



ACCÈS PRÉVENTION

LE GUIDE SST

DES BARS ET RESTAURANTS

Risques du métier, obligations réglementaires et repères pour la conformité.

Ce guide s'adresse aux gérants de bars et restaurants qui souhaitent comprendre, poste par poste, les risques propres à leur secteur et les obligations qui en découlent — avant d'engager une démarche de mise en conformité.

DANS CE GUIDE

Les 10 risques du métier, expliqués et illustrés

Ce que la réglementation exige, article par article

Une check-list de conformité complète, en fin de guide

Les risques du métier

Coupures

Tranchants en cuisine, verre brisé au bar ; la routine répétée use la vigilance et multiplie les gestes à risque.

→ *Ne jamais plonger la main dans l'eau de vaisselle avec des couteaux.*

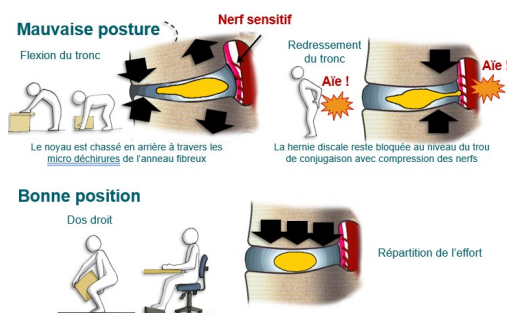
Brûlures

Friteuse à 180°C, plats chauds transportés en salle sur de longues distances, parfois dans un passage encombré.

→ *Gants adaptés, signalisation des zones chaudes.*

Manutention et TMS

Fûts de bière (jusqu'à 30 kg), plateaux portés à bout de bras : le secteur cumule charges lourdes et gestes répétitifs.



→ *Aides à la manutention pour les livraisons.*

Chutes de plain-pied

Sols gras ou mouillés ; première cause d'accident du secteur selon l'INRS, avant même les coupures ou les brûlures.

→ *Revêtements antidérapants, nettoyage immédiat.*

Risque chimique

Dégraissants concentrés, mélanges accidentels de produits chlorés et acides pouvant dégager des vapeurs toxiques.

→ *Stockage séparé, ventilation suffisante.*



Bruit

Musique, hottes, lave-vaisselle : exposition prolongée sur toute la durée du service, en salle comme en cuisine.

→ **Protections auditives en cuisine.**

Incivilités et agressions

Clientèle alcoolisée, tensions en fin de service : un risque longtemps sous-évalué, aujourd'hui reconnu par l'INRS.

→ **Procédure claire, ne jamais gérer seul.**

Travail de nuit

Services fragmentés, fermetures tardives : un rythme de vie éloigné des horaires sociaux habituels.

→ **Anticiper la récupération réelle.**

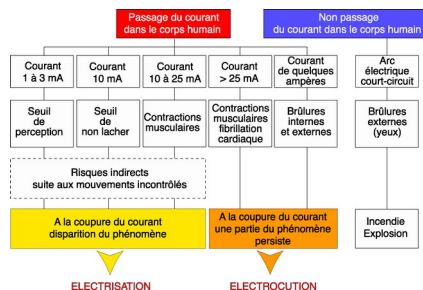
Risques psychosociaux

Coup de feu répété, charge mentale continue : la répétition sans récupération peut mener à l'épuisement.

→ **Intégrer les RPS au document unique.**

Risque électrique en milieu humide

Lave-vaisselle, plonge : eau et électricité combinées en permanence dans la cuisine professionnelle.



→ **Matériel étanche, prises protégées.**

L'essentiel à retenir

- ✓ Chutes et coupures restent les premières causes d'accident du secteur — la prévention passe d'abord par des gestes simples.
- ✓ Le risque d'agression n'est pas à minimiser : une procédure claire doit exister et être connue de toute l'équipe.
- ✓ Les risques psychosociaux méritent une vraie place dans le document unique, au même titre que les risques physiques.

Ce que la réglementation exige

Document unique d'évaluation des risques *Art. R4121-1 et R4121-2*

Obligatoire dès le premier salarié. Transcrit l'ensemble des risques identifiés et le plan d'actions associé ; mise à jour au moins annuelle.

Socle minimum de prévention HCR *Recommandation CNAM R493*

Mesures de prévention de référence pour les bars, cafés, hôtels et restaurants : organisation, formation, équipements et suivi.

Manutention et livraisons *Recommandation CNAM R505*

Encadre les opérations de livraison, chargement et déchargement des marchandises afin de limiter les TMS.

