Exemple : Poissonnerie Le Goff est une entreprise fictive. Le document unique de votre poissonnerie en 10 minutes : www.tpeajour.fr/duerp/poissonnerie



# Poissonnerie Le Goff

ACTIVITÉ
**Poissonnerie de quartier à Concarneau : réception de la marée tôt le matin, étal sur glace, préparation à la demande, ouverture des huîtres, cuisson de crabes et bulots, plateaux de fruits de mer, vente au comptoir uniquement.**

LIEU
**Concarneau**

EFFECTIF
**4 salariés : 2 poissonniers (Yann, Mathieu), 1 vendeuse (Laura), 1 apprenti de 17 ans en CAP poissonnier-écailler (Noah) ; Erwan, associé non salarié, travaille aussi à l'étal et à la préparation**

CONSULTATION
**Au bureau, dans un classeur papier, à demander à Gaëlle**

SANTÉ AU TRAVAIL
**Non renseigné**

VERSION
**Version du 1 octobre 2026**

## Synthèse

Gaëlle, vos priorités sont d'abord Laura et Noah : dès ce mois-ci, Laura ne porte plus les bacs de glace et vous voyez avec elle ses horaires ; Noah ne touche plus à la Javel ni aux charges lourdes tant que l'avis médical et la déclaration de dérogation ne sont pas faits, et il part avant 22 h. Ensuite viennent les caisses de 20 à 25 kg et les bacs de glace portés à la main, la glace pelletée au sol, et les coupures au couteau à huîtres, avec des gants qui restent dans le tiroir. Le gaz dans la boutique, l'installation électrique, la chambre froide et le sol glissant du soir demandent des vérifications simples et peu coûteuses. Enfin, préparez les fêtes avec l'équipe : planning affiché, pauses repas et commandes organisées.

**5 risques élevés** | **13 moyens** | **0 faibles** | **27 actions prévues**

## Méthode d'évaluation

| | P1 | P2 | P3 | P4 |
|---|---|---|---|---|
| G4 | 4 | 8 | 12 | 16 |
| G3 | 3 | 6 | 9 | 12 |
| G2 | 2 | 4 | 6 | 8 |
| G1 | 1 | 2 | 3 | 4 |

Chaque risque est coté selon sa **gravité** (G) et sa **probabilité** (P), de 1 à 4. Leur produit donne le niveau de priorité. La probabilité tient compte des mesures déjà en place : c'est le risque tel qu'il est aujourd'hui. Le risque résiduel est celui qui reste une fois les actions prévues réalisées. Les actions de priorité 1 sont prévues dans le mois.

### Gravité

1. Blessure légère sans arrêt
2. Arrêt de travail court
3. Arrêt long ou maladie professionnelle
4. Séquelles graves ou décès

### Probabilité

1. Exceptionnel
2. Rare
3. Fréquent
4. Très fréquent ou permanent

## Unités de travail

| | |
|---|---|
| **Réception, réserve et chambre froide** | Arrivée de la marée devant la boutique vers 5 h 30, caisses portées jusqu'à la réserve, machine à glace au sol, chambre froide, étagère des produits de nettoyage. Postes : Yann (poissonnier), Mathieu (poissonnier), Laura (vendeuse), Noah (apprenti), Erwan (associé). |
| **Préparation et cuisson** | Écaillage, vidage, filetage, ouverture des huîtres le week-end, cuisson des crabes et bulots dans une marmite de 50 litres sur le réchaud au gaz de la boutique, nettoyage du soir. Postes : Yann (poissonnier), Mathieu (poissonnier), Noah (apprenti), Erwan (associé). |
| **Boutique et étal** | Glaçage de l'étal matin et midi, service et encaissement, dégivrage de l'étal le soir. Postes : Laura (vendeuse), Poissonnier d'ouverture (Yann ou Mathieu), Erwan (associé), Gaëlle (patronne). |

# Évaluation des risques

## Réception, réserve et chambre froide

Élevé G3 × P3 MANUTENTION

### Caisses de poisson et bacs de glace portés à la main

Caisses de 20 à 25 kg portées du trottoir à la réserve puis à l'étal ; bacs de glace de 30 litres montés matin et midi. Pas de transpalette ni de chariot. Dos et bras fatigués en fin de semaine.

Risque résiduel après les actions : moyen (G3 × P2)

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Choisir avec l'équipe un chariot ou des bacs roulants adaptés à la place disponible, pour les caisses et la glace — nov. 2026
- → Demander au mareyeur de déposer les caisses à l'intérieur, au plus près de la réserve — nov. 2026
- → Inscrire l'équipe à une formation gestes et postures (Prap) — mars 2027

---

Moyen G3 × P2 MACHINES

### Machine à glace

Machine en bon état, nettoyée par Yann ou Mathieu ; on ne sait pas s'ils la débranchent. Les pannes sont confiées au technicien.

**DÉJÀ EN PLACE**

Pannes confiées au technicien, l'équipe n'y touche pas

**À PRÉVOIR**

- → Écrire avec Yann et Mathieu une consigne de nettoyage machine arrêtée et débranchée, tirée de la notice, et l'afficher près de la machine — janv. 2027

---

Moyen G3 × P2 TRAVAIL ISOLÉ

### Poissonnier seul à l'ouverture

Seul de 5 h à 5 h 30 pour préparer l'étal et la glace, avec son portable ; réseau en chambre froide et en réserve inconnu, pas de consigne.

Risque résiduel après les actions : faible (G3 × P1)

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Faire arriver le second à 5 h, ou à défaut prévoir un SMS d'arrivée à Gaëlle et un appel si pas de nouvelles, après avoir testé le réseau en chambre froide — déc. 2026

---

Moyen G3 × P2 HORAIRES ET FATIGUE

### Journées longues et travail avant 6 h et après 21 h

Ouverture à 5 h (lever à 4 h), fin vers 13 h ou 14 h, parfois plus ; fermeture après 21 h le samedi et aux fêtes. Planning oral qui change souvent.

