



**éthic étapes**

**ANGERS**

Lac de Maine

## **DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS**

Pour la santé et la sécurité du personnel EPPALM – éthic étapes Lac de Maine

Document à mettre à jour annuellement.

Dernière mise à jour : **31/12/2024**

## **SOMMAIRE :**

LE DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES : Qu'est-ce que c'est ? \_\_\_\_\_ page 3

### LES SERVICES

ADMINISTRATIF \_\_\_\_\_ page 4

ACCUEIL – RECEPTION \_\_\_\_\_ page 6

MENAGE \_\_\_\_\_ page 8

RESTAURATION \_\_\_\_\_ page 10

MAINTENANCE \_\_\_\_\_ page 13

RECENSEMENT DES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET MALADIES PROFESSIONNELLES \_\_\_\_\_ page 16

## **LÉGENDES :**

Les niveaux de risques par couleur dans les tableaux en fonction des métiers



FAIBLE



MOYEN



ÉLEVÉ

## LE DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES : Qu'est-ce que c'est ?

Le document unique est un document **obligatoire** pour toutes les entreprises depuis 2001 (décret n°2001-1016 du Code Du Travail). Il doit être mis à la disposition des salariés et de l'inspecteur du travail (décret n° 2008-1347 du 17 décembre 2008).

### Ce document est réalisé pour :

- informer les salariés des risques professionnels liés à leur poste de travail et à leur environnement de travail
- prévenir les risques
- prendre toutes les mesures nécessaires afin de réduire voire éliminer les risques de **sécurité, d'hygiène** (art. L. 232-1, code du travail) **et de santé** des salariés.

**Il doit être régulièrement mis à jour**, au moins une fois par an, pour **s'adapter aux évolutions de l'entreprise**, de ses salariés et de leur environnement de travail.

La personne en charge de réaliser ces mises à jour **doit** s'informer auprès des salariés (premier concerné par les risques professionnels), **et peut**

- demander l'avis du médecin du travail du **SMIA** qui connaît l'entreprise (recommandé),
- et s'aider de documents officiels, notamment ceux de la **CARSAT** Retraite et Santé au travail, pour éviter les oublis.

Les risques professionnels sont classés par fréquence et par gravité. Grâce à cette classification, une liste des priorités est faite (1, 2 et 3).

Des actions devront être proposées en fonction des accidents rencontrés.

Le plan d'action annuel recense ce qui a été mis en place.

Convention collective : Vos droits et obligations en matière d'accident du travail ou de maladie professionnelle, de santé, d'hygiène et de sécurité sont énoncés dans la convention collective nationale du tourisme social et familial dans les articles 45 à 48.

## LES RISQUES SPÉCIFIQUES AUX MÉTIERS

**SERVICE ADMINISTRATIF** : direction, comptabilité, réservation, communication (4 personnes)

IDENTIFICATION	DESCRIPTION DU RISQUE	ÉVALUATION DU RISQUE 	MOYENS MIS EN PLACE	MOYENS À METTRE EN PLACE	PORTEUR
Utilisation d'équipements électriques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chutes dues à un sol encombré</li> <li>- Incendie</li> <li>- Electrocutation</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintien des sols rangés</li> <li>- Installation de gouttières</li> <li>- Entretien et contrôle des installations</li> <li>- Multiprises avec disjoncteur</li> <li>- Formation du personnel aux risques d'incendie et moyens de secours</li> <li>- Procédure d'évacuation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation aux gestes de premiers secours (SST)</li> <li>- Exercices d'évacuation</li> <li>- Sacoche évacuation (plans, clés, lampe torche, couverture)</li> </ul>	Direction
Eclairage du poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fatigue visuelle</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eclairage naturel et artificiel</li> <li>- Ecrans perpendiculaires aux fenêtres</li> <li>- Moyens d'occultation (stores)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Installation éclairages LED dans tous les bureaux</li> </ul>	Direction
Poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fatigue</li> <li>- Troubles musculo squelettiques</li> <li>- Posture statique prolongée</li> <li>- Maux de tête</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sièges de bureau adaptables</li> <li>- Hauteur des étagères de rangement adaptée</li> <li>- Souris ergonomiques (comptabilité)</li> <li>- Paramètres de l'écran d'ordinateur réglables</li> <li>- grands écrans et/ou doublés (comptabilité)</li> <li>- Pause déjeuner obligatoire : 60 à 90 minutes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Souris ergonomique sur demande</li> <li>- Remplacement des sièges de bureau sur demande</li> </ul>	Direction  Direction
Risques physiques et psycho sociaux externes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agression verbale ou physique</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Horaires de bureau : pas de situation de travailleur isolé</li> </ul>		

