DOCUMENT UNIQUE

D'EVALUATION

DES RISQUES

PROFESSIONNELS

Collectivité : CDC DES PAYS DE L'AIGLE

Création : 2025-2026

Mise à jour : 1

Validation par l'autorité territoriale :
Qualité,

Le signataire

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

CRITERES D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Risque = **F**réquence x **G**ravité x **M**aîtrise

R < 5
5 ≤ R < 17
17 ≤ R < 33
R ≥ 33

FREQUENCE D'EXPOSITION (F)

1	RARE - Annuel / exceptionnel
2	PEU FREQUENT - Mensuel / occasionnel
3	FREQUENT - Hebdomadaire / régulier
4	TRES FREQUENT - Journalier / permanent

GRAVITE POTENTIELLE DES DOMMAGES (G)

	Accident	**Maladie professionnelle**
1	Atteinte faible (sans soins)	Possibilité de maladie professionnelle mais non démontrée
4	Accident bénin (avec soins, sans arrêt)	Possibilité de maladie professionnelle prévisible (exposition importante, impact modéré / aléatoire)
7	Accident grave (arrêt de travail, IPP)	Maladie professionnelle avérée et systématique
10	Accident mortel	Maladie professionnelle mortelle

MAITRISE DU RISQUE (M)

0,1	Mesures mises en place et efficaces
1	Mesures existantes mais limitées à des protections individuelles, de la formation…
2	Aucune mesure

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

SOMMAIRE

Unité de Travail (UT)	n° page
Risques physiques	
UT Risques communs	3
UT Plateau administratif - Pôle CDC	4
UT Plateau administratif - Pôle scolaire	6
UT Plateau administratif - Pôle RH	8
UT Service informatique	9
UT Services Techniques - administratif	
UT Services Techniques - voirie	11
UT Services Techniques - assainissement	17
UT Services Techniques - gens du voyage	19
UT Services Techniques - bâtiments	21
UT Services Techniques - mécanique / espaces verts	23
UT Services Techniques - manifestations	25
UT Services Techniques - propreté	27
UT Pôle économique - 100 % fibre	29
UT Office de tourisme	30
UT Médiathèque de la Ferté Fresnel	32
UT Médiathèque de Moulins la marche	34
UT Direction Pôle sportif - Administration	37
UT Direction Pôle sportif - Propreté	39
UT Direction Pôle sportif - Milieu aquatique	43
UT Direction Pôle sportif - Education / sport / Animation	47
UT Direction Pôle sportif - Maintenance / Bowling	49
UT Direction scolaire - Ecole Mazeline / Cuisine centrale	52
UT Direction scolaire - Ecole de la Ribambelle	57
UT Direction scolaire - Ecole Galleron	60
UT Direction scolaire - Livraison restauration / Lingerie	63
UT Direction scolaire - Ecole de Chandai	65
UT Direction scolaire - Ecole de Saint Michel Thuboeuf	70
UT Direction scolaire - Saint Ouen sur Iton	74
UT Direction scolaire - Rai	78
UT Direction scolaire - Saint Sulpice sur Risle	85
UT Direction scolaire - Saint Evroult Nd du Bois	90
UT Direction scolaire - La Ferté Fresnel	95
UT Direction scolaire - Villers en Ouche	99
UT Direction scolaire - Gauville	103
UT Direction scolaire - Ecole Victor Hugo	106
UT Direction scolaire - Ecole de St Martin d'Ecublei	109
UT Direction scolaire - Saint Symphorien des Bruyères	111
UT Direction scolaire - Ecole de Aube (primaire)	113
UT Direction scolaire - Ecole de Aube (Maternelle)	116
UT Direction scolaire - Moulins la Marche	119
Risques psychosociaux	
UT Plateau administratif - Pôle CDC	
UT Plateau administratif - Pôle scolaire	
UT Plateau administratif - Pôle RH	
UT Service informatique	
UT Services Techniques - administratif	
UT Services Techniques - voirie	
UT Services Techniques - assainissement	
UT Services Techniques - gens du voyage	
UT Services Techniques - bâtiments	
UT Services Techniques - mécanique / espaces verts	
UT Services Techniques - manifestations	
UT Services Techniques - propreté	
UT Pôle économique - 100 % fibre	
UT Office de tourisme	
UT Médiathèque de la Ferté Fresnel	
UT Médiathèque de Moulins la marche	
UT Direction Pôle sportif - Administration	
UT Direction Pôle sportif - Propreté	
UT Direction Pôle sportif - Milieu aquatique	
UT Direction Pôle sportif - Education / sport / Animation	
UT Direction Pôle sportif - Maintenance / Bowling	
UT Direction scolaire - Ecole Mazeline / Cuisine centrale	
UT Direction scolaire - Ecole de la Ribambelle	
UT Direction scolaire - Ecole Galleron	
UT Direction scolaire - Livraison restauration / Lingerie	
UT Direction scolaire - Ecole de Chandai	
UT Direction scolaire - Ecole de Saint Michel Thuboeuf	
UT Direction scolaire - Saint Ouen sur Iton	
UT Direction scolaire - Rai	
UT Direction scolaire - Saint Sulpice sur Risle	
UT Direction scolaire - Saint Evroult Nd du Bois	
UT Direction scolaire - La Ferté Fresnel	
UT Direction scolaire - Villers en Ouche	
UT Direction scolaire - Gauville	
UT Direction scolaire - Ecole Victor Hugo	
UT Direction scolaire - Ecole de St Martin d'Ecublei	
UT Direction scolaire - Saint Symphorien des Bruyères	
UT Direction scolaire - Ecole de Aube (primaire)	
UT Direction scolaire - Ecole de Aube (Maternelle)	
UT Direction scolaire - Moulins la Marche	

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Plateau administratif - Pôle CDC
Agents de l'unité de travail :	Direction et Secrétariat général, Juridique, Communication, Informatique, Techniques, Finances, Economie, Urbanisme, Education, RH et Transition écologique