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Afficher le planning des ouvertures et fermetures à l'avance et noter les heures faites avant 6 h et après 21 h pour respecter repos et pauses (convention collective, art. 103) — déc. 2026

---

Moyen G4 × P1 FROID ET CHALEUR

### Enfermement en chambre froide

Entrées quotidiennes ; porte à poignée classique, ouverture de l'intérieur jamais testée exprès, bouton d'alarme probablement absent.

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Tester l'ouverture de la porte de l'intérieur et chercher un bouton d'alarme ; s'il n'y en a pas, en faire installer un — nov. 2026

## Préparation et cuisson

Élevé G3 × P3 COUPURES

### Couteaux à fileter et couteau à huîtres

Huîtres ouvertes toute la journée le week-end, tenues dans un torchon ; Noah s'est entaillé la paume il y a deux mois (3 jours d'arrêt). Gants anticoupures achetés mais restés dans le tiroir. Couteaux affûtés chacun à sa façon, parfois laissés sur le plan en coup de feu.

Risque résiduel après les actions : moyen (G3 × P2)

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Demander à l'équipe pourquoi les gants ne sont pas portés, choisir avec elle des modèles à la bonne taille, et rendre le gant obligatoire à la main qui tient l'huître et au filetage — oct. 2026
- → Installer une coutelière près du plan de travail et faire former l'équipe à l'affûtage et à l'affilage — déc. 2026
- → Faire former au moins une personne présente chaque jour aux premiers secours (SST) — déc. 2026

---

Élevé G3 × P3 AUTRE

### Apprenti mineur (Noah, 17 ans)

Noah porte les caisses de 20 à 25 kg et les bacs de glace, nettoie à la Javel sans déclaration de dérogation, ouvre les huîtres, et reste parfois après 21 h. Visite médicale incertaine.

Risque résiduel après les actions : faible (G3 × P1)

**DÉJÀ EN PLACE**

Noah commence après 6 h

**À PRÉVOIR**

- → En attendant les démarches, retirer à Noah la Javel et les produits à pictogramme, et limiter ses charges à 20 % de son poids (art. R4153-52) — oct. 2026
- → Obtenir l'avis médical d'aptitude de Noah et envoyer la déclaration de dérogation à l'inspection du travail, à renouveler tous les 3 ans (art. R4153-40 et R4153-41) — nov. 2026
- → Faire partir Noah avant 22 h chaque soir et noter son heure de départ (art. L3163-1) — oct. 2026

---

Moyen G2 × P3 PRODUITS CHIMIQUES

### Javel, détergent-dégraissant et désinfectant

Produits versés au seau pour le nettoyage du soir, gants de vaisselle sans lunettes ; la Javel pique le nez. Stockés sur une étagère ouverte au fond de la réserve.

Risque résiduel après les actions : moyen (G2 × P2)

**DÉJÀ EN PLACE**

Gants en caoutchouc ; Aération de la boutique quand c'est possible

**À PRÉVOIR**

- → Fournir des lunettes de protection et des gants longs, et un doseur pour ne plus verser au jugé — nov. 2026
- → Réunir les fiches de données de sécurité, voir avec le fournisseur un produit moins irritant que la Javel, et afficher une consigne (dosage, jamais de mélange) — janv. 2027

---

Moyen G3 × P2 BRÛLURES

### Marmite de 50 litres d'eau bouillante et vapeur

Crabes et bulots sortis de la marmite à l'écumoire, mains protégées par un torchon ; pas de gants antibrûlures, vapeur et sol glissant autour.

Risque résiduel après les actions : faible (G3 × P1)

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Fournir des gants antibrûlures et un panier égouttoir pour sortir crabes et bulots de la marmite — nov. 2026

---

Moyen G2 × P2 BIOLOGIQUE

### Piqûres d'arêtes, coupures souillées et pinces des crustacés vivants

Piqûres et coupures en vidant le poisson, soignées au pansement sans consigne écrite. Tourteaux et étrilles vivants, homards pour les fêtes, attrapés à la main.

**DÉJÀ EN PLACE**

Trousse de secours dans la boutique

**À PRÉVOIR**

- → Afficher la conduite à tenir en cas de piqûre ou coupure (lavage, désinfection, quand consulter), et fournir une pince pour attraper les crustacés vivants — janv. 2027

## Boutique et étal

Élevé G3 × P3 AUTRE

### Salariée enceinte (Laura)

Laura, enceinte de 4 mois, monte les bacs de glace de 30 litres matin et midi, a les mains dans l'eau froide et arrive vers 5 h 30. Pas encore vu le médecin du travail.

Risque résiduel après les actions : faible (G3 × P1)

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Retirer dès maintenant à Laura le port des bacs de glace et demander pour elle une visite au médecin du travail — oct. 2026
- → Parler avec Laura de ses horaires et la passer sur un poste de jour si elle le demande (art. L1225-9 ; convention collective, art. 103.5) — oct. 2026

Élevé G3 × P3

GESTES RÉPÉTITIFS ET POSTURES

### Pelletage de la glace et dégivrage à la main

Machine à glace au sol : il faut se baisser pour remplir les bacs à la pelle. Le soir, l'étal est dégivré et l'eau évacuée à la main.

Risque résiduel après les actions : moyen (G3 × P2)

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Voir avec le technicien de la machine à glace comment la surélever ou ajouter une goulotte, et acheter des pelles légères en plastique — janv. 2027
- → Au renouvellement de l'étal, choisir un modèle à dégivrage intégré avec évacuation directe de l'eau — juin 2027

Moyen G4 × P2 INCENDIE ET EXPLOSION

### Bouteille de gaz du réchaud dans la boutique

Bouteille branchée au réchaud, rangée à côté dans la boutique ; date du tuyau et du détendeur inconnue, dernière vérification de l'extincteur inconnue.

**DÉJÀ EN PLACE**

Un extincteur

**À PRÉVOIR**

- → Vérifier la date du tuyau et du détendeur et les remplacer s'ils sont périmés, et faire vérifier l'extincteur — nov. 2026

Moyen G4 × P2 ÉLECTRICITÉ

### Installation électrique en milieu humide

Réchaud, machine à glace et frigos sur prises murales, multiprise en hauteur derrière la caisse ; pas de contrôle électrique récent connu.

