

Document Unique D'évaluation des risques professionnels



Créé le 13 avril 2009

Avertissement

Les informations recueillies et contenues dans ce rapport sont confidentielles et ne peuvent être diffusées hors de l'entreprise qu'avec l'accord préalable de celle-ci.

Document Unique

Loi n° 1414 du 31 Décembre 1991 - Décret 2001-1016 du 05 Novembre 2001

MISES A JOUR DU DUER

<i>Visite de réévaluation</i>		<i>Modification du DUE (oui / non)</i>	<i>Signature</i>
<i>Effectuée le :</i>	<i>Par :</i>		

Sommaire

I. Main courante

II. Présentation de l'entreprise

III. Engagement de la Direction

IV. Référentiel réglementaire

V. Méthodologie utilisée

VI. Synthèse de l'évaluation

**VII. Planification des actions
d'amélioration**

VIII. Annexes

Document Unique

Loi n° 1414 du 31 Décembre 1991 - Décret 2001-1016 du 05 Novembre 2001

I. Main courante

Ce tableau est important car c'est un élément fondamental de la traçabilité de vos actions.

Il sera en tête de votre classeur sécurité. Vous inscrirez vos rencontres avec les organismes concernés, les dates de formation, le jour de réception d'une machine neuve et la démonstration par le vendeur, l'achat d'un matériel de sécurité (casque, gants...). La case commentaires vous permet de noter si vous avez une facture, un document spécifique et le lieu du classement.

Date	Démarches faites, organismes reçus, matériels, points à traiter	Qui ?	Commentaires, observations
Janvier			
Mars			
Avril			
Mai			
Juin			
Septembre			
Octobre			
Novembre			
Décembre			

Document Unique

Loi n° 1414 du 31 Décembre 1991 - Décret 2001-1016 du 05 Novembre 2001

II. Présentation de l'entreprise

Identification

- Raison sociale:
- Adresse du site : PARIS
- Date de mise en service du site : 03 septembre 2003
- Forme juridique:
- N° SIRET:
- Dirigeant: Gérant M. ...
- Tél.:

Compléments

- L'entreprise est locataire

Bâtiments

N°	Bâtiment	Sûreté du bâtiment	Nombre de Niveaux	Surface	Affectation
1	Principal	Des volets sont installés aux fenetres	2	100	1 salle de restauration 1 cuisine 1 Toilette 1 toilette personnelle 1 bar 1 terrasse extérieure
2	Economa Vestiaire			55	1 vestiaire 1 Bureau 1 Economat

Remarques autres :

- Type de chauffage : Chauffage collectif de l'immeuble
- Production d'eau chaude : Ballon électrique

Document Unique

Loi n° 1414 du 31 Décembre 1991 - Décret 2001-1016 du 05 Novembre 2001

Activité

- Activité : Restauration Traditionnelle
- Code APE : 553A ancien
- Principaux produits utilisés :
 - Eau de javel diluée
 - Produit pour l'entretien des sols aux normes de l'hygiène alimentaire

Organisation

<u>Code Risque</u> :	553 AA	<u>Type de tarification</u> :	Collectif
		<u>Personnes handicapées</u> :	0
		<u>Personnes apprentis</u> :	1
		<u>Stagiaires</u> :	0
<u>Taux de cotisation</u> :	? %	<u>Masse salariale</u> :	? €
<u>Effectif total</u> :	8 Salariés + 1 gérant Non salarié	<u>Organisation des Unités de Travail</u> :	43h/semaine
		1. 3 Cuisiniers	
		2. 1 Chef cuisinier	
		3. 3 Commis	
		4. 1 serveuses	
		5. 1 Responsable de salle	
<u>Jours de travail</u> :	7 jours / 7 (du Lundi au Dimanche)	<u>Travail saisonnier</u> :	Non
<u>Travail posté</u> :	Non		
<u>Travail de nuit</u> :	Non		

Instances de représentation sur le site étudié:

☒ Aucune

☐ Délégués du Personnel

☐ CE

☐ CHSCT

Document Unique

Loi n° 1414 du 31 Décembre 1991 - Décret 2001-1016 du 05 Novembre 2001

Organisation des Secours :

