre en  
œuvre le plan  
d'action





# QUELLES ACTIONS RETENIR ?





Lister **tous les risques**, les mesures possibles et faire des choix  
Commencer par des choses simples mais efficaces... (adhésion de tous)



Vouloir faire tout, tout de suite et finalement ne rien mener à terme  
-> Essoufflement et découragement des acteurs



# Outils d'aide à la rédaction du document unique



**RISQUE CHIMIQUE**

Télécharger Colibrisk V7



**SEIRICH**  
Évaluer le risque chimique



Cliquer sur les logos pour accéder au site internet





## Métiers et secteurs d'activité

- Agroalimentaire
- Automobile
- Bâtiments et travaux publics
- Beauté et esthétique
- Bois
- Chimie et biologie
- Commerces alimentaires
- Commerces non alimentaires
- Énergie
- Environnement
- Hotellerie Restauration
- Industrie
- Santé et aide à la personne
- Services
- Sport et associations
- Transports
- Travail de bureau
- TPE-PME : évaluez les risques dans votre entreprise

▸ **Tous les métiers**

X Fermer le menu





## Risques

### ▸ Activité physique

Travail sur écran, Troubles musculosquelettiques (TMS), Lombalgies, Exosquelettes, Heurts, glissades et autres perturbations du mouvement au travail

### ▸ Addictions

### ▸ Agents sensibilisants

### ▸ Biologiques

Zoonoses, Covid-19 et prévention en entreprise, Agents sensibilisants

### ▸ Bruit

### ▸ Cancers professionnels

### ▸ CMR - Agents chimiques

### ▸ Champs électromagnétiques

### ▸ Chimiques

Amiante, Classification et étiquetage des produits chimiques, Détection en temps réel des polluants, Ciment, Fibres autres que l'amiante, Formaldéhyde, Fumées de soudage

### ▸ Chutes de hauteur

### ▸ Chutes de plain-pied

### ▸ Déplacements

Risques routiers

### ▸ Electriques

### ▸ Environnements spécifiques de travail

Chaleur, Froid, Espaces confinés, Travail isolé

### ▸ Incendie et explosion

Incendie, Explosion

### ▸ Machines

Conception des machines, Acquisition d'une machine, Utilisation des machines, Machines : remise en service

### ▸ Mécaniques

Robots collaboratifs

### ▸ Nanomatériaux

### ▸ Organisation du travail

Télétravail, Travail en horaires atypiques, Travail isolé, Entreprises extérieures, Lean management, Organisation de la maintenance

### ▸ Perturbateurs endocriniens

### ▸ Polyexpositions

### ▸ Psychosociaux

Agression et violence externe, Epuisement professionnel ou burnout, Harcèlement sexuel et agissements sexistes, Harcèlement moral et violence interne, Stress, Suicides, Bien-être au travail

### ▸ Rayonnements ionisants

Radon en milieu de travail

### ▸ Rayonnements optiques

### ▸ Reproduction

### ▸ Vibrations

Vibrations transmises à l'ensemble du corps, Vibrations transmises aux membres supérieurs



## Résultats de la recherche médiathèque



SUPPORT DES DOCUMENTS RECHERCHÉS : Outil

91 résultats

Trier les résultats

Par date ↕

Par pertinence ↕

Par type ↕

Afficher 10 résultats par page ▼

**RayPlus acoustique**

Logiciel de prévision des niveaux sonores dans les locaux industriels, RayPlus permet de modéliser des lieux de travail et de pré-dimensionner des dispositifs de prévention.

Date : 2023

Type de document : Outil

Référence INRS : outil08

**Exposition aux substances chimiques par situation de travail. Outil d'évaluation des niveaux d'exposition professionnelle**

Elaboré par l'INRS, cet outil remplace les bases Solvex et Fibrex. Il permet d'accompagner les entreprises dans leur démarche d'évaluation du risque chimique, en fournissant des informations sur les concentrations mesurées pour une situation de travail...

Date : 2023

Type de document : Outil

Référence INRS : outil110

**Outil de calcul de résistance d'un arrimage de charge en transport routier**

Logiciel permettant de calculer un arrimage efficace des charges sur un véhicule routier, pour un transport en sécurité

Date : 2023

Type de document : Outil

Référence INRS : outil40

### AFFINER VOTRE RECHERCHE

#### Date

- année en cours
- depuis 2 ans
- depuis 5 ans

#### Type de document

- Outil [91]

Affiner les résultats

Restaurer les résultats initiaux

# Fiches médico Professionnelles

présanse

Qui sommes-nous ? Nous contacter



Fiches  
Médico-  
Professionnelles

Fiches de métiers

Fiches de caractéristiques

Fiches de nuisances

Fiches de préventions



C'est votre première visite ? Découvrez les FMP en deux minutes !

