DOCUMENT UNIQUE

D'évaluation des risques professionnels

Version 1
Établi le 02/11/2026

ÉTABLISSEMENT

Restaurant Exemple (entreprise fictive)

SIRET	00000000000000
ADRESSE	1 rue de l'Exemple, 00000 Ville
ACTIVITÉ	Restaurant traditionnel
EFFECTIF	8 salariés
EMPLOYEUR	Prénom Nom (fictif)

Synthèse de l'évaluation

33 risques identifiés dans 8 unités de travail, classés par priorité.

33 Risques identifiés

3 Priorité élevée

27 Priorité moyenne

3 Priorité faible

Vos unités de travail

UNITÉ	PERS.	RISQUES	ÉLEVÉE
Cuisine	3	13	**2**
Plonge	1	4	**0**
Salle	3	3	**0**
Bar	1	2	**0**
Réserve, cave ou stockage	1	3	**0**
Caisse ou accueil	1	1	**0**
Livraison à domicile	2	1	**1**
Ensemble de l'activité	—	6	**0**

Risques à traiter en premier

Élevée · 12	**Accident de la route en deux-roues** Livraison à domicile
Élevée · 9	**Brûlures par huile chaude** Cuisine
Élevée · 9	**Chutes de plain-pied sur sol glissant** Cuisine
Moyenne · 8	**Coupures graves ou amputation par la trancheuse** Cuisine
Moyenne · 6	**Brûlures par contact avec des surfaces chaudes** Cuisine

Méthode de cotation

Chaque risque est évalué par sa gravité et sa probabilité. La priorité est le produit des deux.

Gravité

1	Blessure sans arrêt
2	Arrêt de travail court
3	Arrêt long ou séquelles
4	Invalidité permanente ou décès

Probabilité

1	Exceptionnel
2	Rare
3	Fréquent
4	Très fréquent ou permanent

Priorité = gravité × probabilité

Élevée	9 et plus
Moyenne	de 4 à 8
Faible	moins de 4

La probabilité est abaissée d'un cran lorsqu'une mesure de prévention correspondante est déjà en place, et relevée d'un cran lorsqu'un accident ou incident similaire a eu lieu ces trois dernières années.

Cuisine

13 risques · 3 personnes

DANGER ET SITUATION	G	P	PRIORITÉ	MESURES DÉJÀ EN PLACE	ACTIONS À PRÉVOIR
Brûlures par huile chaude Utilisation, remplissage, filtrage ou vidange de la friteuse ; projection d'huile au contact d'aliments humides.	3	3	Élevée · 9	• Gants ou maniques anti-chaleur à disposition	• Placer la friteuse hors des zones de passage et la stabiliser • Filtrer et vidanger l'huile uniquement refroidie, avec un récipient adapté • Mettre à disposition gants longs et tablier résistants à la chaleur
Chutes de plain-pied sur sol glissant Déplacements rapides sur un sol mouillé, gras ou encombré, notamment pendant le service.	3	3	Élevée · 9	Aucune déclarée	• Fournir des chaussures de travail antidérapantes • Essuyer immédiatement les liquides et graisses renversés • Garder les allées libres de cartons et de caisses
Coupures graves ou amputation par la trancheuse Utilisation, réglage et nettoyage de la trancheuse.	4	2	Moyenne · 8	Aucune déclarée	• Utiliser systématiquement le poussoir et laisser le protecteur de lame en place • Nettoyer la trancheuse uniquement à l'arrêt, débranchée, avec des gants anti-coupure • Réserver son utilisation aux salariés formés
Brûlures par contact avec des surfaces chaudes Contact avec les feux, plaques, grills, fours, plats et ustensiles chauds pendant la cuisson et le dressage.	2	3	Moyenne · 6	• Gants ou maniques anti-chaleur à disposition	• Fournir des maniques et gants anti-chaleur en bon état à chaque poste • Orienter les manches des poêles vers l'intérieur du plan de cuisson • Signaler oralement les déplacements avec un plat chaud (« chaud derrière »)
Coupures par couteaux et objets tranchants Découpe, désossage, épluchage, ouverture d'emballages et nettoyage des couteaux.	2	3	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Fournir des gants anti-coupure pour les découpes à risque • Maintenir les couteaux affûtés et les ranger dans un support dédié • Ne jamais laisser un couteau dans un bac de plonge
Ambiance thermique chaude Travail prolongé près des appareils de cuisson, aggravé lors des épisodes de forte chaleur.	2	3	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Mettre de l'eau fraîche à disposition en permanence • Organiser des pauses en zone plus fraîche lors des fortes chaleurs • Vérifier le bon fonctionnement de l'extraction et de la ventilation
Froid et enfermement en chambre froide Rangement des livraisons et prélèvements en chambre froide, risque d'y rester enfermé.	3	2	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Vérifier régulièrement que la porte s'ouvre de l'intérieur et que l'éclairage fonctionne • Fournir un vêtement chaud pour les séjours prolongés en chambre négative • Limiter la durée des séjours et prévenir un collègue