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers / risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Pôle administratif Place du parc	Travail sur écran	Risques de fatigue visuelle, de baisse de la vue due à des agencements de bureaux non adaptés et à une luminosité qui n'est pas toujours adaptée.	Ecrans doubles identiques et accolés. Chaise de bureau dont la hauteur de l'assise est réglable ainsi que l'inclinaison du dossier.	4	1	1	4	Informer les agents des risques liés au travail sur écran et des bonnes pratiques associées. Mettre les écrans sur un bras articulé afin d'augmenter l'espace sur les bureaux. Installer l'éclairage nocturne sur les écrans dans les paramètres Fournir un siège de bureau équipé d'accoudoirs Revoir la luminosité des espaces de travail. Couper la haie en haut du talus pour la bâtiment n°1			
	Contraintes posturales	Possibilité de développer divers TMS ou encore de syndrome du canal carpien, car matériels non adaptés, bureaux mal agencés ou encore mauvaises postures.	Des bureaux sont équipés de certains matériels (souris verticales, bureaux assis-debout avec moteurs, marche pieds..), sièges avec des accoudoirs..	4	4	1		Fournir des souris verticales, doubles écrans et bras pour les écrans à tous les agents n'en possédant pas. Lors des travaux du Pôle Administratif réfléchir sur la disposition du mobilier dans chaque espace (impact de la lumière, espace de circulation autour du mobilier, disposition par rapport à une porte)			
	Sédentarité	De nombreux agents sont contraints de rester assis de nombreuses heures à leur poste de travail sans mouvements physiques	Certaines missions permettent de pouvoir avoir une mobilité physique. Les déplacements aux imprimantes, toilettes et salle de pause permettent de se déplacer.	4	4	1		Encourager les agents à se déplacer au lieu d'utiliser les téléphones, mails ou chat interne. Encourager les micro-pauses afin de s'étirer et bouger les articulations. Fournir des bureaux assis-debouts aux agents le demandant.			
	Charge mentale	Nuisance sonore importante, car lieu de passage et d'accueils d'agents ou du public, bureaux parfois proches de salles de réunion. Bureaux parfois mal insonorisés, difficulté de concentration et d'efficacité dans les missions.	Service RH : permanence le mercredi après-midi.	4	4	1					
	Eclairage	Risque de fatigue visuelle pour certains agents Certains espaces de travail n'ont pas de lumière naturelle (exemple : la borne d'accueil), pas assez ou trop de lumière direct.	Certains bureaux ont la possibilité de régler l'intensité lumineuse. Présence de lampe de bureau, store et volets.	4	4	1		Donner la possibilité de régler l'intensité lumineuse dans tous les espaces de travail. Mettre des films de protection sur les espaces trop lumineux. Tailler la haie qui est au dessus du talus afin de donner plus de luminosité pour les bureaux.			
	Chute de hauteur	Circulation quotidienne dans les escaliers ou utilisation de chaises/escabeaux pour accéder à des documents stockés en hauteur	Main courante. Escalier en bon état et présence de bandes rugueuses Présence d'un ascenseur	2	4	1	8	Supprimer si possible le stockage en hauteur			
	Chute de plain-pied	Risque de chute lors de la circulation entre les services dans les différents bâtiments.	Axes de circulation dégagés.	3	4	1		Revoir les branchements électriques dans les espaces de travail, afin de ne pas laisser de fils électriques dans les axes de circulation Ajouter des prises électriques afin de limiter l'utilisation des multiprises et des rallonges.			
	Manutention manuelle	Risque de lombalgie due au port occasionnel de charges lourdes (EPI Education, matériels Informatique, archives tous les services)	Ascenseur présent Aide du service moyens généraux en cas de besoin	2	4	1	8	Mettre un diable à disposition dans chaque bâtiment			
	Contact avec des usagers	Agressivité / Incivilités de certains usagers	Présence d'agents sur chaque espace de travail, pas d'agent isolé en cas de besoin. Fermeture des portes à des heures bien précises Soutien des responsables ou directeurs en cas de besoin.	1	4	0	0	Continuer à former les agents à la gestion des conflits et agressivité selon les besoins.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Fraîcheur en hiver dans les locaux et chaleur en été.	Présence d'un système de chauffage dans les locaux. Ventilateurs. Possibilité d'ouvrir les fenêtres pour créer des aérations	3	1	1	3	Lors des travaux, revoir l'isolation afin de lutter contre le froid et les fortes chaleurs.			
	Charge mentale (stress…)	Forte charge de travail, avec certaines contraintes de délais. Contact avec les élus et autres représentants.	Directeurs ou responsables en lien direct avec les élus	4	4	1					
	Incendie/explosion	Risque incendie	Extincteurs présents et vérifiés annuellement. Certains agents de former à l'utilisation des extincteurs et aux gestes de premiers secours.	1	10	1					
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupures induit par l'utilisation d'un massicot manuel, ou autres petits outils	Massicot équipé d'un carter de protection. Trousse de secours présente. Des agents sont formés aux gestes de premiers secours	2	1	1	2	Assurer le suivi et la mise à jour du contenu de la trousse de secours. Continuer à former les agents aux gestes de premiers secours.			
	Insécurité	Abords du Pôle Administratif fréquentés par un grand nombre de personnes externes à la Collectivité à toute heure de la journée. Peu de luminosité sur certaines entrées/sorties surtout en hiver le soir.	Portes fermées à clés en dehors des horaires d'accueil	2	4	1	8	Voir la possibilité de fermer les accès aux alentours des bâtiments au public en dehors des horaires d'ouverture Mettre des lumières extérieures			
	Risque routier	Utilisation des véhicules pour des rencontres réunions, chantiers, dépannages. Environnement extérieur aux abords de la CDC très encombrés par la circulation routière le matin et le soir. De nombreux piétons présents et peu prudents	Agents ayant le permis de conduire Véhicule entretenu régulièrement et en bon état Service informatique : système d'accès à distance pour prendre la fin sur les ordinateurs à dépanner, ce qui limite les déplacements. Envoie de documents par navette interne et par mail pour limiter les déplacements.	4	7	1		Réaliser des actions de sensibilisation du risque routier auprès des agents Voir avec la gendarmerie pour demander des passages réguliers aux heures de "pointe" pour rappeler les comportements à adopter aux usagers du collège			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Services techniques - Voirie
Métier :	1 responsable + 7 agents
Agents de l'unité de ...	