Les Fiches Médico-Professionnelles

Q Taper votre recherche

Rechercher →



## Fiches de métiers

Pour chaque métier, neuf supports :

*Fiche métier détaillée,*

*Fiche métier résumée,*

*Fiche d'entretien professionnel,*

*Fiche de poste,*

*Matrice Emploi-Expositions Potentielles,*

*Matrice Emploi-Tâches Potentielles,*

*Fiche socio-démographique,*

*Fiche d'aide au DUERP / FE,*

*Ordonnance de prévention*



## Fiches de caractéristiques

Liste des lieux, des organisations, des tâches classées par métier, des outils, des produits, et des tenues de travail



## Fiches de nuisances

Description des nuisances et des préventions attendantes



## Fiches de préventions

Liste des conseils en préventions pour l'entreprise, d'ordonnances de prévention pour le travailleur

# Fiches médico Professionnelles



Votre recherche « **serveur** »

25 fiches métiers trouvées

## Serveur de restaurant - (Cf. Serveur (restauration))

- Fiche métier détaillée
- ↓ Fiche de poste
- ↓ Fiche socio démographique
- ↓ Fiche métier résumée
- ↓ Matrice Emploi-Exposition Potentielles
- ↓ Fiche d'aide au DUERP / FE
- ↓ Fiche d'entretien professionnel
- ↓ Matrice Emploi Tâches Potentielles
- ↓ Ordonnance de prévention

## Serveur (restauration)

- Fiche métier détaillée
- ↓ Fiche de poste
- ↓ Fiche socio démographique
- ↓ Fiche métier résumée
- ↓ Matrice Emploi-Exposition Potentielles
- ↓ Fiche d'aide au DUERP / FE
- ↓ Fiche d'entretien professionnel
- ↓ Matrice Emploi Tâches Potentielles
- ↓ Ordonnance de prévention



# Bossons futé



L'AFTIM Bossons Futé est une association loi 1901 reconnue d'utilité publique.

Rechercher sur le site

Vous êtes ici : [Accueil](#) // [Fiches de métiers](#) //

A A A [Se connecter](#) [S'enregistrer](#)  

## QUI SOMMES NOUS ?

- [Présentation et Missions](#)
- [Gouvernance](#)
- [Agenda 2023](#)
- [Adhésion et Partenariat](#)
- [Nous suivre, nous contacter](#)

## FICHES

- [Fiches de métiers](#)
- [Fiches de dangers](#)
- [Grilles pour études de poste](#)
- [Fiches d'entreprises](#)
- [Fiches médico-administratives](#)

## LÉGISLATION

- [Actualités juridiques \(liste\)](#)
- [Documentation réglementaire](#)

## Serveur

FICHE METIER BOSSONS FUTE N°28

[Imprimer](#)

ROME : G1801 - G1803|CITP-08 : 5131|INSEE : 561b

### 1. INTITULES SYNONYMES OU APPARENTES

- Apprenti serveur, commis de restauration, demi-chef de rang, chef de rang, premier maître d'hôtel, maître d'hôtel.

### 2. DEFINITION

- Le serveur assure le service des repas à une clientèle de restaurant, à la table ou à la place (parfois au buffet). Il peut travailler en restauration privée ou collective.

### 3. FORMATION - QUALIFICATION

- Les conditions d'accès à l'emploi sont variables. L'accès sans qualification avec une expérience professionnelle est possible. Une formation de niveau V est le plus souvent requise. Des formations plus importantes sont souvent nécessaires pour la restauration haut de gamme ou les postes spécialisés (maître d'hôtel, sommelier).
- La formation initiale est le plus souvent acquise dans le cadre d'un apprentissage. Il existe des formations continues permettant des promotions internes.
- Il existe une possibilité de qualification dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE).