Cuisine

13 risques · 3 personnes

DANGER ET SITUATION	G	P	PRIORITÉ	MESURES DÉJÀ EN PLACE	ACTIONS À PRÉVOIR
Troubles musculo-squelettiques en cuisine Port de bacs, sacs et marmites, gestes répétitifs de découpe, station debout prolongée.	2	3	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Ranger les charges lourdes à hauteur de taille • Utiliser un chariot pour les déplacements de charges • Alterner les tâches répétitives
Incendie en cuisine Inflammation d'huile, de graisses accumulées dans la hotte et les conduits, ou d'un appareil de cuisson.	4	1	Moyenne · 4	• Extincteurs vérifiés dans l'année	• Faire nettoyer la hotte, les filtres et les conduits à une fréquence adaptée à l'activité • Disposer d'extincteurs adaptés aux feux d'huile et de graisse, vérifiés chaque année • Placer une couverture anti-feu près de la friteuse
Fuite de gaz, explosion ou intoxication au monoxyde de carbone Défaut d'étanchéité, mauvaise combustion ou ventilation insuffisante des appareils au gaz.	4	1	Moyenne · 4	Aucune déclarée	• Faire vérifier l'installation et les appareils au gaz par un professionnel selon la périodicité applicable • Signaler et laisser accessible la vanne de coupure générale du gaz • Maintenir la ventilation et l'extraction en fonctionnement pendant la cuisson
Inhalation de fumées et vapeurs de cuisson Fumées de friture et de grillades, vapeurs grasses en cas d'extraction insuffisante.	2	2	Moyenne · 4	Aucune déclarée	• Mettre la hotte en marche dès le début de la cuisson • Faire entretenir l'extraction pour garder un débit suffisant • Changer l'huile de friture avant qu'elle ne fume
Électrisation Utilisation d'appareils électriques en milieu humide, câbles ou prises abîmés.	3	1	Faible · 3	Aucune déclarée	• Faire vérifier l'installation électrique par un professionnel • Retirer immédiatement de l'usage tout appareil ou câble abîmé • Éviter les rallonges et multiprises dans les zones humides
Risque biologique et infection de plaies Manipulation de viandes, poissons et œufs crus, de déchets alimentaires ; plaies exposées.	2	1	Faible · 2	• Trousse de secours complète et accessible	• Mettre à disposition un point de lavage des mains avec savon et essuie-mains à usage unique • Désinfecter et protéger immédiatement toute plaie • Manipuler les déchets avec des gants

Plonge

4 risques · 1 personne

DANGER ET SITUATION	G	P	PRIORITÉ	MESURES DÉJÀ EN PLACE	ACTIONS À PRÉVOIR
Contact ou projection de produits chimiques Utilisation de dégraissants, détartrants, désinfectants et produits lessiviels concentrés ; transvasements ; mélanges accidentels.	3	2	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Tenir les fiches de données de sécurité accessibles et les lire avec l'équipe • Fournir gants et lunettes de protection adaptés • Ne jamais mélanger les produits ni les transvaser dans des contenants alimentaires
Troubles musculo-squelettiques à la plonge Gestes répétitifs, postures penchées, port de casiers et de piles de vaisselle.	2	3	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Adapter la hauteur des plans et des bacs • Utiliser des chariots pour les casiers • Limiter la hauteur des piles transportées
Brûlures par eau chaude et vapeur Ouverture du lave-vaisselle en fin de cycle, plonge manuelle à l'eau très chaude.	2	2	Moyenne · 4	• Gants ou maniques anti-chaleur à disposition	• Attendre la fin du cycle avant d'ouvrir le capot • Fournir des gants de plonge longs et imperméables • Régler la température de l'eau de plonge manuelle à un niveau supportable
Coupures par verre ou vaisselle cassés Vaisselle brisée dans les bacs, verres fendus, ramassage de débris.	2	2	Moyenne · 4	Aucune déclarée	• Retirer immédiatement la vaisselle ébréchée • Ramasser les débris avec balayette et pelle, jamais à mains nues • Ne pas plonger les mains dans un bac à l'eau opaque contenant du verre