Risques physiques et psycho sociaux internes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agression verbale ou physique des collègues</li> <li>- Harcèlements</li> <li>- Surcharge et/ou sous-charge de travail</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réunion en Codir pour une remontée des difficultés</li> <li>- Entraide entre les services</li> <li>- Mise en place de télétravail (comptabilité)</li> <li>- Affichage des consignes de sécurité</li> <li>- Mise en place systématique d'enquête en cas d'alerte</li> <li>- Formation aux violences sexistes et sexuelles (direction)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Encourager les échanges entre collègues (repas annuel, team-building)</li> <li>- Mise en place de réunion du personnel régulière (biannuelle)</li> <li>- Création d'un livret d'accueil du salarié</li> </ul>	<p>Direction</p> <p>Direction</p> <p>Direction</p>
Risques infectieux biologiques	- Contamination, infection		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place d'une trousse de secours</li> <li>- Affichage règles d'hygiène et gestes barrières</li> <li>- Gel hydro-alcoolique à disposition et masques jetables</li> <li>- Distance minimum d'un mètre entre deux postes de travail</li> </ul>		

## LES RISQUES SPÉCIFIQUES AUX MÉTIERS

**SERVICE ACCUEIL/RECEPTION JOUR ET NUIT** : 1 responsable de service et 3 réceptionnistes polyvalents (jour) et 2 agents (nuit) prestation externalisée

IDENTIFICATION	DESCRIPTION DU RISQUE	ÉVALUATION DU RISQUE 	MOYENS MIS EN PLACE	MOYENS À METTRE EN PLACE	PORTEUR
Utilisation d'équipements électriques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chutes dues à un sol encombré</li> <li>- Incendie</li> <li>- Electrocutation</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintien des sols rangés</li> <li>- Installation de gouttières</li> <li>- Entretien et contrôle des installations</li> <li>- Multiprises avec disjoncteur</li> <li>- Formation du personnel aux risques d'incendie et moyens de secours (agent de nuit SIAP)</li> <li>- Procédure d'évacuation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation aux gestes de premiers secours (SST)</li> <li>- Exercices d'évacuation</li> <li>- Sacoche évacuation (plans, clés, lampe torche, couverture)</li> </ul>	Direction
Eclairage du poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fatigue visuelle</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eclairage naturel et artificiel</li> <li>- Ecrans perpendiculaires aux fenêtres</li> </ul>		
Poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fatigue visuelle</li> <li>- Troubles musculo squelettiques</li> <li>- Posture statique prolongée</li> <li>- Maux de tête</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sièges de bureau adaptables</li> <li>- Hauteur des étagères de rangement adaptée</li> <li>- Paramètres de l'écran d'ordinateur réglables</li> <li>- grands écrans</li> <li>- Plan de travail spacieux</li> <li>- Horaires aménagés sans coupure</li> <li>- Pause déjeuner obligatoire : 30 minutes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Souris ergonomique sur demande</li> <li>- Remplacement des sièges de bureau sur demande</li> <li>- Positionner le clavier à une distance de 10 à 15 cm du bord du plan de travail</li> </ul>	Responsable Accueil
Risques physiques et psycho sociaux externes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agression verbale ou physique des clients</li> <li>- Charge mentale, stress</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Banque d'accueil large et haute</li> <li>- Présence d'un renfort à proximité à 80% du temps</li> <li>- Affichage des consignes de sécurité</li> <li>- Sensibilisation à l'accueil des personnes en</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Affichage n° d'urgence 114 au service des personnes empêchées de parler (alerte par sms)</li> </ul>	Responsable Accueil

			situation de handicap - Téléphone à portée de main - PTI et téléphone portable pour agent de nuit		
Risques physiques et psycho sociaux internes	- Agression verbale ou physique des collègues - Harcèlements - Surcharge et/ou sous-charge de travail		- Entraide entre les services - Affichage des consignes de sécurité - Mise en place systématique d'enquête en cas d'alerte	- Encourager les échanges entre collègues (repas annuel, team-building) - Mise en place de réunion du personnel régulière (biannuelle) - Création d'un livret d'accueil du salarié	Direction
Risques infectieux biologiques	- Contamination, infection		- Mise en place d'une trousse de secours - Affichage règles d'hygiène et gestes barrières - Gel hydro-alcoolique à disposition et masques jetables - Distance minimum d'un mètre entre deux postes de travail		