### 4. ACTIVITE PRINCIPALE

# Bossons futé

## 6. DANGERS

### 6.1. ACCIDENTS DU TRAVAIL

- Chute de plain-pied en cas d'obstacle imprévu sur les trajets (sac, animal)
- Chute de hauteur en cas de service sur plusieurs niveaux
- Coupure (couverts, bris de vaisselle)
- Agression en cas de retour tardif au domicile, plus rarement par les clients

### 6.2. AMBIANCES ET CONTRAINTES PHYSIQUES

- Exposition au bruit : conversations, musique d'ambiance
- Surveillance visuelle permanente : besoins des clients à table, arrivée des plats de la cuisine
- Travail debout en permanence, piétinement
- Déplacements fréquents avec parfois montées et descentes d'escaliers
- Rapidité d'exécution des tâches
- Port de charges : assiettes, plateaux, boissons
- Circulation dans des espaces exigus
- Communication vocale des consignes en cuisine

### 6.3. AGENTS CHIMIQUES

- Produits d'entretien ménager

### 6.4. AGENTS BIOLOGIQUES

- Risque potentiel d'infection ORL par la clientèle de passage

### 6.5. CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES ET RELATIONNELLES

- Adaptation permanente à la diversité de la clientèle (sourire, patience, tolérance)
- Organisation de la gestion de plusieurs tables en même temps



# Colibrisk

Colibrisk\_V7\_02122021.xlsm - Excel

Fichier Accueil Insertion Mise en page Formules Données Révision Affichage Développeur COLIBRISK Aide Rechercher des outils adaptés

B3 : x ✓ f Enterprise X

**COLIBRISK**  
*Outil de collaboration entre le service de santé au travail et l'entreprise pour la gestion du risque chimique*

Nom de l'entreprise : **Enterprise X** V7 nov. 2021 *L'onglet COLIBRISK est disponible dans le ruban Excel*

**Étape 1**  
*Identification des dangers*

2 Inventaire des produits et des émissions et Hiérarchisation des Risques Potentiels  
 3 Analyse des substances et des émissions

**Étape 2**  
*Évaluation des risques*

4 Inventaire des situations de travail  
 5 Evaluation du risque chimique - ND2233 - INRS  
 6 Aide pour la stratégie de prélèvement

**Étape 3**  
*Actions de prévention*

7 Plan d'actions

**Étape 4**  
*Survi et traçabilité*

8 Liste des salariés  
 9 Aide à la réalisation des fiches d'exposition  
 10 Suivi du classeur

Tableau de bord

Personnaliser le gabarit fiche produit  
 Personnaliser le gabarit étiquette

Importer des données depuis :  
 Colibrisk | Seirich | Toxlist

**Listes**

11 Listes associées à la méthode d'évaluation : critères, classes et scores  
 12 Listes personnalisables : émissions, lieux, EPI et types d'actions

**Bases de données substances**

13	Substances repertoriées (EINECS + ELINCS + NLP) - ECHA	21	BIOTOX - INRS
14	Substances supplémentaires	22	Fiches toxicologiques - INRS
15	Classification harmonisée - Table 3.1 de l'Annexe VI + 17ème ATP - ECHA	23	DEMETER - INRS
16	Classifications des fournisseurs	24	Agents chimiques cancérigènes - CIRC
17	Substances candidates et soumises à autorisation - Annexe XIV REACH - ECHA	25	Données toxicologiques et environnementales et Seuils de toxicité aiguë - INERIS
18	Substances soumises à restriction - Annexe XVII REACH - ECHA	26	Liste SIN - Substitute It Now !

# SEIRICH

GaragePreteniers.ser - SEIRICH

**SEIRICH**  
Évaluer le risque chimique

Synthèse de l'inventaire | **Hiérarchisation** | Risque résiduel

Produits étiquetés: 12  
Agents chimiques émis: 1  
Produits sans FDS: 0  
Produits CMR: 2  
Agents chimiques émis CMR: 1  
Produits incomplets: 0

Synthèse des actions en cours: 20  
A qualifier

Cliquer sur l'onglet Hiérarchisation

électrodes enrobées peuvent contenir des agents CMR. Attention, des dispositions spécifiques réglementaires sont prévues dans le Code du travail. Pour en savoir plus : [Site INRS](#)

Attention, dans le cas d'un poste de travail non fixe, le procédé émettant des "Fumées de soudage manuel à l'arc avec électrodes enrobées" peut constituer une source d'inflammation non maîtrisée. Pour en savoir plus : [ED6030](#)

Attention ! Certains de vos produits peuvent entraîner une réaction respiratoire allergique pouvant entraîner la mort : 2 produits étiquetés. Des dispositions spécifiques réglementaires sont prévues dans le Code du travail. Pour en savoir plus : [Site INRS](#)