Salle

3 risques · 3 personnes

DANGER ET SITUATION	G	P	PRIORITÉ	MESURES DÉJÀ EN PLACE	ACTIONS À PRÉVOIR
Chutes dans les escaliers Circulation dans les escaliers en portant des plats, plateaux ou charges.	3	2	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Maintenir les escaliers éclairés, dégagés et équipés d'une main courante • Poser des nez de marche antidérapants • Limiter les charges portées dans les escaliers
Troubles musculo-squelettiques du service Port de plateaux et d'assiettes, station debout et marche prolongées pendant le service.	2	3	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Limiter le nombre d'assiettes portées à la fois • Prévoir des dessertes ou des points relais • Organiser des pauses assises pendant les coupures
Chutes de plain-pied en salle Déplacements rapides entre les tables, obstacles, sols glissants près du passe.	2	2	Moyenne · 4	Aucune déclarée	• Garder des passages libres entre les tables • Nettoyer immédiatement les liquides renversés • Porter des chaussures fermées et antidérapantes

Bar

2 risques · 1 personne

DANGER ET SITUATION	G	P	PRIORITÉ	MESURES DÉJÀ EN PLACE	ACTIONS À PRÉVOIR
Manutention de fûts et de caisses de boissons Déplacement, changement et stockage des fûts et des caisses.	2	3	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Utiliser un diable ou un chariot adapté aux fûts • Stocker les fûts au plus près de la tireuse • Former aux bons gestes de manutention
Brûlures par vapeur et eau chaude au bar Utilisation de la buse vapeur et de l'eau chaude de la machine à café.	2	3	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Purger la buse vapeur en la dirigeant vers l'égouttoir • Entretenir et détartrer la machine selon les consignes du fabricant • Ne pas laisser la machine en libre accès aux personnes non formées

Réserve, cave ou stockage

3 risques · 1 personne

DANGER ET SITUATION	G	P	PRIORITÉ	MESURES DÉJÀ EN PLACE	ACTIONS À PRÉVOIR
Chute de hauteur Accès aux rayonnages hauts avec un escabeau, une chaise ou en grimpant.	3	2	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Fournir un escabeau stable à marches larges avec plateforme et garde-corps • Interdire de monter sur une chaise, une caisse ou les rayonnages • Ranger en hauteur uniquement les produits légers et peu utilisés
Manutention des livraisons Réception et rangement de sacs, caisses et colis lourds.	2	3	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Utiliser un diable ou un chariot pour les livraisons • Demander aux fournisseurs des conditionnements plus légers si possible • Fractionner les charges et porter à deux les plus lourdes
Chute d'objets stockés Chute de produits ou de rayonnages surchargés ou mal fixés.	2	2	Moyenne · 4	Aucune déclarée	• Fixer les rayonnages au mur • Respecter la charge maximale des étagères • Placer les charges lourdes en bas

Caisse ou accueil

1 risque · 1 personne

DANGER ET SITUATION	G	P	PRIORITÉ	MESURES DÉJÀ EN PLACE	ACTIONS À PRÉVOIR
Agression ou vol Manipulation et transport d'espèces, fermeture tardive, livraisons le soir.	3	2	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Limiter le montant d'espèces en caisse et privilégier les paiements par carte • Éviter les dépôts d'espèces à heures fixes et en solitaire • Rédiger une consigne simple en cas d'agression : ne pas résister, alerter, se mettre à l'abri

Livraison à domicile

1 risque · 2 personnes

DANGER ET SITUATION	G	P	PRIORITÉ	MESURES DÉJÀ EN PLACE	ACTIONS À PRÉVOIR
Accident de la route en deux-roues Livraisons en scooter, moto ou vélo, souvent sous pression de temps, de nuit ou par mauvais temps.	4	3	Élevée · 12	Aucune déclarée	• Fournir casque, gants et vêtements haute visibilité • Entretenir régulièrement les véhicules (freins, pneus, éclairage) • Fixer des délais de livraison réalistes, sans incitation à la vitesse