Année de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	N	C	Propositions d'actions	Personne chargée de	Délai de mise en	Suivi
Ensemble des travaux	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Travail en extérieur par de fortes chaleurs ou en périodes froides, risque de malaise ou de baisse de vigilance	Bouteilles d'eau à disposition. Rotation d'eau potable au centre technique. Aménagements des horaires pendant les périodes de forte chaleur (commencement du travail à 6h00 le matin). Tenues chaudes par temps froid.	3	4	1					
	Circulation routière	Risque d'accident de la route lors d'une intervention dont le périmètre déborde sur la chaussée. Risque d'être percuté par un automobiliste.	Vêtements haute visibilité. Véhicule équipé de la signalétique réglementaire (triflash + bandes zébra + gyrophare). Matériel de signalement à disposition (cônes de Lübeck, signalement de chantier, ...). Formation à la signalisation temporaire de chantier. Arrêté permanent pour les travaux courants d'entretien de la voirie.	4	10	1					
	Contact avec des usagers	Risque d'agression / incivilités d'usagers lors d'interventions sur la voie publique	Arrêté permanent pour les travaux courants d'entretien de la voirie.	3	4	1		Communication de la part de la CDC sur les réseaux sociaux afin de rappeler les comportements à adopter lors de présence des agents sur la voie publique			
								Communication de la part de la CDC sur les réseaux sociaux afin de rappeler les comportements à adopter lors de présence des agents sur la voie publique			
	Exposition aux poussières	Risque de développer des pathologies respiratoires via l'exposition aux poussières générées pendant les interventions	Mise à disposition de masques FFP3	3	1	0					
	Utilisation de machines, d'outils	Risque d'une blessure par l'action mécanique d'une machine ou d'un outil : coupures, écrasement, perforation...	Vêtements courants. Chaussures de sécurité. Gants de protection mécanique. Ensemble des agents formés aux 1ers secours. Présence de matériel de 1ers secours dans chaque véhicule.	3	4	0		Vérifier la mise à jour du matériel de premier secours.			
	Incendie/explosion	Risque de déclenchement d'un incendie / explosion lors d'intervention près de réseaux de gaz enterrés	Tout les agents sont formés AIPR DICT faite par le donneur d'ordre avant chaque intervention. 2 agents de formés au maniement des extincteurs et risque incendie Extincteurs présents dans les camions de plus de 1,5 tonnes	3	10	1		Former AIPR si nouvel agent. Continuer à former les agents au risque incendie			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied lors de l'installation de la signalisation, terrain parfois escarpé. Eu rencontre lors de travaux (trottoir, trous)	Chaussures de sécurité.	3	4	0		Housse colorée de protection pour les crochets d'attelage			
Pose / entretien occasionnel de panneaux de signalisation panneautés	Electricité	Risque d'électrocution lors d'une intervention proche des réseaux électriques, en particulier en ce qui concerne les réseaux enterrés lors du creusement	Tous les agents sont formés AIPR DICT faite par le donneur d'ordre avant chaque intervention.	3	10	0					
	Manutention manuelle	Risque de lombalgie / blessures lors de la manipulation des panneaux de signalisation et du matériel	Manutention à 2 agents si nécessaire.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation de produits toxiques, sacifs, irritants	Risque de pathologie cutanée et broncho-pulmonaire lié à l'utilisation de ciment pour sceller les panneaux. Utilisation de colvant à peinture.	Utilisation de béton prêt à l'emploi lorsqu'il s'agit d'une intervention ciblée sur un panneau. Gants à disposition. Masque FFP3 à disposition.	4	4	0					
	Chute de hauteur	Installation ponctuelle de panneaux en hauteur, risque de chute	Habilitation individuelle Nacelaire Légère Les agents habilités peuvent se lever les panneaux lorsqu'ils sont lourds et encombrants. Agents formés à la conduite en sécurité de nacelle catégorie A et B. Echelles en bon état visuel (présence des patins, absence de barreaux tordus, ...). Possibilité de louer la nacelle lorsque c'est nécessaire.	3	10	0					
Maçonnerie, Pose de bordures, Terrassement et mobilier urbain	Utilisation de produits corrosifs	Risques de brûlures et de pathologie cutanées liés à l'utilisation de béton centrale	Utilisation de béton prêt à l'emploi lorsqu'il s'agit d'une intervention nécessitant une faible quantité de béton. Gensulilères et mousse à disposition pour protéger des brûlures Possibilité de faire appel à une centrale à béton lorsqu'il s'agit d'une intervention nécessitant une grande quantité de béton. Masque FFP2	3	7	0		Fournir des masques à poussière de type FFP1.			
	Chute de hauteur	Réalisation de tranchées ou intervention près de tranchées.		4	4	0					
	Contraintes posturales	Risque de lombalgie / blessures liés aux postures adoptées lors des travaux de maçonnerie	Pince bordure. Travail à deux agents. Gensulilères à disposition.	4	7	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Risque de lombalgie via le port de charges lourdes	Utilisation de béton central (prêt à l'emploi). Stockage des sacs sur une palette (livraison par palettes).	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Electricité	Risque d'électrocution lors de travaux proche de réseaux électriques enterrés.	Tous les agents sont formés AIPR DICT faite par le donneur d'ordre avant chaque intervention.	3	10	0					
	Manutention manuelle	Risque de lombalgie et de blessures liés aux port de charges lourdes : bordures et tampons d'égouts	Barre à mine et pince-bordure à disposition.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation d'engins de travaux, de levage, chariots	Risque de collision / projection lors d'utilisations des engins de travaux	CACES et autorisation de conduite à jour	4	7	0					
Emulsion	Brûlures	Risque de brûlure liés à l'usage de gaudron à chaud (5-60°C)	Chaussures de sécurité. Vêtements de travail courants. Gants de protection mécanique. Lunettes de protection en cas projections de bitume et combinaison jetable pour l'agent qui projette le bitume.	3	7	1		Maintenir à revoir pour reprendre l'activité.			
	Utilisation de produits cancérigènes, mutagènes, toxiques pour la reproduction	Risque de contracter un cancer via la manipulation de dégoudronnant	Utilisation des produits à l'air libre ce qui implique une dilution dans l'air. Masque de protection respiratoire à disposition.	3	7	1		Rédiger des consignes de sécurité à partir des FDS des produits.			
Peintures sur voirie	Bruit	Risque de perte d'audition liés à l'utilisation de la machine à peinture qui est très bruyante	Bouchons d'oreille moulés et casque antibruit.	4	7	1		Refaire les bouchons d'oreilles moulés.			
	Contraintes posturales et port de charges lourdes	Risque de lombalgie / blessures liés aux postures adoptées lors du rechargement de la machine à peinture dans le fourgon	Port des charges à deux agents. Installation d'une petite grue dans le camion de peinture pour porter les charges lourdes.	4	7	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation de produits cancérigènes, mutagènes, toxiques pour la reproduction	Risque de contracter un cancer via la manipulation de dégoudronnant	Utilisation des produits à l'air libre ce qui implique une dilution dans l'air. Masque de protection respiratoire à disposition.	4	7	1		Rédiger des consignes de sécurité à partir des FDS des produits. Revoir un masque plus efficace.			
	Stockage des peintures	Absence d'aération dans le local de stockage.		4	7	2		Refaire le local de stockage de peinture et prévoir d'installer une ventilation dans le local. Lors de chaleur et extérieur, l'air est difficilement respirable.			
Entretien de la voirie à l'aide d'enrobé à froid	Contraintes posturales	Risque de lombalgie/blessures liés aux postures penchées adoptées pour casser l'enrobé avec une pioche		4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Vibrations	Risque de TMS des membres supérieurs liés à l'utilisation du dérieur	Gants de protection mécanique pour amortir un peu les vibration, mais qui ne limite pas vraiment les vibrations. Système intégré à la machine pour limiter les vibrations.	3	4	1					
	Utilisation de produits toxiques, sacifs, irritants	Risque de développer des pathologies respiratoires via l'inhalation de vapeurs de dégoudronnant	Enrobé à froid avec faible émission. Stockage de l'enrobé à froid en extérieur.	4	4	0					
Salage, déneigement	Circulation routière	Risque d'accidents de la route pendant les déplacements	Respect du PTAC des véhicules.	3	7	0		Refaire un point auprès des agents sur la sécurité routière.			
	Contraintes posturales	Risque de blessures / lombalgies liés aux postures adoptées pendant la manutention de matériel lourd (tables, chaises, tentes, plots pour plan vigipirate)	Manutention à 2 agents si nécessaire.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Affaissements, chutes d'objets	Basculement des tables et des chaises dans le véhicule.	Chaussures de sécurité. Savoir pour arranger les tables et les chaises. Transport des charges lourdes à plusieurs agents. Les agents disposent et attachent correctement les chargements dans les	3	4	0					
	Manutention manuelle	Risque de blessures liés à la manutention de matériel lourd (70kg)	Diable Transport des charges lourdes à plusieurs agents.	3	7	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation d'engins de levage, de chargeur télescopique, de chariots.	Risque de heurt, renversement, collision liés à l'utilisation d'engins de chantier pour l'installation des dispositifs	Contrôles périodiques des équipements en place. Tous les agents ont des autorisations de conduite à jour.	3	7	0					
Salage, déneigement	Ambiance thermique froide	Travail parfois la nuit en période froide, risque d'hypothermie et de baisse de la vigilance	Déneigement et salage à partir d'une cabine chauffée. Tenue adaptée par temps de neige.	1	4	0					
	Chute de plain-pied	Déplacement pour charger la saleuse ou pour intervenir ponctuellement sur la chaussée (ex : pour retirer un obstacle)	Bottes fournies avec crampons.	1	7	0					
	Circulation routière	Risque d'accident de la route à cause des routes verglacées/enneigées ou avec d'autres automobilistes	Véhicule soit homologué Engin de Service Hivernal (ESH). Permis poids lourds.	1	7	0					
	Travail isolé	Travailleur isolés pendant les opérations de salage des routes	Téléphone portable professionnel. Présence de deux agents.	1	4	0					
Déménagement de bureaux / matériel pour d'autres services	Contraintes posturales	Risque de blessure ou de maladie professionnelle liés aux postures adoptées lors du transport de matériel dans des endroits exigus	Les agents sont toujours une équipe de deux agents pour réaliser ces missions.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Risque de blessures liés à la manutention de matériel lourd (bureaux, matériels divers...)	Les agents sont toujours une équipe de deux agents pour réaliser ces missions.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Charge mentale (stress...)	Stress pour les agents qui doivent parfois abandonner des chantiers sur voirie pour des missions non prévues (exemple, stockage de fournitures au services administratif et nécessité de se déplacer pour les monter aux différents étages.		3	3	0					
Risques liés aux locaux des services techniques	Utilisation de produits inflammables, comburants, explosifs	Risque de déclenchement d'incendie lié à l'utilisation de peintures nitrocellulose en grande quantité, notamment dans le local cuve à fioul de 1000 litres présents (sans double peau ni protection spécifique).	Stockage des peintures et des carburants pour les machines thermiques dans un local spécifique. Affichage panneau d'interdiction de fumer à l'entrée du bâtiment et à l'entrée du local. Extincteurs présents et vérifiés annuellement. Absence de point de soutirage par le bas de la cuve à fioul. Les contenants dans des bacs de rétention. Extincteur à poudre présent devant l'entrée du local de stockage des peintures et des carburants pour les machines thermiques. Cuvette de rétention et une enveloppe secondaire pour la cuve à fioul de 1000 litres afin de protéger la cuve contre le risque de choc.	4	10	0		Prévoir d'installer une armoire incendie dans les locaux des ST.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute si le sol est encombré par le stockage de matériel.	Avec de circulation dégagée.	3	4	0					
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupure / perforation / écrasement lié à l'utilisation de machines dangereuses : perceuse à colonne, scie à ruban..	Gants. Vêtements de travail courants. Chaussures de sécurité. Machines équipées chacune d'un bouton d'arrêt d'urgence. Matériel de 1er secours présent dans l'atelier. Agents formés aux gestes de 1ers secours.	3	7	1		Vérifier la conformité des machines (logo CE ou date de construction postérieure au 1er janvier 1995) et s'assurer qu'elles ont été effectuée depuis l'achat) par un organisme extérieur puis remettre en conformité les machines qui ne le sont pas. Revoir la composition des trousses de 1er secours.			
	Affaissements, chutes d'objets	Stockage d'éléments en hauteur. Stockage d'éléments sur la mezzanine.	Stockage dans des racks stables (fixation au mur et au sol). Plotte présence le long de la mezzanine. Utilisation d'un monte-pour flore descendre	3	4	0					
	Electricité	Risque d'électrocution car la toiture du bâtiment principal fuit et de l'eau peut tomber sur du matériel sous tension comme le compresseur (risque d'électricité globale)	Armoires électriques sont plastronnées et ne comportent pas de pièces nues sous tension accessibles. Vérification annuelle de la conformité des installations électriques. Agents formés habilitation électrique	2	7	1		Rénoudre le problème d'étanchéité de la toiture. Provisionnement, place rune protection au devoue du compresseur (le compresseur a du être renouvelé)			
	Expositions aux poussières d'amiante	La toiture du bâtiment de stockage contient des matières amiantés, exposition des agents possible à l'amiante	Toiture en fibrociment 'amiante non friable) en bon état. Absence d'intervention en toiture.	1	7	0					
	Utilisation de produits toxiques, sacifs, irritants	Local peinture non aéré, inhalation de vapeurs importantes	Mise à disposition de masques	4	7	1		Installer un système d'aération dans le local de peinture.			
	Incendie/explosion	Stockage de bouteille de gaz inflammable (chalumeau au propane) dans le local des ateliers, risque d'incendie et de phénomène d'explosion		3	10	2		Stocker les bouteilles de gaz à l'extérieur, à l'abri du soleil et dans un endroit ventilé.			
	Chute de hauteur	Les escaliers et le garde corps de la mezzanine du bâtiment sont stockés en hauteur, risque de chute de hauteur. Un pilier en métal en haut de l'escalier risque de collision à la tête.	Présence d'une main courante au niveau de l'escalier d'accès. Mezzanine équipée d'un garde corps. Mezzanine rebâtie. Mousse positionnée sur le pilier en métal.	3	7	0					
	Circulation routière	Risque de collision avec des piétons lors du déplacements des véhicules dans les locaux du service	Vitesse réduite dans les locaux et extérieurs des ateliers.	1	7	1					