Avez-vous une pharmacie ou trousse de 1er secours ? Oui

Procédez-vous un cahier de 1er Secours ? Non

Est-il prévu un plan d'organisation des Secours ? Non

Affichage obligatoire ? Oui

Management

- Avez-vous réalisé une analyse de risques ? NON
- Avez-vous un système d'assurance qualité ? NON
- Avez-vous un système de management de l'environnement ? NON
- Visez-vous l'obtention d'une reconnaissance officielle de vos performances en matière de gestion environnementale et, si oui, quel référentiel avez-vous choisi ? NON
- Avez-vous mis en place un système de sûreté pour votre personnel ? Non, Le quartier est calme. La consigne est de donner la caisse en cas de braquage de la caisse. Dans les autres cas, les problèmes sont pris en charge par le gérant. La clientèle est respectueuse et aimable. Dans tous les cas nous appelons la Police
- Avez-vous mis en place un Système de sureté pour la caisse ? Peu d'espèce

Nombre de repas servis par jour :

Moyenne des repas servis par jour : 50

Moyenne de repas par semaine : 350

Organismes utiles :

Ce tableau vous permet d'identifier les organismes ou compétences utiles pour votre entreprise (Inspection du travail, CRAM, médecine du travail, organismes de vérification)

Organismes	Adresse, téléphone	Compétences
Inspection du travail	Secteur Nord-Ouest (6e - 7e - 8e - 9e) 83 rue Taitbout - 75436 PARIS CEDEX 09 Tél. 01.42.82.94.45	Contrôle
Service santé au travail	EFFICIENCE Dr : Jacques MORON 211 Bd Vincent Oriol 75013 Paris Tel : 01 44 16 91 40	Visite médicale
CRAMIF	CRAMIF 17-19 avenue de Flandre 75954 Paris Cedex 19 Tél. : 0140053264 Fax : 0140342441	Tarifcation des Risques Professionnels

Document Unique

Loi n° 1414 du 31 Décembre 1991 - Décret 2001-1016 du 05 Novembre 2001

Organisme de vérification incendie	SCILCLI 1 Chemin du Chêne rond 91 Bievre Tél. : 08 25 01 50 35	Vérification
Organisme de lutte contre les nuisibles	AUROUZE 8, rue des Halles 75001 Paris Tel : 01 40 41 16 20 23 rue Voltaire 75011 Paris Tel : 01 4036 40 44	Entretien
Organisme Spécialisé de la Ventilation	Clean Hote 9 chaussée Jules César 95520 Osny 0134248917	Entretien
INRS (Institut National de Recherche et de Sécurité)	Centre de Paris 30 rue Olivier Noyer 75680 Paris Cedex 14 Tél. : (33) (0)1 40 44 30 00 www.INRS.fr	Pour la prévention des AT/MP

Description de l'activité de l'entreprise:

La SARL L'assiette Cosaque propose un service de restauration traditionnel avec service en salle.

Recensement de la sinistralité et évolution :

	Année n-2	Année n-1	Type AT/MP	Année n
Nombre de Déclaration transmises à l'assurance (Constat amiable)	0	0		0
Nombre de déclaration d'accident sur la route transmise à la CPAM	0	0		0
Nombre total de journée d'arrêt de travail		0		0

Les salariés ont réalisé les commentaires suivants sur leurs conditions de travail :

- Il faut chaud dans la cuisine car il n'y a pas d'ouverture
- Le risque le plus important est la chute dans les escaliers
- Dommage que l'interphone soit déconnecter pour éviter les déplacements inutile
- L'organisation et l'aménagement sont un peu difficile
- La présence de souris est effrayantel

Réclamations :

- Avez-vous un registre d'observation au niveau Hygiène et Sécurité ? Non les observations se font verbalement
- Traitez-vous les demandes relatives à l'hygiène et sécurité faites par le personnel ? Oui mais non formelles
- Absentéisme : Parfois
- Les causes sont-elles indépendantes des conditions de travail, de l'hygiène et sécurité ? Oui

III. Engagement de la Direction

Un des objectifs principaux de est la sécurité de son personnel et celle de ses clients.