## LES RISQUES SPÉCIFIQUES AUX MÉTIERS

**SERVICE MENAGE ET PLONGE** : 1 responsable de service et 5 employés de collectivité

IDENTIFICATION	DESCRIPTION DU RISQUE	ÉVALUATION DU RISQUE 	MOYENS MIS EN PLACE	MOYENS À METTRE EN PLACE	PORTEUR
Utilisation d'équipements électriques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chutes dues à un sol encombré</li> <li>- Incendie</li> <li>- Electrocutation</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintien des sols rangés</li> <li>- Entretien et contrôle des installations</li> <li>- Multiprises avec disjoncteur</li> <li>- Formation du personnel aux risques d'incendie et moyens de secours (agent de nuit SIAP)</li> <li>- Procédure d'évacuation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation aux gestes de premiers secours (SST)</li> <li>- Exercices d'évacuation</li> </ul>	Direction
Poste de travail Manipulation de charges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fatigue musculaire</li> <li>- Troubles musculo squelettiques</li> <li>- Lomalgies</li> <li>- Chutes, torsion des chevilles</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deux bâtiments avec escalier : rampe et éclairage suffisants</li> <li>- Organisation du travail chambre par chambre pour éviter le mouvement prolongé</li> <li>- Limitation de la charge des sacs de draps</li> <li>- Matériel de manutention et de transport : chariots, rolls</li> <li>- Entraide entre équipière</li> <li>- Lingerie en nombre suffisant</li> <li>- Pause déjeuner obligatoire 30 minutes</li> <li>- Rangement de la vaisselle petit-déjeuner en partie basse</li> <li>- Suppression des déchets d'oranges pressées par un changement de mode de distribution</li> <li>- Suppression des échelles supérieures pour la dépose des plateaux</li> <li>- Etudes ergonomiques (2022)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation aux gestes et postures en interne</li> <li>- Etude ergonomique du poste « plonge »</li> </ul>	Responsable service Direction
Poste de travail Hygiène	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposition à la saleté</li> <li>- Bactéries</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vestiaires individuels</li> <li>- Fourniture de vêtements de travail adaptés</li> </ul>		

	- Transpiration		(blouses et chaussures) - Modification des horaires en cas de forte chaleur		
Poste de travail Risque lié à l'activité physique	- Fatigue due à la station debout prolongée, piétinement		- Organisation adaptée et tournante pour éviter les gestes répétitifs - Pause déjeuner obligatoire 30 minutes		
Risques physiques et psycho sociaux externes	- Agression verbale ou physique des clients		- Caméras de surveillance dans un bâtiment - Pas de situation de travailleur isolé (présence du personnel d'accueil)		
Risques physiques et psycho sociaux internes	- Agression verbale ou physique des collègues - Harcèlements - Surcharge et/ou sous-charge de travail		- Entraide entre les services - Affichage des consignes de sécurité - Mise en place systématique d'enquête en cas d'alerte	- Encourager les échanges entre collègues (repas annuel, team-building) - Mise en place de réunion du personnel régulière (biannuelle) - Création d'un livret d'accueil du salarié	Direction
Risques infectieux biologiques	- Contamination, infection		- Mise en place d'une trousse de secours - Affichage règles d'hygiène et gestes barrières - Gel hydro-alcoolique à disposition et masques jetables - EPI : gants - Procédure de nettoyage - Contrats annuels pour dératisation, désinsectisation, désinfection		
Risques chimiques	- Brûlures		- Affichage des fiches techniques de produits - Réserve pour les produits - Centrale automatique de dilution - Formation aux produits par les fournisseurs	- Formation annuelle aux produits par les fournisseurs	Direction