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Services Techniques - Assainissement
Métier :	Assainissement
Agents de l'unité de travail :	2 agents

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Entretien, maintenance et contrôle des stations Mission SPANC (Contrôle)	Circulation routière	Lors d'intervention sur des chantiers pour les contrôles de travaux, risque de collision avec un engin de chantier Nombreux déplacements sur les chantiers	Vêtements haute visibilité de classe 3. Chaussures et casque de sécurité Utilisation de véhicules de la Collectivité entretenus régulièrement Agents recrutés avec le permis de conduire	3	7	0					
	Manutention manuelle	Ouverture des regards en béton (charge élevée), risque de blessures et de lombalgie	Pioche à disposition EPI Les contrôles sont en général réalisés par le prestataire ce qui limite l'intervention des agents	2	4	0					
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Travail en extérieur, risque de baisse de la vigilance et d'hypothermie en période froide	Mixte d'un travail au bureau et en extérieur Tenues de travail pour l'extérieur fournies aux agents.	2	1	0					
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque de brûlures, projections, infections par le contact avec des eaux usées et avec des produits chimiques	Gants imperméables à l'humidité fourniture de tenues spécifiques et EPI en général Les stations sont équipées d'un point d'eau courante.	2	4	0		Voir pour laver les tenues des agents par la CDC			
	Noyade	Risque de chute et de noyade dans les bassins d'épuration, puits et fausses septiques. Certaines installations sont rouillées, les fixations abîmées. Des écarts entre les barreaux sont importants, des protections sont en chaîne.	Pour les stations d'épuration, les agents de la collectivité sont peu présents sur ces sites, le délégataire en a la gestion	2	10	1		Voir avec le délégataire pour qu'il réalise des travaux pour mettre aux normes les gardes corps et les protections contre les chutes de hauteur.			
	Utilisation de machines, d'outils	Risques de coupure / projection liés à l'entretien du matériel des stations Risque lié à l'utilisation de machines pour l'entretien des espaces verts, les agents ne sont pas formés Ouverture des regards en béton (charge élevée), risque de	Des interventions ponctuelles réalisées par les agents de la CDC L'entretien de ces sites est réalisé par l'entreprise délégataire	1	4	0					
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Intervention à proximité de cuves de chlorure ferrique et des tuyaux d'alimentation des cuves avec ce produit. Possibilité d'enlever le couvercle des cuves pour permettre le remplissage par camion.	Absence de travaux de nature technique sur les cuves, réalisés par l'entreprise délégataire. Présence de douches extérieures à proximité des cuves.	1	4	0					
	Chute de hauteur	Risque de chute lors de l'entretien des postes de relevage (barres antichute parfois absentes)	Mission réalisée par l'entretien délégataire, ponctuellement réalisée par les agents de la collectivité	1	10	0					
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur lors du nettoyage des bassins (7m de profondeur). Accès en hauteur avec une échelle.	Mission réalisée par l'entretien délégataire	1	10	0					
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque d'inhalation de vapeurs (gaz H_2S) lors d'intervention dans les égouts	Les agents ne sont pas autorisés à intervenir dans les espaces confinés.	3	10	1		Indiquer l'emplacement des espaces confinés pour informer tout intervenant potentiel. Mettre à disposition des masques et un détecteur H2S			
	Bruit	Risque de pertes auditives lié au fonctionnement des moteurs des stations situés dans les locaux techniques.		3	4	2		Fournir des protections auditives (casques)			
	Contact avec des usagers/partenaires	Agressivité / Incivilité de la part de certains usagers lors des contrôles SPANC	Peu de contrôles réalisés car réalisés par un prestataire	3	3	1					
Administration du service, gestion des prestataires	Travail sur écran	Fatigue visuelle due au travail sur écran TMS lié à un travail sur PC portable principalement sans station d'accueil	Sièges de bureau dont la hauteur de l'assise est réglable. Un des deux postes a deux écrans.	4	4	1		Fournir un support pour surélever l'ordinateur portable ainsi qu'un clavier USB. Fournir un 2e écran avec un bras			
	Eclairage	Fatigue visuelle liée à des travaux sous éclairage artificiel	Bureau qui dispose de fenêtres et de lumière LED	4	1	0					

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Services Techniques - Gens du voyage
Métier :	Adjoints techniques
Agents de l'unité de travail :	Un agent à mi-temps le matin et sur le Bati l'après-midi