C'est pourquoi Le Vin Sobre s'est engagée activement dans une démarche sécurité dont ce Document Unique est un des éléments visibles.

Notre engagement sécurité repose sur les principes suivants :

- La sécurité est primordiale et repose sur la conviction que tous les accidents peuvent être évités.
- Le "Zéro accident" est un objectif prioritaire pour nous.
- Quelque soit sa fonction, chacun, à son poste de travail, a le devoir de veiller à sa sécurité et à celle des autres.
- Le respect des règles essentielles de sécurité assure les meilleurs résultats.
- La sécurité fait progresser l'entreprise.

La Direction

Monsieur

IV. Référentiel réglementaire

Textes applicables

La loi n° 91-1414 du 31 Décembre 1991 prévoit que les entreprises procèdent à l'évaluation des risques professionnels. Ce principe est ainsi formulé (article L 230-2 du Code du Travail) :

Titre I. "Le chef d'établissement prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des travailleurs de l'établissement, y compris les travailleurs intérimaires (...)"

Titre II. "Le chef d'établissement met en œuvre les mesures prévues au "I" ci-dessus sur la base des principes généraux de prévention suivants :

1. éviter les risques
2. évaluer les risques qui ne peuvent pas être évités
3. combattre les risques à la source
4. adapter le travail à l'homme, en particulier en ce qui concerne la conception des postes de travail ainsi que le choix des équipements de travail et des méthodes de travail et de production, en vue notamment de limiter le travail monotone et le travail cadencé et de réduire les effets de ceux-ci sur la santé
5. tenir compte de l'état de l'évolution de la technique
6. remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui est moins dangereux
7. planifier la prévention en y intégrant, dans un ensemble cohérent, la technique, l'organisation du travail, les conditions de travail, les relations sociales et l'influence des facteurs ambiants ;
8. prendre des mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle
9. donner les instructions appropriées aux travailleurs

Titre III. "Le chef d'établissement doit, compte tenu de la nature des activités de l'établissement, évaluer les risques pour la sécurité et la santé des travailleurs..."

Ce texte est complété par le décret n° 2001-1016 du 5 Novembre 2001 (auquel s'ajoute la circulaire n° 6 DRT du 18 Avril 2002) qui demande à l'employeur de transcrire et de mettre à jour les résultats de l'évaluation des risques professionnels dans un document unique.

L'évaluation des risques doit :

1. Comporter un inventaire des risques identifiés dans chaque unité de travail de l'établissement
2. Etre mise à jour au moins chaque année, ainsi que lors de toute décision d'aménagement important ou lorsqu'une information supplémentaire concernant l'évaluation d'un risque est recueillie
3. Etre utilisée pour l'établissement du bilan annuel et du programme d'actions soumis au CHSCT
4. Etre tenu à la disposition des membres du CHSCT, du Médecin du Travail, de l'Inspecteur ou contrôleur du Travail et des agents de la CRAM

Document Unique

Loi n° 1414 du 31 Décembre 1991 - Décret 2001-1016 du 05 Novembre 2001

V. Méthodologie utilisée

Afin de faciliter l'évaluation des risques, nous utilisons des critères classant pour hiérarchiser les risques entre eux.

Un critère classant est un critère de tri défini par un mot, un symbole ou une phrase. A chaque critère classant sont affectées des valeurs qui sont ensuite associées à chaque risque. Ces critères sont libres et les valeurs associées également.

La méthodologie consiste à définir, dans un premier temps, quels critères entrent en ligne de compte dans la quantification (ou scoring). Ainsi, avons-nous choisi :

Critères	Définitions
Fréquence	Fréquence de répétition du risque
Gravité	Gravité des conséquences possibles (atteinte des salariés, atteinte de points stratégiques de l'entreprise)

Dans un **second temps**, l'importance relative de chaque critère par rapport aux autres est définie.

