

Document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP)

Exemple intégralement rempli — entreprise fictive, situations réelles. Diffusé librement par duer-generateur.fr. Ce document est un exemple pédagogique : il ne vaut pas DUERP pour votre établissement, qui doit décrire vos unités de travail et vos dangers réels.

Raison sociale	Le Comptoir de Nina — SARL au capital de 8 000 €
Code NAF	56.10A — Restauration traditionnelle
Adresse	14 rue des Faures, 33000 Bordeaux
Effectif	4 salariés + 1 apprenti (5 personnes) — 42 couverts, service midi et soir du mardi au samedi
Rédigé par	Nina D., gérante (aidée du chef de cuisine)
Date d'élaboration	12 mars 2024
Dernière mise à jour	6 juillet 2026 — motif : Achat d'une friteuse 12 L et arrivée d'un apprenti en cuisine

UT1 — Cuisine

2 personnes : Karim (chef), Théo (apprenti, 17 ans) — Cuisson, découpe, dressage, plonge. Poste de 9 h à 15 h et de 18 h à 23 h.

Danger identifié	Risque	G	F	Criticité	Mesures en place	Actions à prévoir	Délai	Resp.
Friteuse 12 L à 180 °C sans couvercle, plaque induction et four à 250 °C. Manipulation du panier et vidange de l'huile en fin de service.	Brûlures thermiques	3	4	12 Important	- Gants anti-chaleur à disposition près du four - Vidange de l'huile uniquement à froid, le lendemain matin	- Poser un écran de protection latéral entre la friteuse et le passage vers la plonge - Consigne écrite « pas de vidange à chaud » affichée au-dessus de la friteuse et signée par Karim et Théo	Avant le 30/09/2026	Karim (chef de cuisine)
Trancheuse à jambon utilisée sans poussoir en fin de pièce. Couteaux d'office affûtés posés à plat sur le plan de travail pendant le coup de feu.	Machines et outils	3	3	9 Important	- Trancheuse équipée d'un carter et d'un poussoir d'origine - Gant anti-coupure acheté en 2024 (rangé dans le tiroir du bas)	- Interdire la trancheuse à Théo (mineur) tant que la dérogation machine dangereuse n'est pas déposée auprès de l'inspection du travail - Fixer une barre aimantée à couteaux au-dessus du plan de découpe	Dérogation : avant le 31/08/2026 · Barre : septembre 2026	Nina D. (gérante)
Relevé à 36 °C devant le piano lors du service du 28 juin 2026 (extérieur 34 °C). Hotte sous-dimensionnée, pas de ventilation d'appoint.	Ambiance thermique (chaud ou froid)	2	4	8 Modéré	- Fontaine à eau fraîche installée dans le couloir de la cuisine - Hotte aspirante en service permanent pendant les cuissons	- Devis pour un extracteur d'air mural en partie haute (2 devis demandés en juin 2026) - Pause de 10 min toutes les 2 h dès que le thermomètre de cuisine dépasse 32 °C	Extracteur : T1 2027 (budget) · Pauses : immédiat	Nina D. (gérante)
Sol carrelé rendu gras devant la friteuse et la plonge. Deux glissades sans arrêt de travail en 2025, aucune déclaration.	Chute de plain-pied	2	4	8 Modéré	- Nettoyage dégraissant du sol après chaque service - Chaussures de sécurité antidérapantes fournies (renouvellement annuel)	- Tapis caillebotis antidérapant devant la friteuse et le bac de plonge - Ouvrir un cahier des presque-accidents en cuisine : chaque glissade est notée, relue à chaque mise à jour du DUERP	Tapis : août 2026 · Cahier : immédiat	Karim (chef de cuisine)