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Accueil des GDV, Régie financière, Administration de l'Aire, Entretien, Petits travaux, Espaces verts, Gestion des déchets, Gardiennage	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Travail en extérieur fréquent	Veste. Vêtements de pluie. Bouteilles d'eau mises à disposition. Local de travail à disposition avec chauffage.	3	1	0		Gants d'hiver fourrés.			
	Bruit	Risque de pertes auditives consécutives à l'utilisation de nettoyeur haute pression, souffleur	Casque anti-bruit	3	4	0		Bouchons d'oreille moulés.			
	Chute de hauteur	Risque de chute lors de petits travaux en hauteur	Echelles et escabeaux en bon état visuel (présence des patins, absence de point de rouille, ...).	2	4	1		Vérifier visuellement périodiquement que les échelles et les escabeaux soient en bon état avec une fiche de vérification visuelle.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute notamment lors du nettoyage des sanitaires (sol glissant)	Chaussures de sécurité et présence d'un carrelage anti-dérapant.	2	4	0					
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque de contamination par contact avec des matières souillées lors de l'entretien des sanitaires et de l'Aire d'accueil	Présence de sanitaires à son bureau, équipés d'eau courante, de savon et d'essuie-mains. Gants imperméables. Tenue de travail intégrale et bottes pour le débouchage des toilettes.	3	4	0					
	Contact avec des usagers	Risque d'agression / incivilités de la part des gens du voyage	Déplacement de la hiérarchie en cas de problème (dépassement de temps, dégâts causés, ...). Téléphone portable professionnel. Verrou sur la porte du bureau du gardien. Aide administrative aux public accueilli bon contact car de l'aide est apportée.	1	4	1		Proposer à l'agent une formation de gestion des conflits.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des pathologies cutanées / respiratoires au contact de produits d'entretien. Certains produits d'entretien peuvent dégager des gaz toxiques au contact de produits acides (réaction dangereuse). Utilisation de la Javel en pastille.	Gants imperméables. Procédure d'utilisation des produits d'entretien (par exemple pour la Javel)	3	4	0					
	Contraintes posturales	Risque de lombalgie/douleurs articulaires liés aux postures adoptés lors de travaux dans des endroits exigus ou pendant l'entretien des sanitaires Risque de TMS des membres supérieurs liés à une station assise prolongée le lundi (facturation)	Chariot de transport du matériel de nettoyage. Points d'eau en nombre suffisant, tuyau d'arrosage et nettoyeur haute pression à disposition.	3	4	0		Formation aux gestes et postures.			
	Electricité	Risque d'électrocution lors du réarmement des compteurs Présence d'un local électrique identifié par un pictogramme	Faire une demande auprès des collègues du service technique.	3	10	1		Former l'agent à l'habilitation électrique non électricien.			
	Utilisation de machines, d'outils	Risques de coupures / perforations / écrasement liés à l'utilisation d'outils pour les petits travaux de plomberie et de travaux électriques	Gants anti coupure à disposition. Chaussures et bottes de sécurité. Meuleuses équipées d'un carter. Matériel de secours à disposition. Gants de protection mécanique. Vêtements de travail. Machines CE.	3	7	1		Revoir la mise à jour de la trousse à pharmacie. Former l'agent aux gestes de premiers secours			
	Manutention manuelle	Risques de dorsalgie et lombalgie lors de la manutention du nettoyeur haute pression / souffleur utilisés lors de l'entretien de l'Aire d'Accueil	Souffleur à feuilles léger, nouveau souffleur acheté qui se porte en sac à dos. Nettoyeur haute pression sur roues.	3	4	1		Former l'agent aux gestes et postures			
	Travail sur écran	Risques de TMS/dorsalgie liés à la posture. Risque de fatigue visuelle / cervicalgie lié au poste de travail mal agencé (PC portable sans station d'accueil).	Fauteuil de bureau dont la hauteur de l'assise est réglable. Présence d'un éclairage naturel.	3	4	1		Fauteuil de bureau dont la hauteur de l'assise est réglable. Présence d'un éclairage naturel.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Services Techniques - Bâtiments
Métier :	Adjoints techniques polyvalents
Agents de l'unité de travail :	

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Travaux de peinture, plomberie, électricité, maçonnerie, Placo	Bruit	Risque de perte auditive due à l'utilisation de matériel électroportatif bruyant (perceuse, meuleuse, marteau piqueur).	Casques antibruit. Bouchons moulés mis à disposition	3	4	1		Renouveler les bouchons moulés pour chaque agent.			
	Brûlures	Risque de brûlures lors de l'utilisation du poste à souder (au chalumeau).	Gants de soudure. Tablier en cuir. Formation spécifique au soudage. Casque à visière	2	7	1		Environnement qui n'est pas toujours adapté pour réaliser de la soudure, exemple environnements poussiéreux. Aménager un espace de soudure dans les locaux techniques.			
	Chute de hauteur	Risque de chute lors de travaux en hauteur (changement de luminaires, nettoyage de bardage, peinture). Pas de travail en très haute hauteur (ex : façade).	Agents utilisateurs formés à la conduite des engins par un CACES nacelle. Escabeau et échelles en bon état visuel (présence des patins, absence de barreau tordu, ...). Echafaudage en bon état visuel.	3	7	1		Vérifier visuellement périodiquement que les échelles et les escabeaux soient en bon état avec une fiche de vérification visuelle. S'assurer qu'il y ait un plan de montage ou une notice de montage pour l'échafaudage . Former les agents concernés au travail à l'échelle et escabeau.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute lors de travaux en espace encombré, sol glissant, etc.	Chaussures de sécurité.	3	4	0	1	Housse colorée de protection pour les crochets d'attelage			
	Contraintes posturales	Dorsalgie, douleurs aux membres inférieurs / supérieurs dues aux postures adoptées lors d'intervention dans des endroits exigus.	Diverses missions qui permettent de ne pas avoir une répétition de gestes au quotidien. Pas la même sollicitation du corps.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Fournir des genouillères			
	Electricité	Risque d'électrocution lors de travaux électriques	Agents formés à l'habilitation électrique Equipements nécessaires aux interventions : VAT, cadenas de verrouillage d'un disjoncteur, tapis et gants isolants.	3	10	0	3				
	Exposition aux poussières	Risque de développer des pathologies respiratoires par l'inhalation de poussières générées par des travaux	Masques de type FFP2 à disposition.	2	4	1	8	Fournir des masques FFP3			
	Expositions aux poussières d'amiante	Risque d'inhaler de l'amiante lors de travaux à proximité / au contact de matériaux amiantés	DTA dans les bâtiments municipaux dont le permis de construire est antérieur au 1er juillet 1997 réalisés. En cas de travaux par les agents techniques avec suspicion de présence d'amiante, réalisation d'investigations complémentaires dans les bâtiments concernés.	1	7	0	0				
	Incendie/explosion	Risque de déclenchement d'incendie lors de l'exécution de travaux générant des flammes à proximité d'un réseau de gaz ou de matières inflammables	Repérage des réseaux et des dangers en amont des travaux. Certains agents formés au maniement des extincteurs Présence d'extincteurs dans les camions de plus de 3,5 tonnes	2	10	0	2	Former tous les agents au risque incendie et maniement des extincteurs			
	Manutention manuelle	Risque de douleurs aux membres supérieurs et de dorsalgie induites par le port de charges lourdes lors des travaux	Mise à disposition de matériels pour transporter les charges lourdes (diable, chariot, sangles..)	3	7	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupures, écrasement, pincement, entrainement liés à l'utilisation d'outils	Gants. Pantalon. Veste à manches longues. Perceuse à colonne CE. Trousse de secours présentes dans les locaux et dans les véhicules de service. Agents formés aux gestes de premiers	3	7	1		Mettre à jour annuellement le contenu des trousses de secours.			
	Vibrations	Risque de déclaration de pathologies invalidantes au niveau des bras et des mains à cause des vibrations induites par le matériel	Organisation des tâches pour ne pas faire les mêmes mouvements ou missions toute la journée.	2	4	1	8	Gants anti-vibration			
	Utilisation de produits inflammables, comburants, explosifs	Risque de déclenchement d'incendie via l'utilisation de peintures et de solvants inflammables	Local dédié au stockage des produits inflammables est verrouillable. Affichage de l'interdiction de fumer dans les locaux	2	7	0	1				
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Utilisation de solvants et autres produits toxiques.	Produits stockés dans un espace grillagé donnant directement sur le hangar, lui-même bénéficiant d'une aération naturelle.	2	7	1		Rédiger des consignes de sécurité à partir des données contenues dans la FDS des produits (ex : White Spirit).			
Aide aux installations / déplacements de bureaux dans d'autres services, installation de chalets en bois	Manutention manuelle	Risque de blessures et de dorsalgie liés à la manutention de matériel lourd et encombrant	Diables et chariots.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Risque de TMS, douleurs des membres supérieurs et inférieurs liés aux postures adoptées pendant l'installation de matériel	Genouillères fournies. Mousse pour la position à genoux.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Fournir plus de genouillères.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute lors du transport de matériel dans des services parfois encombrés ou avec des escaliers	Chaussures de sécurité.	3	4	1		Poursuivre le projet de réalisation du magasin de stockage dans le bâtiment du service technique.			
Administration du service, gestion des interventions et des devis (responsables)	Eclairage	Fatigue visuelle liée au travail sur écran	Eclairage artificiel. Eclairage artificiel adapté (intensité et homogénéité). Installation de LED	4	1	0	0				
	Travail sur écran	Risque de cervicalgie, TMS des membres supérieurs liés à une station assise prolongée	Fauteuil de bureau réglable en hauteur. Support adapté à la hauteur de l'écran et un clavier USB.	3	1	1	3				
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Bâtiment très peu et mal isolé. Froid l'hiver et très chaud l'été. Conditions de travail					0				

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Services Techniques - Mécaniques
Métier :	Adjoint technique
Agents de l'unité de travail :	1 agent à 50%