Dans un **troisième temps**, et pour chaque critère retenu, nous définissons les différentes valeurs que pourra prendre ce critère :

Critères	Valeurs
Fréquence	Très probable [Une fois / jour - exposition permanente] Probable [Une fois / semaine - exposition régulière] Peu probable [Une fois / mois - exposition épisodique] Improbable [Une fois / an - exposition exceptionnelle]
Gravité	Très grave [Mort ou incapacité de travail permanente] Grave [Maladie, intoxication ou blessure avec effets irréversibles] Peu grave [ATAA : Fracture, entorse, intoxication avec effets réversibles] Peu d'impact [AT : Blessures bénignes, Plaie, brûlure, indisposition, contusion, gêne]

Dans un **dernier temps**, l'importance relative de chaque valeur par rapport aux autres (pour le même critère) est définie.

Une fois ce travail effectué, c'est tout le système de préférence de l'entreprise qui est mémorisé. Il traduit les choix de gestion et de management du dirigeant et son équipe.

Enfin, pour hiérarchiser les risques, il suffit d'affecter à chacun une valeur pour chaque critère classant (exemple : tel risque est a- mortel, b- fréquent).

L'affectation terminée, le score est déduit à l'aide de la matrice de risque suivante :

Document Unique

Loi n° 1414 du 31 Décembre 1991 - Décret 2001-1016 du 05 Novembre 2001

PROBABILITE					
Très probable 4	4	8	12	16	
Probable 3	3	6	9	12	
Peu probable 2	2	4	6	8	
Improbable 1	1	2	3	4	
	Peu d'impact 1	Peu grave 2	Grave 3	Très grave 4	GRAVITE

Priorité dans la réalisation des mesures de prévention :

A faire dès que possible	A faire rapidement	A faire immédiatement

Précisions :

L'évaluation n'est pas une fin en soi

L'évaluation des risques professionnels ne sert à rien si elle n'est pas suivie d'actions. Il ne s'agit que d'une étape dans un processus global.

La maîtrise de l'évaluation appartient à l'entreprise

Même si vous avez recours à des conseils extérieurs, les décisions finales et les mesures à prendre pour maîtriser vos risques vous appartiennent.

L'évaluation des risques est une démarche collective.

Les salariés eux-mêmes sont les mieux placés pour connaître les situations dangereuses, même s'ils n'en n'ont pas toujours conscience. Il est donc nécessaire de les associer à la démarche, notamment par le biais des CHSCT, pour qu'elle soit plus riche et prenne bien en compte la réalité du travail. Un questionnaire est distribué à l'ensemble du personnel afin de les impliquer dans cette démarche.

L'évaluation doit être continue dans l'entreprise et faire l'objet de mises à jour dès que nécessaire (modification de la production, agrandissement des locaux...)

Document Unique

Loi n° 1414 du 31 Décembre 1991 - Décret 2001-1016 du 05 Novembre 2001

Définition du vocabulaire :

Danger: C'est la cause capable de provoquer un dommage (lésion ou atteinte à la santé).

Situation dangereuse: Il s'agit d'un salarié en présence d'un danger.

Risque: C'est la combinaison de la gravité du dommage potentiel et de sa probabilité d'apparition.

Liste des documents consultés :

Il s'agit de faire figurer les documents que vous avez utilisés pour l'évaluation des risques. Certains sont incontournables (ex : déclaration des accidents du travail, fiches de données de sécurité des produits chimiques, rapport de vérification des organismes, certificats de conformité machines et fiche entreprise du médecin du travail).

D'autres le sont en fonction de votre activité ou des risques propres à cette activité (enquête accident, observations de l'administration, rapport de visite de vos locaux)

Documents utilisés pour l'évaluation	Commentaires	Qui le détient ?
Guide Santé Sécurité et hygiène au Travail	faire le point sur ses obligations en matière de santé et sécurité au travail	Chef d'entreprise
La restauration traditionnelle Prévention des risques professionnelles (INRS ed 880 édition 2002)		Chef d'entreprise
Registre de Sécurité		Chef d'entreprise

VI. Synthèse de l'évaluation

Date d'élaboration : 13/04/2009

Date de mise à jour :

PROBABILITE				
Très probable 4	4	8	12	16
Probable 3	3	6	9	12
Peu probable 2	2	4	6	8
Improbable 1	1	2	3	4
	Peu d'impact 1	Peu grave 2	Grave 3	Très grave 4
				GRAVITE

Salariés ayant participé :