Ensemble de l'activité

6 risques

DANGER ET SITUATION	G	P	PRIORITÉ	MESURES DÉJÀ EN PLACE	ACTIONS À PRÉVOIR
Risques psychosociaux : charge et pression du service Coups de feu, rythme soutenu, exigences des clients, tensions entre la salle et la cuisine.	2	3	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Communiquer les plannings à l'avance • Prévoir des renforts sur les services les plus chargés • Garantir des pauses réelles
Fatigue liée aux horaires décalés et coupés Travail tard le soir, le week-end ou en coupure, amplitude horaire longue.	2	3	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Respecter les temps de repos entre deux services • Répartir équitablement les fermetures tardives • Faciliter le retour des salariés finissant tard
Travail isolé Ouverture, fermeture ou nettoyage effectués seul, sans possibilité d'alerter rapidement.	3	2	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Prévoir un moyen d'alerte (téléphone chargé, numéro de contact) • Mettre en place un appel de vérification en fin de fermeture • Éviter les tâches dangereuses lorsqu'un salarié est seul
Exposition des jeunes travailleurs à des tâches dangereuses Affectation d'un apprenti ou d'un salarié de moins de 18 ans à des machines ou tâches encadrées.	3	2	Moyenne · 6	Aucune déclarée	• Vérifier les règles applicables aux travaux réglementés pour les moins de 18 ans avant toute affectation • Désigner un tuteur et assurer un encadrement renforcé • Former le jeune aux équipements avant leur utilisation
Incendie et évacuation de l'établissement Départ de feu en présence de clients et de salariés, évacuation à organiser.	4	1	Moyenne · 4	• Extincteurs vérifiés dans l'année	• Maintenir les issues de secours dégagées et signalées • Afficher les consignes d'évacuation • Faire vérifier les extincteurs chaque année et former l'équipe à leur usage
Absence de secours rapide en cas d'accident Blessure ou malaise d'un salarié pendant le service sans personne formée ni matériel adapté.	3	1	Faible · 3	• Trousse de secours complète et accessible	• Former au moins un salarié aux premiers secours • Tenir une trousse de secours complète et vérifiée • Afficher les numéros d'urgence

Plan d'actions

Actions classées par priorité décroissante. Complétez le responsable et l'échéance de chaque action.

FAIT	PRIORITÉ	UNITÉ	DANGER	ACTION À PRÉVOIR	RESPONSABLE	ÉCHÉANCE
☐	Élevée · 12	Livraison à domicile	**Accident de la route en deux-roues**	Fournir casque, gants et vêtements haute visibilité		
☐				Entretenir régulièrement les véhicules (freins, pneus, éclairage)		
☐				Fixer des délais de livraison réalistes, sans incitation à la vitesse		
☐	Élevée · 9	Cuisine	**Brûlures par huile chaude**	Placer la friteuse hors des zones de passage et la stabiliser		
☐				Filtrer et vidanger l'huile uniquement refroidie, avec un récipient adapté		
☐				Mettre à disposition gants longs et tablier résistants à la chaleur		
☐	Élevée · 9	Cuisine	**Chutes de plain-pied sur sol glissant**	Fournir des chaussures de travail antidérapantes		
☐				Essuyer immédiatement les liquides et graisses renversés		
☐				Garder les allées libres de cartons et de caisses		
☐	Moyenne · 8	Cuisine	**Coupures graves ou amputation par la trancheuse**	Utiliser systématiquement le poussoir et laisser le protecteur de lame en place		
☐				Nettoyer la trancheuse uniquement à l'arrêt, débranchée, avec des gants anti-coupure		
☐				Réserver son utilisation aux salariés formés		
☐	Moyenne · 6	Cuisine	**Brûlures par contact avec des surfaces chaudes**	Fournir des maniques et gants anti-chaleur en bon état à chaque poste		
☐				Orienter les manches des poêles vers l'intérieur du plan de cuisson		