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Mécanique, entretien du parc véhicule de la collectivité	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Mécanique effectuée dans un atelier non chauffé et ouvert sur l'extérieur. Absence d'isolation thermique dans le bâtiment.	Chauffage mobile d'appoint sur roulettes fonctionnant au fioul (bruyant). Vêtements fourrés.	4	4	1		Installer un système de chauffage dans l'atelier. Isoler l'atelier - devis en cours sur l'isolation Fournir des gants			
	Bruit	Risque de perte auditive par l'utilisation de machines bruyantes : clé à choc, perceuse, scie à métaux	Bouchons d'oreille moulés. Casque antibruit.	3	7	0					
	Brûlures	Risque de brûlures via l'utilisation d'un poste à souder, ou par contact avec des éléments mécaniques chauds (soudage au chalumeau).	Gants de soudure. Tablier en cuir. Lunettes de soudure.	3	7	1		Former l'agent à la soudure Créer un esapce de soudure sécurisé dans l'atelier			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied du fait de l'encombrement du sol de l'atelier. Présence d'une fosse mécanique.	Chaussures de sécurité. Axes de circulation dégagés.	3	4	0		Rappeler régulièrement à ce que l'atelier soit rangé			
	Contraintes posturales	Risque de TMS et de douleurs aux membres supérieurs/inférieurs dues aux postures adoptées lors d'interventions sur les véhicules	Présence d'un pont et d'une fosse Utilisation de mousse pour la position à genou.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Effondrements, chutes d'objets	Risque d'effondrement lors d'interventions sous un véhicule Utilisation d'un pont élévateur	Chandelles VL et chandelles poids lourds. Chaussures de sécurité. Pont élévateur vérifié.	3	10	1		Vérifier annuellement les crics hydrauliques (arrêté du 01 mars 2004)			
	Manutention manuelle	Sollicitations importantes du dos et des membres supérieurs lors du port de charges lourdes notamment les pneus, risque de TMS à long terme	Transpalette manuel et manuscopique à disposition	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupures, pincements, écrasements et entrainements lors de l'utilisation d'outils : clé à choc, perceuse, touret, etc.	Gants et chaussures de sécurité. Vêtements de travail. Agent formé aux gestes de premiers secours.	4	7	1		Vérifier la conformité des machines utilisées Remettre le carter de sécurité au niveau du foret de la perceuse à colonne. Rédiger des consignes écrites pour l'utilisation des machines. S'assurer de la présence de matériel de 1er secours dans l'atelier. Lunettes de sécurité (meulage) à la vue de l'agent.			
	Utilisation de produits inflammables, comburants, explosifs	Risque accru de déclenchement d'un incendie lié au stockage de produits inflammables (huiles, essences) parfois à l'air libre avec parfois des bacs de rétention	Zone de soudage éloignée de la zone de stockage des produits inflammables. Local dédié au stockage des produits inflammables et verrouillable. Suppression des sciures de bois au sol avant le soudage. Affichage de l'interdiction de fumer à l'entrée du local.	3	7	0		Faire du tri dans les produits d'huile. Fournir un grand bac pour le bidon d'huile de 200L pour la rétention.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des pathologies respiratoires et cutanées via la manipulation de peintures, solvants, dégraissant, etc.	Ventilation naturelle avec l'ouverture de la grander porte	2	4	1		Installer une ventilation mécanique (idéalement, avec une commande manuelle depuis l'atelier). Fournir un masque de protection respiratoire adapté aux solvants utilisés (de type A2P2 probablement)			
	Luminosité	Environnement de travail très sombre, fatigue oculaire et perte visuelle		4	4	2		Rénover le toit de l'atelier, afin de renouveler les dalles translucides Fournir des lunettes de sécurité (meulage) à la vue de l'agent.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Services Techniques - Moyens Généraux
Métier :	Agents des Bâtiments et de la Voirie
Agents de l'unité de travail :	Arnaud LE ROUX Jean-Pierre SINOIR

Date de réalisation :	oct-25
Version :	2025
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Transport et installation de matériel pour les manifestations culturelles, déménagement et entretien extérieur	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Travail en extérieur fréquent, en particulier pendant les périodes chaudes : risques de malaises et de déshydratation. Fatigue accrue	Eau potable et fraîche présente dans les ateliers. Vêtements de travail fourrés pour la période froide.	2	4	1		Pérenniser l'organisation du temps de travail lors de fortes chaleurs (horaires adaptés). Faire valider cette organisation dans le règlement. Continuer à renouveler les tenues de travail, pour pouvoir se changer tous les jours.			
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur lors de la pose du matériel sur le camion. Missions diverses en hauteur qui nécessitent parfois l'utilisation de nacelle.	Agents formés et ayant les autorisations de conduites de nacelles catégories A et B pour le travail en hauteur.	2	7	1		Mettre à disposition un marche pied dans le camion de déménagement.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied lorsque le sol est encombré de matériel ou si le terrain est accidenté.	Chaussures de sécurité.	3	4	1		Housse colorée de protection pour les crochets d'attelage			
	Circulation routière	Déplacements très fréquents pour chercher le matériel dans différentes communes et sur les lieux de manifestations, risque d'accident de la route. Beaucoup d'usagers en ville sur les routes et à proximité, vigilance importante avec les vélos et trottinette.	Le poids total autorisé en charge est toujours respecté.	3	7	1		Contrôler la détention du permis de conduire au moment du recrutement des agents. Demander, parfois, une visibilité des permis de conduire à la convenance de l'agent. Réaliser des actions de sensibilisation à la sécurité routière. Beaucoup de petits trajets réalisés sur la journée, fatigue supplémentaire possible. Réaliser une rotation du conducteur.			
	Contact avec des usagers	Incivilités de la part des usagers et autres agents de la collectivité lors d'interventions dans les espaces publics. Logo de la CDC présent sur les véhicules de service.	Intervention des responsables si besoin	3	1	1		Rappel du savoir vivre auprès des agents de la collectivité et professionnels dans les écoles lors de l'intervention des services techniques dans les locaux de la CDC			
	Contraintes posturales	Risques de blessures et / ou de maladies professionnelles par les postures forcées et contraignantes lors d'installation de matériel (en hauteur, dans des endroits exigus)	Diable et chariots à disposition Organisation du travail sur une journée ou semaine, afin de limiter les efforts physiques réguliers. Les agents organisent leur planning au mieux. Anticipation des missions pour organiser une mission en amont (exemple un déménagement).	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Fournir des sangles de déménagements. Revoir le matériel à disposition pour faciliter les déménagements.			
	Effondrements, chutes d'objets	Risque de chute d'objets sur les agents lorsque certaines œuvres d'art encombrantes sont déchargées du camion manuellement (1m10 de hauteur environ)	Chaussures de sécurité. Sangles. Transport des charges lourdes à plusieurs agents.	2	7	1		Inciter les agents à porter le port de casque de protection			
	Manutention manuelle	Port de charges lourdes (œuvre d'art, matériel, banc, siège, etc.), risque de dorsalgie et de maladie professionnelle	Diable. Manutention de charges lourdes à plusieurs agents.	4	7	1		Former les agents aux gestes et postures. Fournir des sangles pour le transport de charges lourdes.			
	Noyade	Ponctuellement installation d'œuvre d'art sur des plans d'eau, entretien de la voie verte et de l'étang, risque de noyade		1	10	1		S'assurer auprès des agents que ceux ci savent nager.			
	Utilisation d'engins de travaux, de levage, chariots	Risque de heurt ou d'écrasement lié à l'utilisation du poids lourds ampliroll	Vérification périodique semestrielle réalisée. Habilitations et autorisations de conduite des engins détenues par les agents.	3	7	0					
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupure, écrasement, perforation via l'utilisation d'outils et de machines nécessaire au montage des différentes installations culturelles, notamment les tentes et les barnums	Gants de protection mécanique. Matériel de 1ers secours dans les véhicules. Formation aux 1ers secours.	4	4	1		Fournir des gants plus épais avec une bonne accroche pour la manutention.			
	Bruit	Risque de perte d'audition liée à l'utilisation de machines bruyantes (débroussailleuse, tracteur).	Casque antibruit à disposition	2	4	0					
	Gestes répétitifs	Utilisation de matériels d'espace vert qui engendre des gestes répétitifs dans leur utilisation (débrousailleuse, tronçonneuse, souffleuse..) Certains entretiens des terrains de sport (rugby, foot..)		3	4	2		Former les agents aux gestes et postures			
	Coupures	Lors de l'entretien des espaces verts utilisation de matériel (débrousailleuse, tronçonneuse..)	Mise à disposition d'EPI (tenue, gant, casque de protection, protège-tibias) Agents formés à l'utilisation de la tronçonneuse Pantalon de tronçonnage individuel.	3	7	0					
	Risques biologiques	Lors de l'entretien des espaces extérieurs, voie verte par exemple, possible contact avec le pollen ou autre. Ramassage des poubelles dans les lieux de la collectivité.	Mise à disposition de masque et gants de protection	2	1	0					