			Analyse du risque			Mesures de prévention	
Unités de travail	Dangers	Risques	Fréquence	Gravité	Priorité	Existantes	à mettre en œuvre
Accès cuisine	Les marches de l'escalier sont étroites et en biais	Risque de chute	Probable 3	Grave 3	9		Informé le personnel du risque de chute dans l'escalier Rappeler les consignes de ne pas courir dans l'escalier
Accès cuisine	Coffrage à hauteur de tête dans l'escalier	Risque de heurt de la tête	Probable 3	Peu grave 2	6		Protéger l'angle du coffrage dans l'escalier avec une mousse Informé du danger
Accès toilettes	Coabitation de 2 portes	Risque de heurt de la clientèle	Probable 3	Peu grave 2	6	La procédure est de frapper à la porte avant d'entrer	Installer 1 hublot Informé le personnel du risque de heurt
Bar	Interphone hors service	Risque de déplacement inutile Mauvaise communication entre le bar et la cuisine	Très probable 4	Peu grave 2	8	L'achat de clochette est prévu	Installer de nouveau l'interphone pour faciliter la communication entre les étages
Cuisine	Passage étroit à cause de la Tablette passe plat	Risque de heurt	Probable 3	Peu grave 2	6		Modifier l'installation de la tablette passe plat de la cuisine pour éviter les heurts

Visa du chef d'entreprise :

Visa des délégués du personnel

VI. Synthèse de l'évaluation

			Analyse du risque			Mesures de prévention	
Unités de travail	Dangers	Risques	Fréquence	Gravité	Priorité	Existantes	à mettre en œuvre
Cuisine	Carrelage abimé	Risque lié à l'hygiène	Peu probable 2	Peu d'impact 1	2		Lors de prochain travaux, choisir un revêtement antidérapant (coefficient de frottement > 0,3) Virifier le port de chaussures antidérapantes spécifique à la restauration (coefficient de frottement > 0,15)
Cuisine	Absence de bouche d'évacuation	Risque lié à l'hygiène Risque de fatigue pour le nettoyage	Probable 3	Peu grave 2	6		Lors de prochain travaux, installer une bouche d'évacuation des eaux dans la cuisine
Cuisine	Néon de la hote engraisé	Risque d'incendie des graisse	Peu probable 2	Grave 3	6		Assurer un nettoyage régulier des équipement de la cuisine
Cuisine	Cache néon absent	Risque de casse du néon Bris de verre	Peu probable 2	Peu d'impact 1	2		Installer un nouveau cache sur le néon de la cuisine
Cuisine	Encombrement de la zone de stockage	Risque de gene et fatigue pour les manutentions	Probable 3	Peu grave 2	6		Organiser et aménager la zone de stockage de la cuisine

Visa du chef d'entreprise :

Visa des délégués du personnel

VI. Synthèse de l'évaluation

			Analyse du risque			Mesures de prévention	
Unités de travail	Dangers	Risques	Fréquence	Gravité	Priorité	Existantes	à mettre en œuvre
Cuisine	Sol gras et mouillé	Chute et glissade	Très probable 4	Peu grave 2	8		Nettoyer rapidement les salissures susceptible de faire glisser Vérifier le port de chaussure antidérapantes spécifique à la restauration
Cuisine	Hauteur du bac de lavage	TMS Dos	Probable 3	Grave 3	9		Adapter la hauteur et la profondeur du bac avec un support
Cuisine	Epluchage des légumes à la main		Très probable 4	Peu d'impact 1	4		Affuter et affiler régulièrement les couteaux
Cuisine	Port de la vaisselle	Risque de casse	Très probable 4	Peu d'impact 1	4		Fractionner le port de vaisselle
Cuisine	Plats et casseroles chaudes	Brulure	Très probable 4	Peu d'impact 1	4		Appliquer le protocole anti brulure 15 min sous l'eau froide. Rappeler les consignes : • Positionner les queues de casseroles vers l'intérieur • Utiliser des poignées pour saisir les plats
Cuisine	Installation au Gaz	Fuite de gaz	Improbable 1	Très grave 4	4		Vérifier l'installation de gaz périodiquement