Attention ! Certains de vos produits peuvent empoisonner rapidement, même à faible dose : Résine produit d'essai PU 60WF14. Des dispositions spécifiques réglementaires sont prévues dans le Code du travail. Pour en savoir plus : [Site INRS](#)

Attention ! Certains de vos produits possèdent un très fort potentiel d'inflammation : 3 produits étiquetés. Une prise en compte spécifique de ces produits doit être faite. Pour en savoir plus : [Site INRS](#)



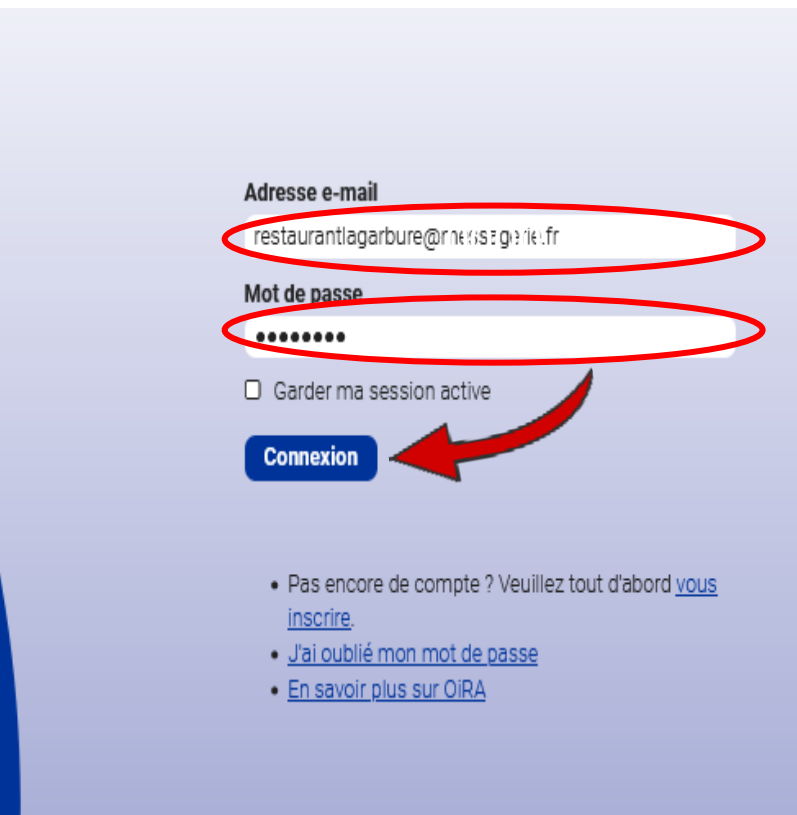
Agence européenne  
pour la sécurité et la santé  
au travail



 lien

## Des outils adaptés aux activités de votre entreprise

- Accueil de jeunes enfants
- Aide à domicile
- Boucherie - Charcuterie
- Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacerie
- Clubs sportifs
- Coiffure
- Commerce alimentaire de proximité
- Commerce alimentaire de gros
- Commerce de détail non alimentaire
- Commerce de gros non alimentaire
- Commerce et réparation automobiles et poids lourds
- Culture de la banane
- Culture de la canne à sucre
- Déchets
- Déménagement
- Hôtels, cafés, restaurants
- Industries graphiques
- Industries plastique et caoutchouc
- Mécanique industrielle
- Messagerie - Fret express
- Métallerie - Travail des métaux
- Métiers de la propreté
- Métiers du bois : ameublement
- Métiers du bois : emballage
- Métiers du bois : scierie
- Organisation associative
- Poissonnerie
- Restauration rapide
- Soins et prothèse ongulaire
- Soins esthétiques
- Traiteur organisateur de réceptions
- Traitement et revêtement des métaux
- Transport routier de marchandises
- Transport routier de voyageurs
- Transport sanitaire
- Travail de bureau
- Vétérinaire





Hôtellerie - restauration

France

Français

Commencer la session

## HCR - Hôtels, cafés, restaurants

L'évaluation des risques professionnels (EvRP) consiste à identifier et hiérarchiser les risques auxquels sont soumis les salariés d'un établissement en vue de mettre en place des actions de prévention.

[Voir plus](#)

### Évaluations des risques réalisées avec cet outil

**[Titre manquant]**

Sauvegardé il y a quelques secondes

**Restaurant La garbure**

Sauvegardé il y a 18 heures

...

...