Danger identifié	Risque	G	F	Criticité	Mesures en place	Actions à prévoir	Délai	Resp.
Bain d'huile 12 L + gaz de ville + conduit de hotte encrassé. Dernier dégraissage du conduit : 2023.	Incendie / explosion	4	2	8 Modéré	- Extincteur CO2 5 kg à l'entrée de la cuisine, vérifié en janvier 2026 - Couverture anti-feu accrochée à côté de la friteuse	- Dégraissage du conduit de hotte par une entreprise spécialisée, puis contrat annuel - Exercice d'évacuation avec les 5 personnes, minuté, avant la fermeture annuelle	Hotte : avant le 31/10/2026 · Exercice : décembre 2026	Nina D. (gérante)
Deux rallonges au sol entre le plan de travail et la prise murale, à 1 m du bac de plonge. Tableau électrique sans repérage des circuits.	Risque électrique	4	2	8 Modéré	- Différentiel 30 mA en tête de tableau - Interdiction verbale de nettoyer les appareils sous tension	- Faire poser 2 prises murales étanches IP44 par un électricien, supprimer les rallonges - Étiqueter chaque circuit du tableau et afficher le plan à l'intérieur de la porte	Avant le 30/11/2026	Nina D. (gérante)
Station debout 9 h par jour sans siège assis-debout. Découpe et dressage bras en l'air sur un plan de travail à 85 cm, trop bas pour Karim (1,89 m).	TMS : postures contraintes et gestes répétitifs	2	4	8 Modéré	Tapis anti-fatigue devant le poste de dressage	- Rehausser le plan de travail de découpe de 10 cm (pieds réglables, 180 € de matériel) - Demander une visite de la CARSAT Aquitaine pour le poste de dressage (gratuit)	Rehausse : septembre 2026 · CARSAT : demande envoyée en juillet 2026	Karim (chef de cuisine)

UT2 — Salle et bar

2 personnes : Léa (responsable de salle), Marc (serveur) — Accueil, service, bar, encaissement, fermeture. 42 couverts, jusqu'à 45 couverts servis en 90 min le vendredi.

Danger identifié	Risque	G	F	Criticité	Mesures en place	Actions à prévoir	Délai	Resp.
Fûts de bière 30 L descendus à la cave par un escalier de 14 marches. Casiers de verres pleins portés à bout de bras jusqu'au lave-verres.	Manutention manuelle de charges	2	4	8 Modéré	Fûts changés à deux systématiquement	- Passer commande en fûts de 20 L pour les 2 références les moins vendues (surcoût ~4 %, accepté) - Formation PRAP de Léa et Marc via l'OPCO (2 jours, prise en charge demandée)	Fûts : prochaine commande (août 2026) · PRAP : T4 2026	Léa (responsable de salle)
Marche unique de 12 cm entre la salle et le couloir de cuisine, franchie plateau en main, ~120 fois par service. Sol mouillé par temps de pluie à l'entrée.	Chute de plain-pied	2	4	8 Modéré	Tapis absorbant posé à l'entrée les jours de pluie	- Bande antidérapante contrastée jaune sur le nez de la marche - Éclairage du couloir passé de 90 à 200 lux (remplacement par une réglette LED)	Août 2026	Léa (responsable de salle)
Coup de feu du vendredi : 45 couverts servis en 90 min à deux. Réclamations clients absorbées par le serveur seul. Un départ en 2025 motivé par « la pression du service ».	Risques psychosociaux (stress, harcèlement)	3	3	9 Important	Renfort d'un extra le vendredi soir depuis mars 2026	- Plafonner les réservations du vendredi à 38 couverts tant que l'extra n'est pas confirmé - Point d'équipe de 15 min tous les mardis avant le service : ce qui a coïncé la semaine passée	Immédiat	Nina D. (gérante)

Danger identifié	Risque	G	F	Criticité	Mesures en place	Actions à prévoir	Délai	Resp.
Clients alcoolisés en fin de service. Fermeture de la caisse à 23 h 30, dépôt des espèces à la banque le lendemain matin par la gérante seule.	Agressions externes (clients, public, vol)	3	2	6 Modéré	• Consigne : ne jamais servir un client visiblement en état d'ivresse (art. L.3342-1 CSP)	• Coffre à dépôt fixé dans le bureau, encaisse plafonnée à 300 € en caisse la nuit • Consigne écrite : personne ne ferme seul, la sortie se fait à deux	Coffre : octobre 2026 · Consigne : immédiat	Nina D. (gérante)
Salle pleine + machine à glaçons + lave-verres sous le bar. Relevé smartphone ~82 dB(A) au bar un vendredi soir (mesure indicative, non métrologique).	Exposition au bruit	2	3	6 Modéré	• Musique d'ambiance plafonnée sur l'ampli du bar	• Demander un mesurage sonore réel à la CARSAT avant d'engager des travaux acoustiques • Déplacer la machine à glaçons en réserve lors du réaménagement du bar	Mesurage : T4 2026 · Machine : selon travaux 2027	Nina D. (gérante)