Visa du chef d'entreprise :

Visa des délégués du personnel

VI. Synthèse de l'évaluation

Unités de travail	Dangers	Risques	Analyse du risque			Mesures de prévention	
			Fréquence	Gravité	Priorité	Existantes	à mettre en œuvre
Economat	Utilisation et Entretien de la trancheuse	Risque de coupure	Peu probable 2	Grave 3	6		Afficher un rappel des consignes pour l'utilisation et l'entretien de la trancheuse
Economat	Encombrement général	Risque de heurt et de chute lors des manutentions	Peu probable 2	Peu d'impact 1	2		Organiser le stockage des denrées
Economat	Rallonge électrique pendante au dessus de la tete	Risque de gene	Improbable 1	Peu d'impact 1	1		Installer une ralonge plus longue et fixée au plafond
Economat	Encombrement dans le couloir de divers objets	Risque de heurt	Probable 3	Peu d'impact 1	3		Libérer les zones de circulation dans l'économat
Economat	Porte d'accès à l'économat non fermée à clé	Risque d'intrusion Risque de vol	Peu probable 2	Peu grave 2	4		Installer une 2ème porte entre le vestiaire et l'économat Ou Installer un boitier dans le restaurant qui commande l'ouverture de l'économat
Economat	Manutention des arrivages (caisses de vin...)	TMS du Dos Chute dans les escaliers	Très probable 4	Grave 3	12		Rappeler les consignes pour la manutention (1 charge à la fois) Former le personnel aux Gestes et Postures
Placard chauffe eau	Extincteur inaccessible	Panique en cas d'incendie	Peu probable 2	Grave 3	6		Fixer les extincteurs de manière accessible

Visa du chef d'entreprise :

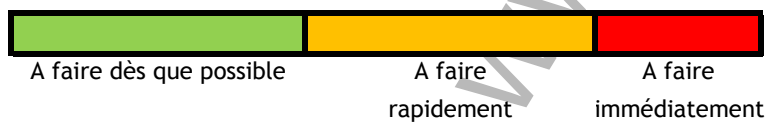
Visa des délégués du personnel

VI. Synthèse de l'évaluation

Unités de travail	Dangers	Risques	Analyse du risque			Mesures de prévention	
			Fréquence	Gravité	Priorité	Existantes	à mettre en œuvre
Sous sol	Stockage Divers	Encombrement	Probable 3	Peu d'impact 1	3		Organiser le stockage des objets Afficher l'affectation du stockage
Terrasse	Toiture en verre cassée au niveau de l'entrée	Risque de bris de verre	Peu probable 2	Peu grave 2	4		Rénover la toiture en verre
Toutes zones	Absence d'affichage obligatoire	Manque d'information du personnel	Peu probable 2	Peu d'impact 1	2		Installé un tableau d'information avec l'affichage obligatoire

PROBABILITE					
Très probable 4	4	8	12	16	GRAVITE
Probable 3	3	6	9	12	
Peu probable 2	2	4	6	8	
Improbable 1	1	2	3	4	
	Peu d'impact 1	Peu grave 2	Grave 3	Très grave 4	

Priorité dans la réalisation des mesures de prévention :



Visa du chef d'entreprise :

Visa des délégués du personnel

VI. Synthèse d'Exposition par Unités et par Postes

EXPOSITION PENDANT SA MISSION	PM
EXPOSITION OCCASIONNELLE	O
NON CONCERNE	NC

	SECTEUR 1 - RDC				SECTEUR 2 - Sous sol				
	Unités de travail								
	Postes de Travail	Bar	Salle Restauration	Terrasse exterieure	Cuisines	Toilettes publics	Toilettes Personnel	Vestiaire personnel	Economat
Cuisiniers	NC	NC	NC	PM	NC	O	O	O	NC
Serveurs	PM	PM	PM	NC	NC	O	O	O	NC
Chef Cuisinier	NC	NC	NC	PM	NC	O	O	O	NC
Responsable de salle	PM	PM	PM	NC	NC	O	O	O	NC
Commis	NC	NC	NC	PM	NC	O	O	O	NC

VII. Planification des actions d'amélioration

[illegible]

VII. Planification des actions d'amélioration

[illegible]

VII. Planification des actions d'amélioration

[illegible]

VIII. Annexes

Code du Travail, Article L4122-1 :

Conformément aux instructions qui lui sont données par l'employeur, dans les conditions prévues au règlement intérieur pour les entreprises tenues d'en élaborer un, il incombe à chaque travailleur de prendre soin, en fonction de sa formation et selon ses possibilités, de sa santé et de sa sécurité ainsi que de celles des autres personnes concernées par ses actes ou ses omissions au travail.