## LES RISQUES SPÉCIFIQUES AUX MÉTIERS

**SERVICE RESTAURATION : 1 chef de cuisine et 2 cuisiniers**

IDENTIFICATION	DESCRIPTION DU RISQUE	ÉVALUATION DU RISQUE 	MOYENS MIS EN PLACE	MOYENS À METTRE EN PLACE	PORTEUR
Utilisation d'équipements électriques et produits inflammables	- Incendie - Electrocutation		- Maintien des espaces rangés - Entretien et contrôle des installations - Multiprises avec disjoncteur - Formation du personnel aux risques d'incendie et moyens de secours (agent de nuit SIAP) - Procédure d'évacuation - Présence d'extincteurs et de couverture	- Formation aux gestes de premiers secours (SST) - Exercices d'évacuation	Direction
Poste de travail Risque de chutes	- Sols glissants (eau, huile, sol souillé...)		- Procédure de nettoyage - Port de chaussures de sécurité obligatoire - Désencombrer les accès, les circulations		
Poste de travail Manipulation de charges	- Fatigue musculaire - Troubles musculo squelettiques - Lombalgies - Chutes, torsion des chevilles		- Chariots à roulettes - Plans de travail adaptés - Alternance des tâches - Achat d'une armoire mobile de maintien en température - Etudes ergonomiques (2023)	- Formation aux gestes et postures en interne	Chef de cuisine
Poste de travail Hygiène	- Exposition à la saleté - Bactéries - Transpiration		- Formation HACCP (hygiène et sécurité alimentaire) - Vestiaires individuels - Fourniture de vêtements de travail adaptés (vestes, pantalons, chaussures, calots) - Savon antibactérien - Brosse à ongles - Plan de maîtrise sanitaire dématérialisé	- Rappel des règles HACCP	Chef de cuisine

Poste de travail Risques infectieux biologiques	- Contamination, infection - Coupures		- Mise en place d'une trousse de secours - Formation HACCP - Gel hydro-alcoolique à disposition et masques jetables - EPI : doigtier/gants en cas de coupure - Contrats annuels pour dératisation, désinsectisation, désinfection - Affutage annuel des couteaux		
Poste de travail Risque chimique	- Brûlures		- Affichage des fiches techniques de produits - Réserve pour les produits - Centrale automatique de dilution - Formation aux produits par les fournisseurs - Port de lunettes de protection - Procédure de nettoyage	- Formation annuelle aux produits par les fournisseurs	Direction
Poste de travail Risque thermique	- Brûlures (four, vapeur) - Exposition au froid - Exposition au chaud		- Entretien et contrôle des équipements préparation chaude et froide - Vérification et entretien des hottes - Formation à "utilisation des nouveaux matériels (fours...) - Contrat de collecte des huiles alimentaires - Limiter le temps dans les espaces réfrigérés/chauds		
Poste de travail Risque de bruit	- Gêne auditive due au matériel technique - Gêne auditive due au nombre de clients (cuisine ouverte)		- Privilégier l'achat d'équipement aux décibels limités	- Fourniture de protection auditive sur demande	Chef de cuisine
Poste de travail Risque lié à l'activité physique	- Fatigue due à la station debout prolongée, piétinement		- Organisation adaptée et tournante pour éviter les gestes répétitifs - Turn over entre la production, la mise en place et le service - Pause déjeuner obligatoire 30 minutes		
Poste de travail Risque lié à l'utilisation d'outils	- Coupures - Brûlures		- Affutage annuel des couteaux - Formation à "utilisation des nouveaux matériels (fours...)		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrats d'entretien des outils</li> <li>- Vidange mécanique des eaux</li> <li>- Vidange manuelle des huiles</li> </ul>		
Risques physiques et psycho sociaux externes	- Agression verbale ou physique des clients		- Pas de situation de travailleur isolé (présence du personnel d'accueil)		
Risques physiques et psycho sociaux internes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agression verbale ou physique des collègues</li> <li>- Harcèlements</li> <li>- Surcharge et/ou sous-charge de travail</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entraide entre les services</li> <li>- Affichage des consignes de sécurité</li> <li>- Mise en place systématique d'enquête en cas d'alerte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Encourager les échanges entre collègues (repas annuel, team-building)</li> <li>- Mise en place de réunion du personnel régulière (biannuelle)</li> <li>- Création d'un livret d'accueil du salarié</li> </ul>	Direction