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Pôle économie et 100% fibre
Métier :	Assistant de gestion
Agents de l'unité de travail :	Présence à 100% fibre et locaux administratif CDC

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Démarchage commercial, Administration du service 100% fibre, Gestion de planning, Régie, Accueil téléphonique et physique, Gestion des stocks de fournitures, Suivi du budget et des achats, surveillance du site	Chute de hauteur	Risque de chute due à la présence d'escaliers sur le site 100% Fibre	Main courante et bandes rugueuses à l'escalier.	2	4	0					
	Travail sur écran	Fatigue visuelle liée au travail sur écran, d'autant plus que les écrans ne sont pas agencés de manières optimales	Eclairage adapté et homogène. Eclairage naturel.	4	1	1		Bras pour écran d'ordinateur à la CDC et 100% fibre Fournir un autre écran pour le bureau de la CDC Demander à enlever une lumière LED sur 2 pour diminuer l'éblouissement.			
	Contraintes posturales	Risques de cervicalgie, TMS liés à une station assise prolongée Fauteuil de bureaux sans accoudoirs sollicitant particulièrement les membres supérieurs lors du travail de frappe sur clavier	Siège de bureau réglable en hauteur. Prendre des pauses régulières pour limiter les tensions articulaires et la sédentarité.	4	4	1		Fournir un siège équipé d'accoudoirs ou reposes coudes Adapter le niveau de l'écran Formation gestes et postures			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Température élevée pendant la période estivale dans les bureaux, risque de malaise/déshydratation et fatigue	Présence d'un système de chauffage dans les locaux. Ventilateurs à disposition. Stores intérieurs. Point d'eau à disposition Bureau de l'agent au 100% fibre exposé nord ce qui limite la chaleur.	2	1	0					
	Contact avec des usagers	Agressivité / Incivilité de la part de certains usagers ou du public dans le cadre de la mission d'accueil ou de relance lors d'impayés		1	1	1		Formation gestion du stress			
	Contraintes posturales	Appels téléphoniques réguliers.		3	1	1		Suppression des téléphones fixes, rediriger les numéros du 100% fibre, pôle santé et economie sur le téléphone portable du service.			
	Incendie	Présence de matériel électrique informatique et cuisine	Agent formé au risque incendie et maniement des extincteurs	2	10	1		Former l'agent aux gestes de 1er secours			
	Risque routier	Trajets fréquents pour des événements ou les déplacements entre le 100% Fibre et le Pôle Administratif.	Utilisation des véhicules de la Collectivité	3	7	1		Rédiger des ordres de missions annuels			
	Charge mentale	Agent seule sur le service n'a pas les connaissances théoriques pour réaliser certaines missions. Divers lieux de travail l'agent doit penser à prendre ses dossiers avec elle.	Présence d'un intervenant plusieurs fois par semaine Beaucoup de contact avec les autres services (urbanisme et juridique)	4	4	1		Former l'agent à la gestion du stress Former l'agent afin de la soutenir dans son développement de compétences et connaissances.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Office de tourisme
Métier :	Direction du service Tourisme et Prestations culturelles, Conseillers en séjour, chargé de mission
Agents de l'unité de travail :	3,5 agents ETP

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Accueil du public, diffusion d'informations, visites, préparation d'évènements culturels, présence lors d'évènements, Comptabilité	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Bâtiment classé au patrimoine et mal isolé, forte chaleur l'été et ambiance froide l'hiver : Risque de malaise, baisse de vigilance. Simple vitrage.	Utilisation de ventilateurs mobiles. Système de chauffage fonctionnel mais température dépassant difficilement les 19°C. Le service a acheté des radiateurs électriques. Des sur-fenêtres ont été posées sur les fenêtres actuelles. Ouvertures de fenêtres pour créer des aérations.	3	1	1		Selon le projet de réhabilitation revoir le système de chauffage et d'isolation. Solliciter la mairie pour voir s'il est possible d'augmenter la température ambiante dans les locaux en saison froide.			
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur lors de l'accès au 1er étage du bâtiment par un escalier dangereux De même, un escalier avec une forte pente permet d'accéder au 2ème étage du bâtiment où est stocké du matériel Risque de chute de hauteur si les agents souhaitent ouvrir la fenêtre du 1er étage installée en hauteur	Utilisation quasi nulle du 2è étage. Garde corps réalisé avec des meubles. Peu de stockage est réalisé au 2e étage, le plus gros stockage est entreposé dans un autre endroit à la ferme de Rai. Le service des Moyens Généraux font la navette lors des événements.	3	7	1		Mettre les marches permettant d'accéder au grenier aux normes, notamment celles mentionnées à l'article R.4216-12 du Code du Travail. N'utiliser le 2è étage que pour du stockage d'objets occasionnellement utilisés. Lors de travaux revoir les espaces de stockage et créer un espace en rez-de-chaussée.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied au RdC où une pente n'est pas signalée sur le chemin d'accès à la banque d'accueil. Espace restreint au 1er étage pour accueillir les agents du service.	Le bureau sous l'escalier est peu utilisé. L'agent sur les missions de présence culturel est positionné au pôle administratif place du parc.	3	1	1		Identifier la pente par une couleur différente ou poser les bandes rugueuses. Revoir le rangement du premier étage pour qu'il y ait plus d'espace de circulation.			
	Contraintes posturales	Espace restreint au niveau des bureaux du 1er étage, en particulier pour le bureau sous la cage d'escalier : risque de TMS, douleurs articulaires du fait du manque d'espace. Risque de choc à la tête lors de l'accès au 2ème étage (porte d'1m50 de hauteur).	Le bureau sous l'escalier est peu utilisé. L'agent sur les missions de présence culturel est positionné au pôle administratif place du parc.	2	4	1		Installer le poste situé au 1er étage sous la cage d'escalier dans un local adapté.			
	Manutention manuelle	Lombalgie et douleurs des membres supérieurs lors de la manutention des cartons contenant les brochures touristiques (2 à 3 fois par an) Manutention du triporteur compliquée pour le mettre dans un véhicule du fait de son poids et de ses dimensions, risque de blessures et de lombalgie (exemple : pour se rendre à un événement lointain en véhicule)	Réorganisation du stockage, lors de la réception des palettes de brochures les cartons ne sont plus montés à l'étage.	2	4	1		Proposer une formation gestes et postures Lors des travaux réfléchir à la possibilité d'un passage d'un chariot pour le transport de cartons. Renouvellement du véhicule avec un grand espace de stockage			
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupure lors de l'utilisation du massicot, pinces, cutteurs ou ciseaux	Le service des Moyens Généraux réalisent beaucoup de mise en place des événements ce qui limite l'utilisation d'outils.	2	4	1		Le cas échéant, utiliser un massicot équipé d'un carter.			
	Travail sur écran	Fatigue visuelle liée au travail sur écran Bureau sous l'escalier derrière une fenêtre, risque de fatigue visuelle liée aux reflets dans l'écran	Rideau intérieur. Siège de bureau équipés d'accoudoirs et dont la hauteur de l'assise et l'inclinaison du dossier sont réglables. Hauteur de l'écran adaptée.	4	1	1		Informer les agents des risques liés au travail sur écran et des bonnes pratiques associées. Surélever l'écran de l'accueil			
	Contact avec des usagers	Incivilités / Agressions verbales de la part d'un public parfois difficile. Agent seul à l'accueil 1 fois par semaine.	Téléphone portable professionnel.	1	4	0		Envisager la mise en place de mesures de protection lorsque l'agent est seul (bouton d'alerte, caméra factice, PTI, ...).			
	Bruit	Bruit ambiant important au niveau de la borne d'accueil lors des périodes de fréquentation importante. Office de tourisme situé dans le centre ville de L'Aigle, avec beaucoup de passage des usagers		3	1	0		Lors des travaux réfléchir à créer un espace d'accueil optimal pour séparer les groupes de visiteurs et diminuer le bruit ambiant.			
	Charge mentale (stress...)	Charge de travail importante, en particulier pendant la saison estivale où les agents sont présents sur des évènements les soirées. L'été il y a des événements tous les mercredis soirs et beaucoup d'activité le mardi également.	Possibilité de récupérer du temps de repos sur les semaines où les agents ont des événements en dehors des temps de travail (exemple les spectacle pour l'agent qui est sur la présence culturel). Des bénévoles sont présents pour aider sur les événements	3	1	1		Lors des travaux revoir les temps de travail, pour augmenter le nombre d'ETP sur l'Office de tourisme, car quand l'agent à l'accueil est en congés, le directeur prend le relais sur l'accueil du public.			
	Charge mentale (stress...)	Stress inhérent avec des dates butoirs pour chaque évènement Pas de réel espace de pause pour les agents, l'agent d'accueil mange sur son bureau le midi. Agent de la présence culturelle non présent à l'Office de tourisme, mais sur le Pôle Administratif.	La saison culturelle est organisée sur l'année ce qui permet d'anticiper les organisations d'événements. Cohésion d'équipe qui permet de pouvoir s'organiser. Point régulier en physique et téléphonique pour garder le contact avec le service	3	4	1		Lors des travaux créer un espace de pause pour les agents et un espace plus grand pour que toute l'équipe puisse être présents dans les mêmes locaux.			
	Risque routier	Distribution des programmes mensuels dans les villages environnants et commerces. Trajets fréquents pour les événements sur toute l'année et pour les spectacles (présence	Véhicule contrôlé et entretenu régulièrement par la collectivité. Permis de conduire demandé lors du recrutement d'un agent.	3	7	1		Renouvellement du véhicule de l'office de tourisme Prévention sécurité routière			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Médiathèque Interco la Cantonade la Ferté Fresnel
Métier :	Bibliothécaires, bénévoles
Agents de l'unité de travail :	Une bibliothécaire et présence de bénévoles