Préparation

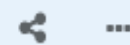
Impliquer

Evaluation

Rapport

Avancement

Déconnection

**Attention: Mise à jour de l'outil**

18/08 : l'outil OIRA HCR vient d'être mis à jour. Nous conseillons de vérifier les contenus des évaluations existantes. Des modifications ont pu intervenir dans son contenu.

# HCR - Hôtels, cafés, restaurants

[En savoir plus sur cet outil...](#)

Entrez un titre pour votre évaluation des risques

Restaurant La garbure

  
**Commencer**



Préparation

Impliquer

Evaluation

Rapport

Avancement

Deconnection



# Implication des salariés

Les salariés sont des acteurs essentiels à la mise en œuvre de la démarche de prévention. Leur connaissance pratique des postes de travail leur donne un rôle important notamment pour identifier les risques, pour suggérer des améliorations et proposer des mesures de prévention adaptées à leur activité.

L'implication des salariés est un gage de réussite et d'efficacité de la démarche de prévention.

A vous de décider de la meilleure manière d'associer votre personnel : vous pouvez par exemple organiser une réunion ou un groupe de réflexion avec les salariés et passer en revue les différentes questions proposées dans l'outil Oira. Pour cela, vous pouvez télécharger ou imprimer le contenu de l'outil et le partager pour échanger avec vos salariés et préparer votre évaluation des risques.

En imprimant le contenu de l'outil ci-dessous, vous trouverez également une présentation du fonctionnement d'Oira.

[Suivant](#)[Imprimer le contenu d'un outil](#)[Télécharger le contenu d'un outil](#)

## Préparation

## Impliquer

## Evaluation

1 Risques liés à l'activité de restauration

## 1.1 Réception des matières premières et stockage

- 1.1.1 Les produits livrés sont-ils faciles à prendre en main (poids, dimensions...)?
- 1.1.2 Les lieux de stockage sont-ils facilement accessibles depuis le point de livraison?

1.2 Production froide et chaude - Agencement

1.3 Production froide et chaude - Organisation

1.4 Service en salle

1.5 Plonge et nettoyage

2 Risques communs HCR

□ Risques personnalisés

Sans réponse A faire OK Attention

## Rapport

## Avancement

## Réception des matières premières et stockage



© Guillaume J. Plisson pour l'INRS

Lors de la phase de réception de matières premières les nombreuses manutentions peuvent générer des accidents et/ou des maladies notamment au niveau du dos et des membres supérieurs.





Suivant

 Préparation Impliquer Evaluation

## 1 Risques liés à l'activité de restauration

## 1.1 Réception des matières premières et stockage

 1.1.1 Les produits livrés sont-ils faciles à prendre en main (poids, dimensions...)? 1.1.2 Les lieux de stockage sont-ils facilement accessibles depuis le point de livraison?






## 1.2 Production froide et chaude - Agencement

## 1.3 Production froide et chaude - Organisation

## 1.4 Service en salle

## 1.5 Plonge et nettoyage

## 2 Risques communs HCR

 Risques personnalisés Sans réponse  A faire  OK  Attention Rapport Avancement

## Les produits livrés sont-ils faciles à prendre en main (poids, dimensions...)?

Sélectionner ou ajouter les mesures **déjà en place**.

- S'équiper et entretenir les moyens de manutention adaptés à la configuration des locaux, aux charges à manipuler (diables, des chariots, des dessertes roulantes...)
- Former les salariés à la prévention des risques liés aux manutentions manuelles (PRAP).
- Dialoguer avec les fournisseurs sur les conditionnements des livraisons pour réduire leur poids unitaire, leur taille, etc.
- Organiser les stocks en fonction du poids, du volume et de la fréquence d'usage des produits.

 [Ajouter une autre mesure](#)

### Le risque est-il maîtrisé ?

- Oui, les mesures en place sont suffisantes
- Non, des mesures sont à ajouter au plan d'actions (**à compléter ci-dessous**)

### Information

Si les produits sont lourds, encombrants ou difficiles à manutentionner. Le port de ces charges ou les postures contraignantes peuvent entraîner des blessures et des lésions au dos.

Pour en savoir plus, consulter la fiche solution INRS "[ED 6218 - Restauration traditionnelle. Organisez le rangement des produits et matériels pour limiter les contraintes et efforts](#)".

