



SANCY AVOCATS | boîte à outils RH
DUERP – ressources utiles pour le
secteur HCR

Introduction

Comme le rappelle votre guide pratique, l'employeur doit obligatoirement transcrire et mettre à jour, dans un document unique, les résultats de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs dans l'entreprise.

L'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs dépend de la nature de l'établissement.

La trame de DUERP que nous vous proposons doit donc être complétée en fonction de la nature de votre établissement et de sa taille.

Ressources utiles

l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS) aide les entreprises, dont les hôteliers et restaurateurs, dans l'identification l'évaluation des risques professionnels.

1/ Pour les restaurants :

Comme l'indique l'INRS :

« Les activités de la restauration traditionnelle exposent les salariés à des risques professionnels de diverses natures : chutes, coupures, stress...

Voici des ressources pour mieux comprendre ces risques, mieux les prévenir et réaliser votre document unique d'évaluation. »

LIEN :

<https://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/restaurants.html>

2/ Pour les hôtels :

Comme l'indique l'INRS :

« Les métiers de l'hôtellerie exposent les salariés à des risques professionnels de diverses natures : douleurs aux dos et aux articulations, chutes, intoxications, allergies, stress, agressions...

Voici des ressources pour mieux comprendre ces risques, mieux les prévenir et réaliser votre document unique d'évaluation. »

LIEN :

<https://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/hotel.html>