Risque résiduel après les actions : moyen (G4 × P1)

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Faire vérifier l'installation électrique par un organisme ou un électricien qualifié et garder le rapport dans un registre — janv. 2027

Moyen G2 × P3

GESTES RÉPÉTITIFS ET POSTURES

### Dos penché et bras tendu

Il faut se pencher par-dessus la glace pour attraper le poisson au fond de l'étal, ça tire sur le dos et les épaules ; Laura doit se hisser au plan de préparation.

Risque résiduel après les actions : moyen (G2 × P2)

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Placer les poissons les plus vendus à l'avant de l'étal et installer une rehausse stable pour Laura au plan de préparation — janv. 2027

---

Moyen G2 × P3 CHUTES DE PLAIN-PIED

### Carrelage mouillé et glissant

Le soir, au dégivrage, le carrelage est glissant, même en bottes ; sol glissant aussi autour de la marmite. Semelles des bottes jamais vérifiées.

Risque résiduel après les actions : moyen (G2 × P2)

**DÉJÀ EN PLACE**

Port de bottes obligatoire pour tout le monde

**À PRÉVOIR**

- → Vérifier les semelles des bottes et fournir à chacun des bottes antidérapantes (type SR), avec une raclette pour évacuer l'eau au fil du dégivrage — déc. 2026

---

Moyen G2 × P3 RISQUES PSYCHOSOCIAUX

### Pics d'activité sans renfort

Huîtres ouvertes toute la journée le week-end, plateaux à Noël et au Nouvel An, même équipe sans extra : on court partout et on mange sur le pouce.

Risque résiduel après les actions : moyen (G2 × P2)

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Avant les fêtes, faire un point d'équipe : commandes de plateaux prises avec créneaux de retrait, pause repas prévue pour chacun, renfort à étudier — nov. 2026

---

Moyen G2 × P3 FROID ET CHALEUR

### Mains dans la glace et l'eau froide

Mains dans la glace et l'eau toute la matinée, boutique peu chauffée ; doigts douloureux en janvier, Laura a souvent les mains gelées. Chacun met sa propre polaire, pas de gants contre le froid.

Risque résiduel après les actions : moyen (G2 × P2)

**DÉJÀ EN PLACE**

*Aucune mesure citée*

**À PRÉVOIR**

- → Fournir des gants isothermes étanches et une veste chaude à chacun avant l'hiver — nov. 2026

# Plan d'actions de prévention

Élevé **Priorité 1** dans le mois · 13 actions

| ACTION | ÉCHÉANCE | QUI | FAIT |
|---|---|---|---|
| Demander à l'équipe pourquoi les gants ne sont pas portés, choisir avec elle des modèles à la bonne taille, et rendre le gant obligatoire à la main qui tient l'huître et au filetage<br>Couteaux à fileter et couteau à huîtres · Préparation et cuisson · coût faible | oct. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| En attendant les démarches, retirer à Noah la Javel et les produits à pictogramme, et limiter ses charges à 20 % de son poids (art. R4153-52)<br>Apprenti mineur (Noah, 17 ans) · Préparation et cuisson · coût faible | oct. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Faire partir Noah avant 22 h chaque soir et noter son heure de départ (art. L3163-1)<br>Apprenti mineur (Noah, 17 ans) · Préparation et cuisson · coût faible | oct. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Retirer dès maintenant à Laura le port des bacs de glace et demander pour elle une visite au médecin du travail<br>Salariée enceinte (Laura) · Boutique et étal · coût faible | oct. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Parler avec Laura de ses horaires et la passer sur un poste de jour si elle le demande (art. L1225-9 ; convention collective, art. 103.5)<br>Salariée enceinte (Laura) · Boutique et étal · coût faible | oct. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Choisir avec l'équipe un chariot ou des bacs roulants adaptés à la place disponible, pour les caisses et la glace<br>Caisses de poisson et bacs de glace portés à la main · Réception, réserve et chambre froide · coût moyen | nov. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Demander au mareyeur de déposer les caisses à l'intérieur, au plus près de la réserve<br>Caisses de poisson et bacs de glace portés à la main · Réception, réserve et chambre froide · coût faible | nov. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Obtenir l'avis médical d'aptitude de Noah et envoyer la déclaration de dérogation à l'inspection du travail, à renouveler tous les 3 ans (art. R4153-40 et R4153-41)<br>Apprenti mineur (Noah, 17 ans) · Préparation et cuisson · coût faible | nov. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Installer une coutelière près du plan de travail et faire former l'équipe à l'affûtage et à l'affilage<br>Couteaux à fileter et couteau à huîtres · Préparation et cuisson · coût faible | déc. 2026 | Gaëlle | ☐ |

| ACTION | ÉCHÉANCE | QUI | FAIT |
|---|---|---|---|
| Faire former au moins une personne présente chaque jour aux premiers secours (SST)<br>Couteaux à fileter et couteau à huîtres · Préparation et cuisson · coût moyen | déc. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Voir avec le technicien de la machine à glace comment la surélever ou ajouter une goulotte, et acheter des pelles légères en plastique<br>Pelletage de la glace et dégivrage à la main · Boutique et étal · coût élevé | janv. 2027 | Gaëlle | ☐ |
| Inscrire l'équipe à une formation gestes et postures (Prap)<br>Caisses de poisson et bacs de glace portés à la main · Réception, réserve et chambre froide · coût moyen | mars 2027 | Gaëlle | ☐ |
| Au renouvellement de l'étal, choisir un modèle à dégivrage intégré avec évacuation directe de l'eau<br>Pelletage de la glace et dégivrage à la main · Boutique et étal · coût élevé | juin 2027 | Gaëlle | ☐ |