  **Passer****Enregistrer et continuer**



## Préparation

## Impliquer

## Evaluation

1 Risques liés à l'activité de restauration

1.1 Réception des matières premières et stockage

1.1.1 Les produits livrés sont-ils faciles à prendre en main (poids, dimensions...)?

1.1.2 Les lieux de stockage sont-ils facilement accessibles depuis le point de livraison ?

1.2 Production froide et chaude - Agencement

1.3 Production froide et chaude - Organisation

1.4 Service en salle

1.5 Plonge et nettoyage

2 Risques communs HCR

Risques personnalisés

Sans réponse A faire OK Attention

## Rapport

## Avancement

## Les lieux de stockage sont-ils facilement accessibles depuis le point de livraison ?

Sélectionner ou ajouter les mesures **déjà en place**.

- Réorganiser le stockage de marchandise pour réduire ou supprimer les déplacements.
- Limiter les dénivellations et différence de niveaux, maintenir les zones de circulation dégagés pour faciliter l'accès des salariés et des équipements de manutention.

[Ajouter une autre mesure](#)

### Le risque est-il maîtrisé ?

- Oui, les mesures en place sont suffisantes
- Non, des mesures sont à ajouter au plan d'actions (**à compléter ci-dessous**)

### Information

Plus la distance entre le point de livraison et la réserve est importante et les conditions d'accès difficiles, plus le risque d'accident ou de blessure liés à la manutention est élevé.

### Remarques



Passer

Enregistrer et continuer

## Préparation

## Impliquer

## Evaluation

## 1 Risques liés à l'activité de restauration

## 1.1 Réception des matières premières et stockage

## 1.2 Production froide et chaude - Agencement

1.2.1 Les plans de travail sont-ils dégagés et à une hauteur confortable pour le travail debout ?

1.2.2 Le sol de la cuisine est-il maintenu propre et sec ?

1.2.3 La cuisine est-elle correctement ventilée (hotte aspirante et renouvellement d'air)?

## 1.3 Production froide et chaude - Organisation

## 1.4 Service en salle

## 1.5 Plonge et nettoyage

## 2 Risques communs HCR

## a Risques personnalisés

Sans réponse A faire OK Attention

## Rapport

## Avancement

# Production froide et chaude - Agencement



© Rodolphe Escher pour l'INRS

La cuisine est un lieu qui rassemble de nombreux dangers. Une bonne conception de la cuisine permet de limiter certains risques.

📌 Evaluation

1 Risques liés à l'activité de restauration

1.1 Réception des matières premières et stockage

1.2 Production froide et chaude - Agencement

🕒 1.2.1 Les plans de travail sont-ils dégorgés et à une hauteur confortable pour le travail debout ?

🕒 1.2.2 Le sol de la cuisine est-il maintenu propre et sec ?

🕒 1.2.3 La cuisine est-elle correctement ventilée (hotte capotante et renouvellement d'air) ?

1.3 Production froide et chaude - Organisation

1.4 Service en salle

1.5 Plonge et nettoyage

2 Risques communs HCR

3 Risques personnalisés

🕒 Sans réponse 🕒 A faire 🟢 OK 🚫 Attention

📄 Rapport

📈 Avancement

✖ Deconnection

## Le sol de la cuisine est-il maintenu propre et sec ?

Sélectionner ou ajouter les mesures **déjà en place**.

- Faire installer un revêtement de sol adapté en se référant à la liste de revêtements ONAMTS/DGAL.
- Prévoir un système d'évacuation des eaux, des outils de nettoyage des sols (balais-raclettes).
- Equiper les salariés de chaussures adaptées marquées SRC (coefficient de frottement > 0,15).
- Nettoyer régulièrement les siphons et caniveaux.

➕ Ajouter une autre mesure

Le risque est-il maîtrisé ?

- Oui, les mesures en place sont suffisantes
- Non, des mesures sont à ajouter au plan d'actions (**à compléter ci-dessous**)

### Mesures

Sélectionnez ou décrivez les éventuelles mesures supplémentaires pour réduire le risque.

➕ Sélectionner des mesures standards

➕ Ajouter une mesure supplémentaire

Le sol de la cuisine est parfois sale, humide et/ou glissant.

Sélectionnez la priorité de ce risque

- Faible
- Moyenne
- Élevée

Evaluation

1 Risques liés à l'activité de restauration

1.1 Réception des matières premières et stockage

1.2 Production froide et chaude - Agencement

1.2.1 Les plans de travail sont-ils dégagés et à une hauteur confortable pour le travail debout ?

1.2.2 Le sol de la cuisine est-il maintenu propre et sec ?

1.2.3 La cuisine est-elle correctement ventilée (hotte capotante et renouvellement d'air) ?

1.3 Production froide et chaude - Organisation

1.4 Service en salle

1.5 Plonge et nettoyage

2 Risques communs HCR

3 Risques personnalisés

Sans réponse A faire OK Attention

Rapport

Avancement

Deconnection

## Le sol de la cuisine est-il maintenu propre et sec ?

Sélectionner ou ajouter les mesures déjà en place.