Sols antidérapants *Recommandation CNAM R462A*

Revêtements de sol adaptés aux locaux de préparation alimentaire, principal levier de prévention des chutes.

Suivi médical *Code du travail, Livre VI*

Visite d'information et de prévention à l'embauche ; suivi renforcé pour les travailleurs de nuit.

Information et formation *Art. L4141-2*

Accueil sécurité pour tout nouvel arrivant, information sur les risques du poste ; formation SST recommandée.

Équipements de protection individuelle *Art. R4321-4*

Gants, chaussures et protections adaptés à chaque risque identifié, fournis et effectivement portés.

Réglementation incendie *ERP type N*

Registre de sécurité, vérifications périodiques des installations, passage en commission de sécurité selon la catégorie.

Besoin d'aller plus loin ? N'hésitez pas à nous contacter pour un accompagnement adapté à votre établissement.

Qui sommes-nous

Accès Prévention est un cabinet d'études HSE indépendant, porté par Badri Loujani.

Nous accompagnons entreprises, commerces et collectivités sur trois volets : la formation, l'audit et l'accompagnement à la mise en conformité — avec une même exigence de rigueur et de terrain.

Badri Loujani est Intervenant en Prévention des Risques Professionnels, enregistré auprès de la Préfecture de l'Hérault, et Conseiller à la Sécurité pour le Transport de Marchandises Dangereuses, déclaré auprès du ministère chargé des Transports. Passionné par les questions de santé, sécurité et qualité de vie au travail, il a travaillé et évolué auprès de références du conseil et de la formation en santé-sécurité-environnement telles que Socotec, Apave, Bureau Veritas ou encore Aegide International, et a appris à leur contact la rigueur méthodologique qui structure aujourd'hui chacune de ses interventions.

À travers le cabinet d'études Accès Prévention, il construit sa propre méthode de travail : plus souple, plus accessible, capable de s'adapter au terrain et au contexte de chaque collectivité et de chaque entreprise.

Notre approche

- ✓ Une évaluation sur site, pas un modèle générique appliqué sans regard sur votre réalité.
- ✓ Des recommandations concrètes, hiérarchisées et applicables immédiatement.
- ✓ Un accompagnement dans la durée, au-delà d'une prestation ponctuelle.

Une question, un besoin d'accompagnement ?

Un premier échange, sans engagement.



Scannez pour nous écrire

accesprevention.fr

IPRP n°1878633002 · Conseiller à la sécurité TMD n°156153

Check-list de conformité — Bars & Restaurants

Liste non exhaustive : les toutes premières questions à se poser sur son activité. Cochez au fur et à mesure.

Document unique

- ☐ DUERP rédigé, daté de moins d'un an, couvrant tous les postes
- ☐ Plan d'actions associé, avec échéances et responsables
- ☐ DUERP mis à jour à chaque changement significatif

Information et formation en santé-sécurité

- ☐ Accueil sécurité formalisé pour tout nouvel arrivant
- ☐ Au moins un salarié formé aux gestes de premiers secours (SST)
- ☐ Salariés informés de la conduite à tenir en cas d'incivilité

Équipements de protection individuelle (EPI)

- ☐ Gants anti-coupure fournis et effectivement portés en cuisine
- ☐ Chaussures antidérapantes fournies à l'ensemble du personnel
- ☐ Protections auditives disponibles pour les postes exposés au bruit

Vérifications réglementaires

- ☐ Installations électriques en zone humide contrôlées périodiquement
- ☐ Équipements de cuisine entretenus selon les préconisations du fabricant

Réglementation incendie

- ☐ Registre de sécurité à jour (ERP type N)
- ☐ Moyens de secours vérifiés selon la périodicité réglementaire
- ☐ Issues de secours dégagées et signalées en permanence

Manutention et livraisons

- ☐ Aides à la manutention utilisées pour les livraisons
- ☐ Sols de cuisine et de bar antidérapants et adaptés

Risques psychosociaux et agressions

- ☐ Procédure en cas d'incivilité ou d'agression, connue de l'équipe
- ☐ RPS (charge mentale, coup de feu) intégrés au document unique

Et maintenant ?

- ✓ Conservez cette check-list et reprenez-la à échéance régulière, par exemple chaque semestre.
- ✓ Pour les points non cochés, un premier échange suffit souvent à prioriser les actions à mener.
- ✓ Votre avis nous intéresse : n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques sur ce guide.

Ce que je dois faire

Notez ici vos priorités ou les actions à mener suite à cette lecture.

Mentions légales

Éditeur : **Accès Prévention**

Année : **2026**

Document non commercialisable