## Moyen Priorité 2 dans les 3 mois · 14 actions

| ACTION | ÉCHÉANCE | QUI | FAIT |
|---|---|---|---|
| Tester l'ouverture de la porte de l'intérieur et chercher un bouton d'alarme ; s'il n'y en a pas, en faire installer un<br>Enfermement en chambre froide · Réception, réserve et chambre froide · coût moyen | nov. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Fournir des lunettes de protection et des gants longs, et un doseur pour ne plus verser au jugé<br>Javel, détergent-dégraissant et désinfectant · Préparation et cuisson · coût faible | nov. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Fournir des gants antibrûlures et un panier égouttoir pour sortir crabes et bulots de la marmite<br>Marmite de 50 litres d'eau bouillante et vapeur · Préparation et cuisson · coût faible | nov. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Vérifier la date du tuyau et du détendeur et les remplacer s'ils sont périmés, et faire vérifier l'extincteur<br>Bouteille de gaz du réchaud dans la boutique · Boutique et étal · coût faible | nov. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Avant les fêtes, faire un point d'équipe : commandes de plateaux prises avec créneaux de retrait, pause repas prévue pour chacun, renfort à étudier<br>Pics d'activité sans renfort · Boutique et étal · coût faible | nov. 2026 | Gaëlle | ☐ |

| ACTION | ÉCHÉANCE | QUI | FAIT |
|---|---|---|---|
| Fournir des gants isothermes étanches et une veste chaude à chacun avant l'hiver<br>Mains dans la glace et l'eau froide · Boutique et étal · coût faible | nov. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Faire arriver le second à 5 h, ou à défaut prévoir un SMS d'arrivée à Gaëlle et un appel si pas de nouvelles, après avoir testé le réseau en chambre froide<br>Poissonnier seul à l'ouverture · Réception, réserve et chambre froide · coût faible | déc. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Afficher le planning des ouvertures et fermetures à l'avance et noter les heures faites avant 6 h et après 21 h pour respecter repos et pauses (convention collective, art. 103)<br>Journées longues et travail avant 6 h et après 21 h · Réception, réserve et chambre froide · coût faible | déc. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Vérifier les semelles des bottes et fournir à chacun des bottes antidérapantes (type SR), avec une raclette pour évacuer l'eau au fil du dégivrage<br>Carrelage mouillé et glissant · Boutique et étal · coût faible | déc. 2026 | Gaëlle | ☐ |
| Écrire avec Yann et Mathieu une consigne de nettoyage machine arrêtée et débranchée, tirée de la notice, et l'afficher près de la machine<br>Machine à glace · Réception, réserve et chambre froide · coût faible | janv. 2027 | Gaëlle | ☐ |
| Réunir les fiches de données de sécurité, voir avec le fournisseur un produit moins irritant que la Javel, et afficher une consigne (dosage, jamais de mélange)<br>Javel, détergent-dégraissant et désinfectant · Préparation et cuisson · coût faible | janv. 2027 | Gaëlle | ☐ |
| Afficher la conduite à tenir en cas de piqûre ou coupure (lavage, désinfection, quand consulter), et fournir une pince pour attraper les crustacés vivants<br>Piqûres d'arêtes, coupures souillées et pinces des crustacés vivants · Préparation et cuisson · coût faible | janv. 2027 | Gaëlle | ☐ |
| Faire vérifier l'installation électrique par un organisme ou un électricien qualifié et garder le rapport dans un registre<br>Installation électrique en milieu humide · Boutique et étal · coût moyen | janv. 2027 | Gaëlle | ☐ |
| Placer les poissons les plus vendus à l'avant de l'étal et installer une rehausse stable pour Laura au plan de préparation<br>Dos penché et bras tendu · Boutique et étal · coût faible | janv. 2027 | Gaëlle | ☐ |

## Épisodes de chaleur intense

Quand Météo-France place le département en vigilance canicule (jaune, orange ou rouge), l'employeur applique les mesures suivantes :

- Eau fraîche gardée au frais à disposition près de l'étal et de la préparation, toute la journée
- Faire la cuisson à la marmite aux heures les plus fraîches et décaler le portage des caisses et de la glace
- Pauses plus fréquentes dans un endroit frais, en particulier près du réchaud
- Aérer la boutique tôt le matin et limiter l'entrée de chaleur (stores, porte fermée côté soleil)
- Pour Laura, enceinte, adapter les tâches et les horaires avec le service de santé au travail
- Le poissonnier qui ouvre seul envoie un SMS à Gaëlle à son arrivée ; tout malaise est signalé tout de suite, et chacun sait appeler le 15

## Risques écartés

Ces risques, habituels dans le métier, ne concernent pas l'entreprise à la date du document :

| RISQUE | RAISON |
|---|---|
| Déplacements et route | Pas de marché ni de livraison : la marée est livrée devant la boutique et les clients viennent au comptoir. |
| Agression | Ni client agressif ni grosses sommes en espèces signalés par la patronne. |

## Points à vérifier

- Dans le dossier de Noah : visite d'information et de prévention passée ou non, avis médical d'aptitude
- Nom du service de santé au travail, à retrouver dans les papiers, puis lui transmettre le document
- Avec Yann et Mathieu : ouverture de la chambre froide de l'intérieur, présence d'un bouton d'alarme, réseau téléphonique en chambre froide et en réserve
- Avec Yann et Mathieu : machine à glace débranchée ou non pendant le nettoyage
- Rapport du dernier contrôle de l'installation électrique, dans les classeurs
- Fiches de données de sécurité des produits de nettoyage (tiroir du bureau ou mails)
- Date de la dernière vérification de l'extincteur et date du tuyau de gaz
- Bottes : semelles antidérapantes ou non, et qui les fournit
- Heures faites entre 21 h et 6 h par Yann et Mathieu, pour savoir s'ils relèvent du travail de nuit (convention collective, art. 103)
- Affichages obligatoires : médecin du travail, inspection du travail, harcèlement

## Sécurité incendie de l'établissement recevant du public

Vos clients entrent dans vos locaux : en plus des règles du Code du travail pour les salariés, le règlement de sécurité des établissements recevant du public s'applique.