- Faire installer un revêtement de sol adapté en se référant à la liste de revêtements CNAMTS/DGAL.
- Prévoir un système d'évacuation des eaux, des outils de nettoyage des sols (balais-raclettes).
- Equiper les salariés de chaussures adaptées marquées SRC (coefficient de frottement > 0,15).
- Nettoyer régulièrement les siphons et caniveaux.

Ajouter une autre mesure

### Le risque est-il maîtrisé ?

- Oui, les mesures en place sont suffisantes
- Non, des mesures sont à ajouter au plan d'actions (à compléter ci-dessous)

### Mesures

Sélectionnez ou décrivez

Sélectionner des m

## Mesures standards

Sélectionner une ou plusieurs des mesures communes connues fournies.

Faire installer un revêtement de sol adapté en se référant à la liste de revêtements CNAMTS/DGAL.

Ajouter

Prévoir un système d'évacuation des eaux, des outils de nettoyage des sols (balais-raclettes).

Ajouter

Equiper les salariés de chaussures adaptées marquées SRC (coefficient de frottement > 0,15).

Ajouter

1 Risques liés à l'activité de restauration

1.1 Réception des matières premières et stockage

1.2 Production froide et chaude - Agencement

1.2.1 Les plans de travail sont ils dégagés et à une hauteur confortable pour le travail ?

1.2.2 Le sol de la cuisine est-il maintenu propre et sec ?

1.2.3 La cuisine est-elle correctement ventilée (hotte capotante et renouvellement d'air) ?

1.3 Production froide et chaude - Organisation

1.4 Service en salle

1.5 Plonge et nettoyage

2 Risques communs HCR

3 Risques personnalisés

Sans réponse A faire OK Attention

## Le sol de la cuisine est-il maintenu propre et sec ?

Sélectionner ou ajouter les mesures déjà en place.

Faire installer un revêtement de sol adapté en se référant à la liste de revêtements CNAMTS/DGAL.

Prévoir un système d'évacuation des eaux, des outils de nettoyage des sols (balais-raclettes).

Prévoir un système d'évacuation des eaux, des outils de nettoyage des sols (balais-raclettes).

## Mesures

Sélectionnez ou décrivez les éventuelles mesures supplémentaires pour réduire le risque.

**Faire installer un revêtement de sol adapté en se référant à la liste de revêtements CNAMTS/DGAL.**

Supprimer

### Description

Faire installer un revêtement de sol adapté en se référant à la liste de revêtements CNAMTS/DGAL.

### Qui est responsable ?

Jean-Paul MARTIN

### Budget

6000

### Date de commencement prévue

4 sept. 2023

### Date de fin prévue

30 nov. 2023





## Préparation

## Impliquer

## Evaluation

1 Risques liés à l'activité de restauration

1.1 Réception des matières premières et stockage

1.2 Production froide et chaude - Agencement

1.2.1 Les plans de travail sont-ils dégagés et à une hauteur confortable pour le travail debout ?

1.2.2 Le sol de la cuisine est-il maintenu propre et sec ?

1.2.3 La cuisine est-elle correctement ventilée (hotte aspirante et renouvellement d'air)?

1.3 Production froide et chaude - Organisation

1.4 Service en salle

1.5 Plonge et nettoyage

2 Risques communs HCR

2 Risques personnalisés

Sans réponse A faire OK Attention

## Rapport

## Avancement



## La cuisine est-elle correctement ventilée (hotte aspirante et renouvellement d'air)?

Sélectionner ou ajouter les mesures **déjà en place**.

- Nettoyer une fois par semaine les grilles de la hotte et une fois par mois des grilles des bouches de ventilation.
- Compenser l'air extrait par la hotte aspirante par un apport d'air neuf.
- Faire vérifier l'installation par une entreprise qualifiée pour contrôler le débit d'air réel.
- Établir un plan de prévention avec les entreprises extérieures pour préparer les interventions de leurs salariés.