FAIT	PRIORITÉ	UNITÉ	DANGER	ACTION À PRÉVOIR	RESPONSABLE	ÉCHÉANCE
☐				Signaler oralement les déplacements avec un plat chaud (« chaud derrière »)		
☐	Moyenne · 6	Cuisine	**Coupures par couteaux et objets tranchants**	Fournir des gants anti-coupure pour les découpes à risque		
☐				Maintenir les couteaux affûtés et les ranger dans un support dédié		
☐				Ne jamais laisser un couteau dans un bac de plonge		
☐	Moyenne · 6	Cuisine	**Ambiance thermique chaude**	Mettre de l'eau fraîche à disposition en permanence		
☐				Organiser des pauses en zone plus fraîche lors des fortes chaleurs		
☐				Vérifier le bon fonctionnement de l'extraction et de la ventilation		
☐	Moyenne · 6	Cuisine	**Froid et enfermement en chambre froide**	Vérifier régulièrement que la porte s'ouvre de l'intérieur et que l'éclairage fonctionne		
☐				Fournir un vêtement chaud pour les séjours prolongés en chambre négative		
☐				Limiter la durée des séjours et prévenir un collègue		
☐	Moyenne · 6	Cuisine	**Troubles musculo-squelettiques en cuisine**	Ranger les charges lourdes à hauteur de taille		
☐				Utiliser un chariot pour les déplacements de charges		
☐				Alterner les tâches répétitives		
☐	Moyenne · 6	Plonge	**Contact ou projection de produits chimiques**	Tenir les fiches de données de sécurité accessibles et les lire avec l'équipe		
☐				Fournir gants et lunettes de protection adaptés		
☐				Ne jamais mélanger les produits ni les transvaser dans des contenants alimentaires		

FAIT	PRIORITÉ	UNITÉ	DANGER	ACTION À PRÉVOIR	RESPONSABLE	ÉCHÉANCE
☐	Moyenne · 6	Plonge	**Troubles musculo-squelettiques à la plonge**	Adapter la hauteur des plans et des bacs		
☐				Utiliser des chariots pour les casiers		
☐				Limiter la hauteur des piles transportées		
☐	Moyenne · 6	Salle	**Chutes dans les escaliers**	Maintenir les escaliers éclairés, dégagés et équipés d'une main courante		
☐				Poser des nez de marche antidérapants		
☐				Limiter les charges portées dans les escaliers		
☐	Moyenne · 6	Salle	**Troubles musculo-squelettiques du service**	Limiter le nombre d'assiettes portées à la fois		
☐				Prévoir des dessertes ou des points relais		
☐				Organiser des pauses assises pendant les coupures		
☐	Moyenne · 6	Bar	**Manutention de fûts et de caisses de boissons**	Utiliser un diable ou un chariot adapté aux fûts		
☐				Stocker les fûts au plus près de la tireuse		
☐				Former aux bons gestes de manutention		
☐	Moyenne · 6	Bar	**Brûlures par vapeur et eau chaude au bar**	Purger la buse vapeur en la dirigeant vers l'égouttoir		
☐				Entretenir et détartrer la machine selon les consignes du fabricant		
☐				Ne pas laisser la machine en libre accès aux personnes non formées		
☐	Moyenne · 6	Réserve, cave ou stockage	**Chute de hauteur**	Fournir un escabeau stable à marches larges avec plateforme et garde-corps		

FAIT	PRIORITÉ	UNITÉ	DANGER	ACTION À PRÉVOIR	RESPONSABLE	ÉCHÉANCE
☐				Interdire de monter sur une chaise, une caisse ou les rayonnages		
☐				Ranger en hauteur uniquement les produits légers et peu utilisés		
☐	Moyenne · 6	Réserve, cave ou stockage	**Manutention des livraisons**	Utiliser un diable ou un chariot pour les livraisons		
☐				Demander aux fournisseurs des conditionnements plus légers si possible		
☐				Fractionner les charges et porter à deux les plus lourdes		
☐	Moyenne · 6	Caisse ou accueil	**Agression ou vol**	Limiter le montant d'espèces en caisse et privilégier les paiements par carte		
☐				Éviter les dépôts d'espèces à heures fixes et en solitaire		
☐				Rédiger une consigne simple en cas d'agression : ne pas résister, alerter, se mettre à l'abri		
☐	Moyenne · 6	Ensemble de l'activité	**Risques psychosociaux : charge et pression du service**	Communiquer les plannings à l'avance		
☐				Prévoir des renforts sur les services les plus chargés		
☐				Garantir des pauses réelles		
☐	Moyenne · 6	Ensemble de l'activité	**Fatigue liée aux horaires décalés et coupés**	Respecter les temps de repos entre deux services		
☐				Répartir équitablement les fermetures tardives		
☐				Faciliter le retour des salariés finissant tard		
☐	Moyenne · 6	Ensemble de l'activité	**Travail isolé**	Prévoir un moyen d'alerte (téléphone chargé, numéro de contact)		
☐				Mettre en place un appel de vérification en fin de fermeture		

