

Document unique d'évaluation des risques professionnels

Le Cari du Sud

12 rue du Port
97429 Petite-Île

Activité	Restaurant, café, bar, hôtel, snack, food truck
Effectif	14 salarié(s)
SIRET	12345678900012
Version	1.0
Date	13/10/2026
Responsable	Marie Payet, Gérant
Prochaine mise à jour	13/10/2027

Ce document a été établi à partir des déclarations de l'employeur et d'un référentiel de risques par métier. L'évaluation des risques et sa mise à jour relèvent de la responsabilité de l'employeur (art. L4121-3 du Code du travail) : relisez chaque situation, complétez-la avec vos salariés et conservez chaque version 40 ans. Ce document ne constitue pas un conseil juridique.

Relations au travail (RPS)		G 3 · F 2 · M 2	criticité 12	P2
Relations au travail : quelques tensions Dommages possibles : Conflits, isolement, souffrance au travail, départs	Mesures existantes Aucune à ce jour Actions de prévention • Point d'équipe régulier ; reconnaissance du travail bien fait (entretien annuel) (12 mois · Gérant) • Conflits traités rapidement et selon une règle connue (12 mois · Gérant)			
Sens du travail (RPS)		G 2 · F 1 · M 2	criticité 4	P3
Sens du travail : rarement. Exposition faible déclarée Dommages possibles : Perte de sens, culpabilité, démotivation	Mesures existantes Aucune à ce jour Actions de prévention • Temps et moyens adaptés à la qualité attendue (Maintien / surveillance · Gérant) • Possibilité de signaler un manque de moyens (Maintien / surveillance · Gérant)			
Sécurité de l'emploi (RPS)		G 2 · F 1 · M 2	criticité 4	P3
Sécurité de l'emploi : non. Exposition faible déclarée Dommages possibles : Anxiété, stress chronique, désengagement	Mesures existantes Aucune à ce jour Actions de prévention • Information régulière sur la situation et les projets (Maintien / surveillance · Gérant) • Salariés associés avant une réorganisation (Maintien / surveillance · Gérant)			
Harcèlement et violences internes (RPS)		G 4 · F 1 · M 3	criticité 12	P2
Faits signalés ces 3 dernières années : non. Procédure de signalement des salariés : oui, oralement Dommages possibles : Atteinte grave à la santé mentale, dépression, arrêt de travail	Mesures existantes Aucune à ce jour Actions de prévention • Affichage des textes sur le harcèlement ; procédure de signalement écrite et affichée (12 mois · Gérant) • Enquête interne à chaque signalement ; protection de la victime et des témoins (12 mois · Gérant)			
Risque électrique		G 4 · F 2 · M 3	criticité 24	P2
Risque transverse à l'ensemble de l'établissement Dommages possibles : Électrisation, électrocution, brûlures, incendie	Mesures existantes Aucune à ce jour Actions de prévention • Vérification périodique des installations électriques par un organisme (annuelle recommandée) (12 mois · Gérant) • Habilitation électrique du personnel intervenant sur les installations ; consignation avant intervention (12 mois · Gérant)			

6. Plan d'actions de prévention

Programme annuel de prévention (art. L4121-3-1 II du Code du travail). Chaque action est suivie jusqu'à sa réalisation ; le statut est mis à jour lors de chaque révision.

Prio.	Unité	Risque	Action	Délai	Responsable	Statut
P2	Cuisine et préparation, Salle, bar et service	Chute de plain-pied	Sols antidérapants et entretenus, nettoyage immédiat des sols mouillés ou gras	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation, Salle, bar et service	Chute de plain-pied	Circulations dégagées, câbles rangés, éclairage suffisant (≥ 120 lux en circulation)	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation	Brûlures et contact avec surfaces ou liquides chauds	Maniques, gants anti-chaueur, tabliers ; poignées isolantes	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation	Brûlures et contact avec surfaces ou liquides chauds	Organisation des zones chaudes, pas de transport de liquides bouillants dans les circulations	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation	Outils à main et outils portatifs	Outils en bon état, rangés, lames protégées ; remplacement des outils usés	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation	Outils à main et outils portatifs	Gants anti-coupure, lunettes de protection selon la tâche	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation, Salle, bar et service	Manutention manuelle et efforts physiques	Aides à la manutention : diables, chariots, transpalettes, tables élévatrices	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation, Salle, bar et service	Manutention manuelle et efforts physiques	Limiter le poids unitaire des charges (fractionnement, conditionnement fournisseur)	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation, Salle, bar et service	Troubles musculo-squelettiques liés aux gestes répétitifs et postures	Aménagement ergonomique des postes (hauteur de plan de travail, sièges réglables, repose-pieds)	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation, Salle, bar et service	Troubles musculo-squelettiques liés aux gestes répétitifs et postures	Alternance des tâches et pauses régulières	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Eau fraîche à disposition, pauses en zone tempérée, adaptation des horaires en cas de forte chaleur	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Ventilation, climatisation ou brasseurs d'air ; protection solaire en extérieur	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation	Risque chimique (produits dangereux)	Inventaire des produits, fiches de données de sécurité (FDS) accessibles, étiquetage conforme	12 mois	Gérant	À faire
P2	Cuisine et préparation	Risque chimique (produits dangereux)	Substitution des produits les plus dangereux (CMR, corrosifs) par des alternatives moins nocives	12 mois	Gérant	À faire