[Ajouter une autre mesure](#)

### Le risque est-il maîtrisé ?

- Oui, les mesures en place sont suffisantes
- Non, des mesures sont à ajouter au plan d'actions (**à compléter ci-dessous**)

### Information

Il est important d'assurer une bonne ventilation de la cuisine, en évacuant les gaz de cuisson et en assurant un apport d'air frais.

### Remarques



Passer

Enregistrer et continuer

Préparation

Impliquer

Evaluation

- 1 Risques liés à l'activité de restauration
- 2 Risques communs HCR
- 3 Risques personnalisés

Sans réponse A faire OK Attention

Rapport

Avancement

Déconnection



## Risques personnalisés

Si vous avez identifié des risques qui ne sont pas abordés par l'outil, vous pouvez les ajouter ici.

**Ajoutez un risque personnalisé**

**Important:** Afin d'éviter les doublons, nous vous recommandons au préalable de bien parcourir l'ensemble des modules si ce n'est déjà fait.

Si vous ne devez pas ajouter de risques, veuillez continuer.

Précédent

Passer au rapport

 Préparation

Impliquer

Évaluation

Rapport

Avancement

Déconnexion

## Rapport

Sauvegardez votre rapport sur votre ordinateur et imprimez-le. Vous pouvez également le modifier ou introduire des informations supplémentaires. Notez que les changements introduits dans le document sur votre ordinateur ne seront pas sauvegardés dans votre session OIRA.

### Rapport

- Format: Word (.docx)
- Contenu: toutes les informations et contributions que vous avez renseignées durant le processus d'évaluation des risques.

#### Utilisez-le:

- **Comme support d'information** qui pourra être transmis aux personnes concernées : salariés, délégués du personnel, experts en santé et sécurité au travail, autorités de contrôle (inspection du travail);

 Télécharger

### Plan d'action

- Format: Excel (.xlsx)
- Contient : les principaux éléments pour gérer efficacement les risques sur votre lieu de travail.

#### Utilisez-le:

- **Pour gérer la mise en œuvre** des actions programmées sur vos lieux de travail (mesures spécifiques, expertise, personnes responsables, calendrier)

 Télécharger

# EDITION DU DOCUMENT UNIQUE

Activité	Description du risque <i>Mesures déjà en place</i>	Le risque est-il maîtrisé ?	Mesures à mettre en oeuvre
Production froide et chaude - Agencement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les plans de travail sont-ils dégagés et à une hauteur confortable pour le travail debout ? <i>Priorité: élevé</i> Des plans de travail en nombre suffisant, bien dégagés et à bonne hauteur permettent de limiter les contraintes physiques et posturales des salariés.</li> <li><b>Le sol de la cuisine est-il maintenu propre et sec ?</b> <i>Priorité: élevé</i> Il est important d'arriver à concilier une bonne propreté du sol de la cuisine tout en limitant les risques de glissades et de chutes. Sur la question des revêtements de sol, vous trouverez des bonnes pratiques et des explications en vidéo ainsi qu'une liste de revêtements conseillés à la fois par la Cnam et par les services vétérinaires du ministère chargé de l'agriculture sur le site <a href="http://www.agrobat.fr">www.agrobat.fr</a>. Vous pouvez également consulter la fiche solution INRS "<a href="#">ED 6211 - Restauration traditionnelle. Fournissez des chaussures antidérapantes au personnel de cuisine</a>".</li> </ul> <p><i>Mesures déjà en place :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer régulièrement les siphons et caniveaux.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisine est-elle correctement ventilée (hotte aspirante et renouvellement d'air)?</li> </ul>	Non	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire installer un revêtement de sol adapté en se référant à la liste de revêtements CNAMTS/DGAL. <i>Responsable : Jean-Paul MARTIN</i> <i>Date de fin : 30.11.2023</i></li> </ul>

# EDITION DU PLAN D'ACTION

HCR - Hôtels, cafés, restaurants - Plan d'action



Titre		Restaurant La garbure			Date d'édition	14 mars 2023					
Section	Description du risque	Code situation	Priorité	Mesures	Début	Date Limite	Responsable	Budget	Etat avancement (à faire/en cours/terminé)	Commentaires	
Risques liés à l'activité de restauration, Production froide et chaude - Agencement	Le sol de la cuisine est parfois sale, humide et/ou glissant.	1.2.2	élevé	Faire installer un revêtement de sol adapté en se référant à la liste de revêtements CNAMTS/DGAL.	2023-09-04	2023-11-30	Jean-Paul MARTIN	6 000,00			



## 5) Questions / Réponses