FAIT	PRIORITÉ	UNITÉ	DANGER	ACTION À PRÉVOIR	RESPONSABLE	ÉCHÉANCE
☐				Éviter les tâches dangereuses lorsqu'un salarié est seul		
☐	Moyenne · 6	Ensemble de l'activité	**Exposition des jeunes travailleurs à des tâches dangereuses**	Vérifier les règles applicables aux travaux réglementés pour les moins de 18 ans avant toute affectation		
☐				Désigner un tuteur et assurer un encadrement renforcé		
☐				Former le jeune aux équipements avant leur utilisation		
☐	Moyenne · 4	Cuisine	**Incendie en cuisine**	Faire nettoyer la hotte, les filtres et les conduits à une fréquence adaptée à l'activité		
☐				Disposer d'extincteurs adaptés aux feux d'huile et de graisse, vérifiés chaque année		
☐				Placer une couverture anti-feu près de la friteuse		
☐	Moyenne · 4	Cuisine	**Fuite de gaz, explosion ou intoxication au monoxyde de carbone**	Faire vérifier l'installation et les appareils au gaz par un professionnel selon la périodicité applicable		
☐				Signaler et laisser accessible la vanne de coupure générale du gaz		
☐				Maintenir la ventilation et l'extraction en fonctionnement pendant la cuisson		
☐	Moyenne · 4	Cuisine	**Inhalation de fumées et vapeurs de cuisson**	Mettre la hotte en marche dès le début de la cuisson		
☐				Faire entretenir l'extraction pour garder un débit suffisant		
☐				Changer l'huile de friture avant qu'elle ne fume		
☐	Moyenne · 4	Plonge	**Brûlures par eau chaude et vapeur**	Attendre la fin du cycle avant d'ouvrir le capot		
☐				Fournir des gants de plonge longs et imperméables		
☐				Régler la température de l'eau de plonge manuelle à un niveau supportable		

FAIT	PRIORITÉ	UNITÉ	DANGER	ACTION À PRÉVOIR	RESPONSABLE	ÉCHÉANCE
☐	Moyenne · 4	Plonge	**Coupures par verre ou vaisselle cassés**	Retirer immédiatement la vaisselle ébréchée		
☐				Ramasser les débris avec balayette et pelle, jamais à mains nues		
☐				Ne pas plonger les mains dans un bac à l'eau opaque contenant du verre		
☐	Moyenne · 4	Salle	**Chutes de plain-pied en salle**	Garder des passages libres entre les tables		
☐				Nettoyer immédiatement les liquides renversés		
☐				Porter des chaussures fermées et antidérapantes		
☐	Moyenne · 4	Réserve, cave ou stockage	**Chute d'objets stockés**	Fixer les rayonnages au mur		
☐				Respecter la charge maximale des étagères		
☐				Placer les charges lourdes en bas		
☐	Moyenne · 4	Ensemble de l'activité	**Incendie et évacuation de l'établissement**	Maintenir les issues de secours dégagées et signalées		
☐				Afficher les consignes d'évacuation		
☐				Faire vérifier les extincteurs chaque année et former l'équipe à leur usage		
☐	Faible · 3	Cuisine	**Électrisation**	Faire vérifier l'installation électrique par un professionnel		
☐				Retirer immédiatement de l'usage tout appareil ou câble abîmé		
☐				Éviter les rallonges et multiprises dans les zones humides		
☐	Faible · 3	Ensemble de l'activité	**Absence de secours rapide en cas d'accident**	Former au moins un salarié aux premiers secours		

FAIT	PRIORITÉ	UNITÉ	DANGER	ACTION À PRÉVOIR	RESPONSABLE	ÉCHÉANCE
☐				Tenir une trousse de secours complète et vérifiée		
☐				Afficher les numéros d'urgence		
☐	Faible · 2	Cuisine	**Risque biologique et infection de plaies**	Mettre à disposition un point de lavage des mains avec savon et essuie-mains à usage unique		
☐				Désinfecter et protéger immédiatement toute plaie		
☐				Manipuler les déchets avec des gants		

Suivi des versions

VERSION	DATE	NATURE DE LA MISE À JOUR	ÉTABLI PAR
1	02/11/2026	Création du document	Prénom Nom (fictif)

Validation par l'employeur

Document à relire, compléter si besoin, puis dater et signer. L'évaluation des risques reste sous la responsabilité de l'employeur.

Date

Nom : Prénom Nom (fictif)

Signature