UT3 — Réception, réserve et nettoyage

Poste tournant : tout le monde, selon le planning — Réception des livraisons (mardi et vendredi 7 h), stockage, chambre froide, sortie des déchets, nettoyage des locaux.

Danger identifié	Risque	G	F	Criticité	Mesures en place	Actions à prévoir	Délai	Resp.
Dégraissant four à pH 13 et désinfectant chloré utilisés sans gants, parfois transvasés dans une bouteille d'eau non étiquetée. FDS non archivées.	Risque chimique	2	3	6 Modéré	• Produits stockés dans un placard dédié, fermé, hors zone alimentaire	• Interdire tout transvasement : commande de 5 pulvérisateurs étiquetés d'origine • Classeur des fiches de données de sécurité (FDS) des 6 produits utilisés, rangé avec le DUERP • Gants nitrile et lunettes obligatoires pour le dégraissage du four, affichés sur la porte du placard	Avant le 30/09/2026	Nina D. (gérante)
Manipulation de viande et volaille crues, sortie des déchets et nettoyage du bac à graisse (tous les 2 mois) sans gants ni protection oculaire.	Agents biologiques	2	3	6 Modéré	• Plan de maîtrise sanitaire HACCP en place, marche en avant respectée • Lave-mains à commande fémorale à l'entrée de la cuisine	• Confier le bac à graisse à un prestataire (devis 2 fois par an, ~180 € l'intervention) • Vérifier la vaccination antitétanique des 5 personnes lors de la prochaine visite du médecin du travail	Bac : T4 2026 · Vaccins : prochaine visite SPST	Karim (chef de cuisine)
Livraisons du mardi et du vendredi à 7 h : cartons de 18 kg déchargés sur le trottoir puis portés à la réserve, 22 m et 5 marches. Pas de diable.	Manutention manuelle de charges	2	4	8 Modéré	• Livraison déposée au plus près de la porte par le transporteur	• Achat d'un diable escalier à chenilles (~230 €) • Demander au fournisseur de fractionner les colis à 12 kg maximum	Diable : août 2026 · Fournisseur : demande faite le 02/07/2026	Nina D. (gérante)
Théo (apprenti) reste seul 45 min en cuisine le samedi matin pour la mise en place, porte de service fermée, avant l'arrivée du chef.	Travail isolé	2	2	4 Modéré	• Téléphone personnel autorisé et gardé sur soi pendant la mise en place	• Interdire toute cuisson et tout usage de la trancheuse pendant la période de travail seul • Appel de contrôle de Karim à 8 h 30 systématiquement	Immédiat	Karim (chef de cuisine)

Cotation

Criticité = gravité (G, 1 à 4) × fréquence (F, 1 à 4). Paliers : 1-3 faible, 4-8 modéré, 9-12 important, 13-16 critique. Tout risque coté G4 est traité en priorité, même lorsque son score reste modéré.

Clôture

Fait à Bordeaux, le 6 juillet 2026. Signature de l'employeur : Nina D., gérante.

Avis affiché indiquant les modalités de consultation (art. R.4121-4). Versions conservées : 12/03/2024, 02/04/2025, 06/07/2026 (conservation minimale 40 ans, art. L.4121-3-1 IV).

Base légale : Code du travail L.4121-1, L.4121-2, L.4121-3, L.4121-3-1, R.4121-1, R.4121-2, R.4121-4, R.4741-1. Taxonomie des risques d'après INRS ED 887. Explication détaillée, erreurs de contrôle et modèles par métier sur <https://duer-generateur.fr/duerp-exemple>