## LES RISQUES SPÉCIFIQUES AUX MÉTIERS

**SERVICE MAINTENANCE : 1 agent de maintenance**

IDENTIFICATION	DESCRIPTION DU RISQUE	ÉVALUATION DU RISQUE 	MOYENS MIS EN PLACE	MOYENS À METTRE EN PLACE	PORTEUR
Utilisation d'équipements électriques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chutes dues à un sol encombré</li> <li>- Incendie</li> <li>- Electrocutation</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintien des sols rangés</li> <li>- Entretien et contrôle des installations</li> <li>- Multiprises avec disjoncteur</li> <li>- Formation du personnel aux risques d'incendie et moyens de secours (agent de nuit SIAP)</li> <li>- Procédure d'évacuation</li> <li>- Habilitation électrique (recyclage tous les 3 ans)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation aux gestes de premiers secours (SST)</li> <li>- Exercices d'évacuation</li> </ul>	Direction
Poste de travail Manipulation de charges	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fatigue musculaire</li> <li>- Troubles musculo squelettiques</li> <li>- Lombalgies</li> <li>- Chutes, torsion des chevilles</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chariots de transport et sangles</li> <li>- Rangement du linge propre en quantité adaptée</li> <li>- Assistance d'une tierce personne pour le port de charges lourdes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation aux gestes et postures en interne</li> </ul>	Direction
Poste de travail Risque de chutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- travail en hauteur</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation d'escabeaux conformes</li> <li>- Suppression des tabourets « pieds d'éléphants »</li> </ul>		
Poste de travail Risque lié à l'utilisation d'outils	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coupures</li> <li>- Brûlures</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation à "utilisation des nouveaux matériels</li> <li>- Port de gants et lunettes de protection</li> </ul>		
Poste de travail Hygiène	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposition à la saleté</li> <li>- Bactéries</li> <li>- Transpiration</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vestiaires individuels</li> <li>- Fourniture de vêtements de travail adaptés (pantalons)</li> </ul>		

Risques physiques et psycho sociaux externes	- Agression verbale ou physique des clients		- Horaire de bureaux - Pas de situation de travailleur isolé (présence du personnel d'accueil)		
Risques physiques et psycho sociaux internes	- Agression verbale ou physique des collègues - Harcèlements - Surcharge et/ou sous-charge de travail		- Entraide entre les services - Affichage des consignes de sécurité - Mise en place systématique d'enquête en cas d'alerte	- Encourager les échanges entre collègues (repas annuel, team-building) - Mise en place de réunion du personnel régulière (biannuelle) - Création d'un livret d'accueil du salarié	Direction
Risques infectieux biologiques	- Contamination, infection		- Mise en place d'une trousse de secours - Affichage règles d'hygiène et gestes barrières - Gel hydro-alcoolique à disposition et masques jetables - EPI : gants - Procédure de nettoyage - Contrats annuels pour dératisation, désinsectisation, désinfection		
Risques chimiques	- Brûlures		- Affichage des fiches techniques des produits		

## RECENSEMENT DES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET MALADIES PROFESSIONNELLES

Ce calendrier permet de mettre en place des actions afin de palier au renouvellement d'accidents du travail et maladie professionnelle

Poste de travail	Date et lieu de l'accident	Description de l'accident ou maladie professionnelle	Action(s) corrective(s)
Employé de collectivité	08/11/2022 au 26/09/2023	Reconnaissance maladie professionnelle TMS = Tendinopathie des muscles épicondyliens du coude droit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel des consignes gestes et postures</li> <li>- Etude ergonomique (SMIA 2022) &gt; rangement de la vaisselle sur des étagères basses, suppression des échelles hautes pour le dépose plateau, suppression déchets d'orange au petit-déjeuner...</li> </ul>
Employé de collectivité	2023/2024	Reconnaissance maladie professionnelle TMS = Rupture de la coiffe des rotateurs de l'épaule droite	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel des consignes gestes et postures</li> <li>- Etude ergonomique (SMIA 2022) &gt; abaissement du niveau de rangement de la vaisselle, suppression des étagères supérieures du dépose-plateau, suppression déchets d'oranges au petit-déjeuner</li> <li>- Réduction du temps de travail sur un poste à la plonge et ménage (hors chambres)</li> <li>- Invalidité permanente</li> </ul>
Employé de collectivité	2023/2024	Déclaration maladie professionnelle TMS = Tendinopathie de l'épaule droite	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel des consignes gestes et postures</li> <li>- Temps partiel thérapeutique sur un poste à la plonge et ménage (hors chambres)</li> </ul>
Cuisinier	25/03/2024	Glissade sur sol mouillé. Contusion genou droit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel des consignes de nettoyage</li> </ul>