

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	21/09/2026
Responsable	Marie Payet
Prochaine mise à jour	21/09/2027

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.

1. Synthèse de l'évaluation

20 situations évaluées	0 priorité 1 (sous 3 mois)	19 priorité 2 (sous 12 mois)	1 priorité 3 (surveillance)
---------------------------	-------------------------------	---------------------------------	--------------------------------

2. Présentation de l'entreprise

Restaurant créole traditionnel de 45 couverts avec terrasse, cuisine sur place (friture, plancha, gaz), service midi et soir du mardi au dimanche, livraison à scooter le soir.

Horaires : Mar-Dim 10h-14h30 / 18h-22h30 · Convention collective : Hôtels, cafés, restaurants (IDCC 1979) · Service de prévention et de santé au travail : Intermetra Réunion · CSE : Non (moins de 11 salariés)

3. Méthode d'évaluation

L'évaluation a été conduite par unité de travail, à partir d'un questionnaire renseigné par l'employeur et du référentiel des familles de risques de l'INRS. Chaque situation dangereuse est cotée selon trois critères : gravité du dommage potentiel (1 à 4), fréquence d'exposition (1 à 4) et niveau de maîtrise actuel (1 à 4). La criticité (gravité × fréquence × maîtrise) détermine la priorité des actions : priorité 1 (criticité ≥ 27) sous 3 mois, priorité 2 (12 à 26) sous 12 mois, priorité 3 (< 12) maintien des mesures et surveillance.

Gravité (G)	1 sans arrêt · 2 arrêt court · 3 arrêt long / IPP · 4 décès / incapacité permanente
Fréquence (F)	1 rare · 2 occasionnelle · 3 fréquente · 4 permanente
Maîtrise (M)	1 bonne · 2 partielle · 3 faible · 4 aucune
Criticité	$G \times F \times M$ — P1 ≥ 27 · P2 de 12 à 26 · P3 < 12

4. Évaluation des risques par unité de travail

4.1 Cuisine et préparation — 3 salarié(s)

Situation dangereuse	Domages	G	F	M	Crit.	Mesures existantes	Actions de prévention
Chute de plain-pied Sols de cuisine gras ou mouillés, passage rapide entre cuisine et salle, plonge	Entorses, fractures, contusions, traumatismes crâniens	2	3	2	12 P2	—	• Sols antidérapants et entretenus, nettoyage immédiat des sols mouillés ou gras (12 mois – Dirigeant) • Circulations dégagées, câbles rangés, éclairage suffisant (≥ 120 lux en circulation) (12 mois – Dirigeant)
Brûlures et contact avec surfaces ou liquides chauds Fours, plaques, friteuses, plats chauds, vapeur, transport de liquides bouillants	Brûlures thermiques, ébouillantage	2	4	2	16 P2	—	• Maniques, gants anti-chaleur, tabliers ; poignées isolantes (12 mois – Dirigeant) • Organisation des zones chaudes, pas de transport de liquides bouillants dans les circulations (12 mois – Dirigeant)

Situation dangereuse	Dommages	G	F	M	Crit.	Mesures existantes	Actions de prévention
Outils à main et outils portatifs Couteaux, trancheuses, ouvre-boîtes, verre cassé	Coupures, piqûres, projections, vibrations main-bras	2	4	2	16 P2	—	• Outils en bon état, rangés, lames protégées ; remplacement des outils usés (12 mois – <i>Dirigeant</i>) • Gants anti-coupure, lunettes de protection selon la tâche (12 mois – <i>Dirigeant</i>)
Manutention manuelle et efforts physiques Réception des livraisons, sacs de farine, fûts, casiers de bouteilles, poubelles	Lombalgies, hernies discales, troubles musculo-squelettiques (TMS), déchirures	2	3	3	18 P2	—	• Aides à la manutention : diables, chariots, transpalettes, tables élévatrices (12 mois – <i>Dirigeant</i>) • Limiter le poids unitaire des charges (fractionnement, conditionnement fournisseur) (12 mois – <i>Dirigeant</i>)
Troubles musculo-squelettiques liés aux gestes répétitifs et postures Station debout prolongée, plonge, service avec plateaux, découpe répétitive	Tendinites, syndrome du canal carpien, cervicalgies, épicondylites	2	4	3	24 P2	—	• Aménagement ergonomique des postes (hauteur de plan de travail, sièges réglables, repose-pieds) (12 mois – <i>Dirigeant</i>) • Alternance des tâches et pauses régulières (12 mois – <i>Dirigeant</i>)
Ambiances thermiques (chaleur, froid) Chaleur en cuisine, chambre froide, alternance chaud/froid	Coup de chaleur, déshydratation, malaise, engelures, hypothermie	2	3	3	18 P2	—	• Eau fraîche à disposition, pauses en zone tempérée, adaptation des horaires en cas de forte chaleur (12 mois – <i>Dirigeant</i>) • Ventilation, climatisation ou brasseurs d'air ; protection solaire en extérieur (12 mois – <i>Dirigeant</i>)