Les instructions de l'employeur précisent, en particulier lorsque la nature des risques le justifie, les conditions d'utilisation des équipements de travail, des moyens de protection, des substances et préparations dangereuses. Elles sont adaptées à la nature des tâches à accomplir.

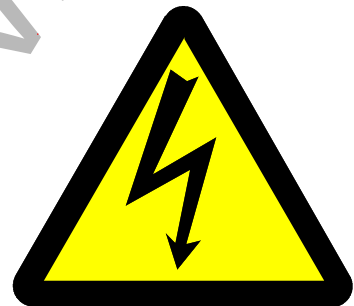
Les dispositions du premier alinéa sont sans incidence sur le principe de la responsabilité de l'employeur.



Sol glissant



Danger en général



Danger électrique

FICHE D'ACCUEIL

Entreprise

NOM

Qualification

Date de formation

PRENOM:

Poste:

S'agit-il de:

Nouvelle embauche

Changement de poste

Intérimaire

Contrat à durée déterminée

Stagiaire

☐
☐
☐
☐
☐

Durée du contrat: duau.....

SERVICE ET PERSONNEL *Présentation*

Responsable production ☐

Responsable qualité ☐

Secouriste du travail ☐

Délégué du personnel ☐

Responsable du personnel ☐

VISITE CUISINE

Circulation à l'intérieur de l'entreprise ☐

Salle de pause ☐

Panneaux d'affichage ☐

Extincteurs ☐

Ce qu'il faut faire en cas d'accident ? ☐

Ce qu'il faut faire en cas d'incendie ? ☐

Ce qu'il faut faire en cas d'agression ? ☐

Vestiaires et toilettes ☐

Distributeur de boissons ☐

Issues de secours ☐

Armoire de secours ☐

Qui et comment appeler ? ☐

Qui et comment appeler ? ☐

EQUIPEMENT

Blouse ☐

Gants ☐

Lunettes ☐

Equipements spécifiques à préciser

Chaussures ☐

Bouchons d'oreilles ☐

Casque ☐

☐

Charlotte ☐

Masque ☐

FICHE DE POSTE

Définitions de fonction ☐

Risques au poste ☐

Comportement et gestes les plus sûrs et conditions d'utilisation des équipements ☐

Conditions d'utilisations des équipements de protection individuelle ☐

Dispositifs de secours (arrêt d'urgence) ☐

Visa du responsable de l'accueil

visa de l'intéressé

Date de création de la fiche

validation

Tableau de vérification périodique obligatoire

	3 mois	6 mois	12 mois	18 mois	2 ans	3 ans	5 ans	10 ans
Appareils à pression de gaz								
tous : visite			X					
fixe : vérification						X		
mobile: vérification et ré épreuve							X	
fixe : vérification et ré épreuve								X
Appareils à pression de vapeur								
tous : vérification				X				
mobile : ré épreuve							X	
fixe : ré épreuve								X
avec couvercle amovible : vérification				X				
Ascenseurs et monte charge			X					
Câbles et chaînes ascenseurs et monte-charges		X						
Installations électriques (selon les locaux)			X			X		
Autres appareils			X					
Ventilation locaux à pollution non spécifique			X					
Ventilation locaux à pollution spécifique			X					
Système de recyclage locaux à pollution spécifique		X						
Mesure de bruit si >85dBA						X		
Portes et portails automatiques		X						
Moyens et dispositifs de signalisation de sécurité		X						
Alimentation des dispositifs de signalisation			X					
Essais des matériels d'extinction et de secours		X						
Signaux de sécurité lumineux et acoustiques		X						
VMC gaz (selon organe à contrôler)			X				X	