- Au moins un extincteur portatif, un pour 300 m² et un par niveau ; un moyen de secours qui ne se voit pas est signalé par un panneau. (art. PE 26 du règlement de sécurité des ERP)
- Un système d'alarme qui s'entend de partout ; une consigne affichée avec le numéro des sapeurs-pompiers, l'adresse du centre de secours le plus proche et les premiers gestes ; le personnel est instruit de la conduite à tenir en cas d'incendie et entraîné à se servir des moyens de secours. (art. PE 27 du règlement de sécurité des ERP)

- Les installations techniques (électricité, chauffage, gaz, appareils de cuisson, moyens de secours) sont entretenues et vérifiées par des techniciens compétents au moins tous les trois ans. (art. PE 4 du règlement de sécurité des ERP)
- Un registre de sécurité, papier ou numérique, où l'exploitant note les dates des vérifications et contrôles et leurs observations. (art. R143-44 du Code de la construction et de l'habitation)

# Vos obligations d'employeur

Ce que les textes vous imposent, d'après la situation de votre entreprise décrite pendant l'entretien. Chaque obligation renvoie à l'article qui la fixe.

## Toute entreprise qui emploie au moins un salarié

- Évaluer les risques de chaque unité de travail, y compris les ambiances thermiques, et les transcrire dans le document unique, avec l'impact différencié selon le sexe. (art. L4121-3, art. L4121-3-1, art. R4121-1)
- Appliquer les principes généraux de prévention, dans l'ordre (supprimer le danger, combattre à la source, adapter le travail à l'homme, remplacer ce qui est dangereux, protection collective avant individuelle, instructions) et planifier la prévention de l'organisation du travail, des relations sociales, du harcèlement et des agissements sexistes. (art. L4121-1, art. L4121-2)
- Moins de 50 salariés, consigner dans le document unique la liste des actions de prévention et de protection. (art. L4121-3-1)
- Mettre le document à jour à chaque aménagement important des conditions de travail et quand une information nouvelle sur un risque apparaît, et au moins une fois par an à partir de 11 salariés. (art. R4121-2)
- Conserver chaque version au moins 40 ans, la tenir à disposition des salariés, anciens salariés, service de santé au travail, inspection du travail et CARSAT, et afficher à une place convenable un avis indiquant comment le consulter. (art. L4121-3-1, art. R4121-4)
- Transmettre le document à chaque mise à jour au service de prévention et de santé au travail (SPST). (art. L4121-3-1)
- Adhérer à un service de prévention et de santé au travail ; chaque salarié a une visite d'information et de prévention dans les 3 mois suivant la prise de poste, renouvelée au plus tous les 5 ans (3 ans en suivi adapté) ; visite de mi-carrière l'année des 45 ans ; visite de reprise après un congé maternité, une maladie professionnelle, 30 jours d'arrêt pour accident du travail ou 60 jours pour maladie. (art. L4622-1, art. R4624-10, art. R4624-16, art. R4624-17, art. L4624-2-2, art. R4624-31)
- Désigner un ou plusieurs salariés compétents pour la prévention ou, à défaut de compétence dans l'entreprise, faire appel au SPST ou à un intervenant enregistré. (art. L4644-1)
- Former chaque salarié à la sécurité à l'embauche, au changement de poste ou de technique, et à la reprise après un arrêt si le médecin du travail le demande ; la conduite à tenir en cas d'accident est enseignée dans le mois qui suit l'affectation. Informer chacun de l'accès au document unique, des mesures de prévention, du rôle du SPST et des consignes incendie. (art. L4141-2, art. R4141-3, art. R4141-3-1, art. R4141-20)
- Afficher l'adresse et le téléphone du médecin du travail ou du SPST, des secours d'urgence et de l'inspection du travail (avec le nom de l'inspecteur), ainsi que les textes du code pénal sur le harcèlement moral et sexuel et les coordonnées des services compétents. (art. D4711-1, art. L1152-4, art. L1153-5)
- Prévenir le harcèlement moral et sexuel, y mettre un terme et le sanctionner. (art. L1152-4, art. L1153-5)
- Donner les instructions permettant à chacun, en cas de danger grave et imminent, d'arrêter son activité et de quitter les lieux ; tout salarié peut se retirer d'une telle situation. (art. L4132-5, art. L4131-1)
- Matériel de premiers secours adapté aux risques, facile d'accès et signalé ; organisation des premiers secours fixée après avis du médecin du travail et consignée par écrit ; un salarié formé au secourisme dans chaque atelier où se font des travaux dangereux. (art. R4224-14, art. R4224-23, art. R4224-16, art. R4224-15)
- Incendie, au moins un extincteur à eau pulvérisée de 6 litres par 200 m² et par niveau, adapté aux risques particuliers (électriques notamment) ; dégagements toujours libres ; éclairage de sécurité ; consigne de sécurité incendie ou, dans les petits établissements, instructions d'évacuation ; exercices au moins tous les six mois là où la consigne est obligatoire (plus de 50 personnes ou matières inflammables). (art. R4227-29, art. R4227-4, art. R4227-14, art. R4227-37, art. R4227-38, art. R4227-39, art. R4227-34)
- Eau potable et fraîche à disposition ; un siège approprié à chaque poste ou à proximité ; lavabos (un pour dix), cabinets d'aisance, vestiaires ; pas de repas dans les locaux de travail, un emplacement pour se restaurer ; seuls vin, bière, cidre et poiré peuvent être admis, et l'employeur limite ou interdit l'alcool si la sécurité l'exige. (art. R4225-2, art. R4225-5, art. R4228-1, art. R4228-7, art. R4228-10, art. R4228-19, art. R4228-23, art. R4228-20)
- Locaux aérés, éclairés (120 lux au poste de travail, 40 lux dans les circulations), à une température adaptée à l'activité ; protection contre le froid et les intempéries. (art. R4222-1, art. R4223-4, art. R4223-13, art. R4223-15)
- Circulation sûre des piétons et des véhicules, locaux entretenus et sans encombrement, installations de sécurité vérifiées et dossier de maintenance tenu. (art. R4224-3, art. R4224-18, art. R4224-17)
- Installation électrique vérifiée périodiquement par un organisme accrédité ou une personne qualifiée, résultats consignés sur un registre. (art. R4226-16, art. R4226-17, art. R4226-19)

- Équipements de travail adaptés et maintenus conformes ; équipements de protection individuelle fournis quand il le faut, et l'employeur veille à leur port effectif ; vérifications et contrôles datés et conservés 5 ans. (art. R4321-1, art. R4321-4, art. R4322-1, art. D4711-2, art. D4711-3)
- Un accident du travail mortel est signalé à l'inspection du travail dans les 12 heures. (art. R4121-5)
- La visite d'information et de prévention est obligatoire et engage la responsabilité de l'employeur ; les travailleurs de nuit et les salariés exposés à certains risques (bruit, vibrations…) la passent avant l'embauche. (convention collective, art. 45)

## Charge de travail, relations et organisation (risques psychosociaux)

- La prévention couvre la santé physique et mentale et doit planifier l'organisation du travail, les conditions de travail, les relations sociales, le harcèlement moral et sexuel et les agissements sexistes. (art. L4121-1, art. L4121-2)

## Épisodes de chaleur intense (canicule)

- Évaluer les risques liés aux épisodes de chaleur intense et, si l'évaluation montre un risque, inscrire les actions de prévention dans le document unique. (art. R4463-1, art. R4463-2)
- Les mesures portent notamment sur les procédés de travail, l'aménagement des postes, les horaires et les périodes de repos, la protection contre le rayonnement solaire et l'accumulation de chaleur dans les locaux, l'eau, les équipements de travail et les équipements de protection. (art. R4463-3)
- Pendant l'épisode, fournir assez d'eau potable fraîche et un moyen de la garder au frais toute la journée près des postes, y compris extérieurs. (art. R4463-4)
- Adapter les mesures, avec le SPST, pour un salarié particulièrement vulnérable (âge, état de santé, grossesse). (art. R4463-5)
- Fixer comment signaler un malaise ou une détresse et comment porter secours au plus vite, en particulier aux travailleurs isolés ou éloignés ; le faire connaître aux salariés et au SPST. (art. R4463-6)
- Appliquer ces mesures à chaque épisode et les renforcer si la chaleur s'intensifie. (art. R4463-7)

## Salarié de moins de 18 ans (apprenti, élève, stagiaire, job d'été)

- Avant toute affectation à des travaux réglementés, évaluer les risques propres aux jeunes dans le document unique, mettre en œuvre les actions de prévention, former, encadrer par une personne compétente et obtenir un avis médical d'aptitude renouvelé chaque année. (art. R4153-40)
- Travaux réglementés possibles pour un apprenti ou un élève en formation professionnelle seulement après une déclaration de dérogation à l'inspection du travail, renouvelée tous les 3 ans, et avec les informations tenues à disposition (formation, avis médical, encadrant) - machines dont les éléments mobiles ne sont pas inaccessibles, agents chimiques dangereux, maintenance en marche, conduite d'engins, travail en hauteur sans protection collective, échafaudages, appareils sous pression, milieu confiné. (art. R4153-41, art. R4153-44, art. R4153-45, art. D4153-17, art. D4153-27, art. D4153-28, art. D4153-29, art. D4153-30, art. D4153-31, art. D4153-33, art. D4153-34)
- Interdits sans dérogation possible - opérations sous tension et accès sans surveillance aux locaux à pièces nues sous tension, températures extrêmes nuisibles à la santé, vibrations au-delà des valeurs limites, agents biologiques des groupes 3 et 4, abattage d'animaux. (art. D4153-24, art. D4153-36, art. D4153-20, art. D4153-19, art. D4153-37)
- Un saisonnier ou un job d'été mineur (hors apprentissage ou formation professionnelle) ne bénéficie pas de la dérogation - ces travaux lui sont interdits. (art. R4153-39, art. R4153-40)
- Manutention au-delà de 20 % de son poids seulement si l'aptitude médicale est constatée. (art. R4153-52)
- Travail de nuit interdit (22 h - 6 h entre 16 et 18 ans) ; dérogations accordées par l'inspecteur du travail pour un an dans la boulangerie et la pâtisserie (pas avant 4 h), la restauration et l'hôtellerie (jusqu'à 23 h 30), les spectacles et les courses hippiques. (art. L3163-1, art. L3163-2, art. R3163-1, art. R3163-2, art. R3163-3, art. R3163-5)
- Au plus 8 heures par jour et 35 heures par semaine, pause de 30 minutes au-delà de 4 h 30. (art. L3162-1, art. L3162-3)
- Pas de mineur employé ou en stage au service du bar d'un débit de boissons à consommer sur place, sauf le conjoint et la famille du débitant jusqu'au quatrième degré, et les plus de 16 ans en formation en alternance menant à un diplôme ou à un titre enregistré au RNCP, dans un débit de boissons agréé. (art. L4153-6)
- Visite d'information et de prévention avant la prise de poste. (art. R4624-18)
- Faire travailler un jeune à des travaux interdits ou sans les conditions de la dérogation est puni d'une amende de 2 000 € par jeune concerné. (art. L4753-2)

## Salariée enceinte, venant d'accoucher ou qui allaite

- Proposer un autre poste, sans baisse de salaire, si son poste l'expose à des risques réglementés ; certains travaux lui sont interdits. (art. L1225-12, art. L4152-1)
- Pouvoir se reposer en position allongée dans des conditions appropriées. (art. R4152-2)
- Interdits - le diable pour transporter des charges, les agents reprotoxiques et certaines substances, l'exposition à la rubéole et à la toxoplasmose sans immunité ; information sur les effets des substances. (art. D4152-12, art. D4152-10, art. D4152-3, art. D4152-11)
- Une femme ne porte pas plus de 25 kg, ni plus de 40 kg en brouette, brouette comprise. (art. R4541-9)
- En poissonnerie, une salariée enceinte est affectée à un poste de jour pendant sa grossesse si elle le demande. (convention collective, art. 103.5)

## Travail de nuit ou très tôt le matin

- Est de nuit le travail sur une période d'au moins 9 heures incluant minuit - 5 h, comprise entre 21 h et 7 h (21 h - 6 h à défaut d'accord) ; est travailleur de nuit qui y fait au moins 3 heures deux fois par semaine, ou 270 heures sur 12 mois à défaut d'accord. (art. L3122-2, art. L3122-5, art. L3122-20, art. L3122-23)
- Au plus 8 heures par nuit et 40 heures par semaine en moyenne sur 12 semaines ; le médecin du travail est consulté avant la mise en place. (art. L3122-6, art. L3122-7, art. L3122-10)
- Visite d'information et de prévention avant l'affectation, puis suivi adapté au plus tous les 3 ans. (art. L3122-11, art. R4624-18, art. R4624-17)
- Facteur de pénibilité au-delà d'1 heure entre minuit et 5 h sur au moins 100 nuits par an. (art. D4163-2)
- En boucherie, le travail de nuit (de 21 h à 6 h) reste exceptionnel ; chaque heure est majorée de 25 %, sauf pour les salariés qui travaillent habituellement de nuit. (convention collective, art. 81)
- En poissonnerie, le travail de nuit va de 21 h à 6 h ; est travailleur de nuit habituel celui qui y fait au moins 3 heures deux fois par semaine, ou 220 heures dans l'année. Le poste de nuit dure au plus 8 heures, et 42 heures par semaine en moyenne sur 12 semaines ; dès 6 heures de travail dont 4 de nuit, une pause payée de 20 minutes. Le médecin du travail est consulté avant de mettre en place ou de modifier le travail de nuit, le travailleur de nuit a une surveillance médicale particulière, et l'employeur s'assure qu'il a un moyen de transport au début et à la fin de son poste. (convention collective, art. 103)

## Machines et outils à éléments mobiles

- Machines appropriées au travail, installées de façon stable, maintenues conformes à leur notice ; pas d'intervention sur une machine en marche, et mesures contre la remise en marche inopinée ; essai des protections après une maintenance. (art. R4321-1, art. R4322-1, art. R4323-6, art. R4323-15, art. R4323-14)
- Pas de vêtement flottant près d'éléments mobiles qui ne peuvent être rendus inaccessibles ; réserver la machine aux salariés désignés si nécessaire. (art. R4323-16, art. R4323-17)
- Informer et former les utilisateurs (conditions d'utilisation, notice, conduite face aux situations anormales) ; informer aussi ceux qui travaillent à côté. (art. R4323-1, art. R4323-2, art. R4323-3, art. R4141-15)
- Vérifications périodiques des équipements qu'un arrêté désigne (levage, appareils à pression…), consignées sur le registre de sécurité. (art. R4323-23, art. R4323-25)
- L'inspection du travail peut arrêter l'activité sur une machine sans protecteur. (art. L4731-1)

## Produits chimiques dangereux

- Évaluer les risques de chaque activité exposant à un agent chimique dangereux, y compris l'entretien et la maintenance, à partir des fiches de données de sécurité ou, pour les produits cosmétiques qui n'en ont pas, de la composition demandée au fournisseur. (art. R4412-5, art. R4412-6, art. R4412-7)
- Supprimer le risque ou substituer par un produit ou un procédé moins dangereux ; à défaut, protection collective (captage à la source, ventilation), puis équipements de protection individuelle. (art. R4412-15, art. R4412-16)
- Ne pas manger, boire ni fumer dans les zones concernées ; stockage séparé des produits incompatibles ; récipients étiquetés avec le nom et les dangers. (art. R4412-20, art. R4412-17, art. R4412-39-1)
- Une notice de poste pour chaque poste exposé, informer et former les salariés sur les produits, leurs risques et les valeurs limites. (art. R4412-38, art. R4412-39)
- Produits cancérogènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction (dont les poussières de bois) - substituer chaque fois que c'est techniquement possible, en consigner le résultat, travailler en système clos à défaut ; ces postes relèvent du suivi individuel renforcé. (art. R4412-61, art. R4412-66, art. R4412-68, art. R4624-23)

- Interdits aux salariés en CDD et intérimaires pour certains agents (amiante, certaines amines aromatiques…), et aux femmes enceintes pour les reprotoxiques. (art. D4154-1, art. D4152-10)

### Agents biologiques

- Évaluer la nature, la durée et les conditions d'exposition ; éviter l'exposition ou la réduire (nombre de personnes exposées, procédés, protection collective puis individuelle). (art. R4423-1, art. R4424-2, art. R4424-3)
- Pour les agents pathogènes, pas de nourriture ni de boisson dans les zones à risque, protections fournies et retirées en quittant le poste, instructions écrites en cas d'accident ou d'incident. (art. R4424-4, art. R4424-5, art. R4425-1)
- Former avant l'exposition, et recommander les vaccinations utiles sur proposition du médecin du travail. (art. R4425-6, art. R4425-7, art. R4426-6)

### Manutention de charges

- Éviter la manutention manuelle par l'organisation et les aides mécaniques ; à défaut, évaluer les risques, aménager les postes et fournir des aides ou accessoires de préhension. (art. R4541-3, art. R4541-4, art. R4541-5)
- Informer sur le poids des charges, former aux gestes et postures. (art. R4541-7, art. R4541-8)
- Port habituel de plus de 55 kg seulement avec l'aptitude du médecin du travail, jamais plus de 105 kg ; une femme ne porte pas plus de 25 kg (40 kg en brouette, brouette comprise) ; un jeune pas plus de 20 % de son poids sans aptitude médicale ; pas de diable pour une femme enceinte. (art. R4541-9, art. R4153-52, art. D4152-12)

### Froid, chambre froide et postes extérieurs

- Protéger contre le froid et les intempéries, après avis du médecin du travail. (art. R4223-15)
- Un poste extérieur permet de partir vite ou d'être secouru, protège des chutes d'objets, des intempéries et des glissades. (art. R4225-1)
- Facteur de pénibilité à 5 °C ou moins pendant 900 heures par an ; interdit aux jeunes si la température est extrême. (art. D4163-2, art. D4153-36)

### Travail isolé

- Aucun texte n'impose un dispositif précis pour le travail isolé : l'obligation générale de sécurité et l'évaluation des risques s'appliquent. Les textes précis visent les épisodes de chaleur (porter secours aux travailleurs isolés) et le travail sous harnais (jamais seul). (art. L4121-1, art. R4463-6, art. R4323-61)

### Accueil du public, argent liquide, agressions

- Aucun article propre aux agressions : l'obligation générale de sécurité s'applique, santé mentale comprise, et la prévention des agissements sexistes et du harcèlement, y compris par des clients. (art. L4121-1, art. L4121-2)

## Aides de l'Assurance Maladie

Un document unique à jour est une condition des subventions Prévention de l'Assurance Maladie. Votre métier peut notamment en bénéficier pour :

| | |
|---|---|
| **Subvention Prévention risques ergonomiques : 70 % des dépenses** | Rolls, bacs et chariots à niveau constant, meubles bas réfrigérés pour les métiers de bouche, monte-charges. Plafond : 25 000 € par type de dépense, 75 000 € au total sur 2024-2027. Condition : avoir réalisé et mis à jour son document unique depuis moins d'un an (les entreprises de moins de 11 salariés sont dispensées de la mise à jour annuelle) et le tenir à disposition de la caisse régionale. ameli.fr |

Aides accordées par votre caisse régionale (Carsat, Cramif ou CGSS) dans la limite de ses budgets, sur demande en ligne : vérifiez les conditions en vigueur avant d'acheter.

# Textes de référence

- **Code du travail**, articles D4152-3, D4152-10, D4152-11, D4152-12, D4153-17, D4153-19, D4153-20, D4153-24, D4153-27, D4153-28, D4153-29, D4153-30, D4153-31, D4153-33, D4153-34, D4153-36, D4153-37, D4154-1, D4163-2, D4711-1, D4711-2, D4711-3, L1152-4, L1153-5, L1225-12, L3122-2, L3122-5, L3122-6, L3122-7, L3122-10, L3122-11, L3122-20, L3122-23, L3162-1, L3162-3, L3163-1, L3163-2, L4121-1, L4121-2, L4121-3, L4121-3-1, L4131-1, L4132-5, L4141-2, L4152-1, L4153-6, L4622-1, L4624-2-2, L4644-1, L4731-1, L4753-2, R3163-1, R3163-2, R3163-3, R3163-5, R4121-1, R4121-2, R4121-4, R4121-5, R4141-3, R4141-3-1, R4141-15, R4141-20, R4152-2, R4153-39, R4153-40, R4153-41, R4153-44, R4153-45, R4153-52, R4222-1, R4223-4, R4223-13, R4223-15, R4224-3, R4224-14, R4224-15, R4224-16, R4224-17, R4224-18, R4224-23, R4225-1, R4225-2, R4225-5, R4226-16, R4226-17, R4226-19, R4227-4, R4227-14, R4227-29, R4227-34, R4227-37, R4227-38, R4227-39, R4228-1, R4228-7, R4228-10, R4228-19, R4228-20, R4228-23, R4321-1, R4321-4, R4322-1, R4323-1, R4323-2, R4323-3, R4323-6, R4323-14, R4323-15, R4323-16, R4323-17, R4323-23, R4323-25, R4323-61, R4412-5, R4412-6, R4412-7, R4412-15, R4412-16, R4412-17, R4412-20, R4412-38, R4412-39, R4412-39-1, R4412-61, R4412-66, R4412-68, R4423-1, R4424-2, R4424-3, R4424-4, R4424-5, R4425-1, R4425-6, R4425-7, R4426-6, R4463-1, R4463-2, R4463-3, R4463-4, R4463-5, R4463-6, R4463-7, R4541-3, R4541-4, R4541-5, R4541-7, R4541-8, R4541-9, R4624-10, R4624-16, R4624-17, R4624-18, R4624-23, R4624-31 (version consolidée en vigueur au 16 octobre 2026).
- **Convention collective nationale de la boucherie, boucherie-charcuterie-traiteur, poissonnerie (IDCC 3254)** : texte et accords sur code.travail.gouv.fr.
- **Règlement de sécurité des établissements recevant du public** (arrêté du 25 juin 1980, articles PE 26, PE 27, PE 4) et Code de la construction et de l'habitation, article R143-44.
- **INRS**, recommandations pour le métier : ED 6380, Poissonnerie. Santé au travail, passez à l'action ! ; ED 4473, TutoPrév' Accueil Métiers de bouche ; INRS Poissonnerie, Poissonnerie, les risques du métier (page métier INRS).

Date et signature de l'employeur : Gaëlle Le Goff

Transmis au service de prévention et de santé au travail (art. L4121-3-1), le :

Document établi sous la responsabilité de l'employeur (Code du travail, articles L4121-3, L4121-3-1 et R4121-1 et suivants). Il est tenu à la disposition des salariés, des anciens salariés, du service de prévention et de santé au travail et de l'inspection du travail, et conservé 40 ans dans ses versions successives. Il est mis à jour à chaque aménagement important et à chaque information nouvelle sur un risque, et au moins chaque année à partir de 11 salariés. Rédigé avec l'assistant TPE à jour à partir d'un entretien avec l'employeur.

# Document unique d'évaluation des risques professionnels

**Ce document recense les risques pour votre santé et votre sécurité dans l'entreprise et les actions prévues pour les réduire. Vous pouvez le consulter librement.**

| | |
|---|---|
| Entreprise | **Poissonnerie Le Goff** |
| Où le consulter | **Au bureau, sur simple demande** |
| Auprès de | **Gaëlle Le Goff** |
| Dernière mise à jour | **1 octobre 2026** |

Affichage prévu par l'article R4121-4 du Code du travail. Le document est également accessible au service de prévention et de santé au travail et à l'inspection du travail.

Document tenu à jour avec tpeajour.fr

tpe à jour.