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Accueil/Orientation des usagers (adhérents,classes,etc.), Gestion des prêts/retours, Gestion de fond, "Désherbage", Rayonnage, Catalogage, Administration de la médiathèque, spectacle et animation	Contact avec des usagers	Agressivité / Incivilités de la part de certains usagers de la médiathèque Classes de jeunes enfants parfois dissipées Le soir, il arrive qu'un agent soit seul et reçoive du public	Fermeture de la porte de la médiathèque à clés sur les horaires de fermeture. Présence à certains moments de bénévoles.	1	4	1		Envisager la mise en place de mesures de protection pour travailleur isolé (téléphone, bouton d'alerte, caméra factice, PTI, visiophone, …).			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	En période froide, le chauffage de la médiathèque semble insuffisant étant donné qu'il ne se fait que par le plafond L'atmosphère de la médiathèque reste froide.	Système de chauffage présent et fonctionnel, mais pas assez performant. Volets roulants extérieurs et indépendants les uns des autres. Ventilateurs Ouverture des fenêtres pour créer des aérations.	2	1	1		Si rénovation de la structure revoir l'isolation et système de chauffage. Réaliser une maintenance du système de chauffage et des volets roulants.			
	Bruit	Niveau sonore important lors des animations ou visite des classes, fatigue auditive	Animation de la part de l'agent qui nécessite du temps d'écoute de la part des enfants.	3	4	1		Si rénovation voir par un système d'isolation phonique (absorbeur phonique ex nuage)			
	Manutention manuelle	Port de charge lourde lors de la remise en rayons des ouvrages pouvant entrainer des dorsalgies / douleurs des membres supérieurs.	Chariot adapté, à plusieurs niveaux. Livres adolescents et adultes placés sur des rayons d'une hauteur de 20 cm minimum (espace déjà optimisé).	4	4	1		Faire une maintenance des roues du chariot. Et réfléchir au renouvellement du chariot. Formation gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Manutention d'un nombre important d'ouvrages lors de leur transfert vers d'autres médiathèques (≈ 2 fois par an, plusieurs centaines d'ouvrages). Il existe un chariot à roulettes mais trop bas Possibilité de lombalgies lors du déplacement du mobilier pour les animations, mise en place de tapis au sol, table et grille pour affichage	Chariot à 4 roues à disposition.	3	4	1		Rechercher un modèle de chariot plus adapté au transport des livres, comportant 2 niveaux. Faire une maintenance des roues du chariot. Formation gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Recouvrement de livres : utilisation d'un plan de travail standard	Une table à bonne hauteur installée pour le recouvrement des livres.	3	4	0					
	Travail sur écran	Cervicalgie, douleurs aux membres supérieurs lors de l'enregistrement des ouvrages, des prêts et des retours Fatigue visuelle liée au travail sur écran	Fauteuil de bureau avec possibilité d'effectuer certains réglages : hauteur des accoudoirs, hauteur de l'assise, inclinaison du dossier. Mode nocturne sur l'écran d'ordinateur	4	4	1		Rehausser la hauteur de l'écran et fournir un bras d'écran			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique.	Armoire électrique fermée à clé Solliciter le service technique si besoin	1	7	1		S'assurer que les installations électriques vérifiées annuellement.			
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur lors du rangement d'ouvrages en partie haute des étagères (utilisation d'escabeau)	Utilisation d'un marchepied et d'un escabeau sécurisé.	2	4	0		Demander au service technique si besoin de suspendre des choses au plafond.			
	Insécurité	L'agent se retrouve seule sur la structure le soir. Parfois sentiment d'insécurité surtout l'hiver lorsqu'il fait nuit.	Fermeture de la porte de la médiathèque à clés sur les horaires de fermeture. Des lumières extérieures ont été installées devant la médiathèque	2	4	1		Installer un loquet sur la porte principale de la médiathèque. Voir avec la mairie pour le réglage des lumières extérieures. Positionner un défibrilateur plus proche de la médiathèque			
	Incendie	Utilisation de matériel électrique sur la structure.	Sorties de secours et affichage réglementaire	2	10	1		Former l'agent au maniement des extincteurs et situation incendie, et aux gestes de premiers secours			
	Coupure	Utilisation de matériel pour découper et couper	Agent formé sur une base des gestes de premiers secours Trousse à pharmacie présente	3	4	0		Penser à compléter régulièrement la trousse à pharmacie Former l'agent de façon plus complète aux gestes de premier secours			
	Chute de plain pied	Pièce très chargée en terme de mobilier pour pouvoir ranger tous les livres et autres Peu ou pas de lumières a l'extérieur	Espace rangé Lumières extérieures installées sur le devant de la médiathèque	3	4	1		Revoir les lumières extérieures			
	Charge mentale	Charge de travail intense pour une seule personne, pas de relais de collègue pendant les congés. Afin de pouvoir conseiller les usagers, l'agent essaie de lire une partie des ouvrages. Lors de temps d'accueil du public l'agent ne peut pas faire d'autres missions	Présence de bénévoles sur certains temps	4	4	1		Prendre en compte le temps de lecture des ouvrages dans le temps de travail pour conseiller les usagers Possibilité d'accueillir des stagiaires, afin d'aider l'agent dans la mise en place de projets. Demander au service communication de communiquer sur les événements mis en place par la médiathèque.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Médiathèque de Moulins-La-Marche	**Années de réalisation :**	2025 et 2026
Métier :	Adjoint du patrimoine	**Version :**	2026
Agents de l'unité de travail :	1 agent	**Rédacteur(s) :**	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Accueil/Orientation du public, Gestion de fond, Animation, Régie de la médiathèque, Administration de la médiathèque, Gestion des prêts/retour, Désherbage, Catalogage	Contact avec des usagers	Risque d'incivilités de la part de certains usagers Accueil de personnes en situations de handicap nécessitant une vigilance constante. Absence de visibilité depuis l'intérieur sur le couloir qui dessert la porte d'entrée de la médiathèque.	Usagers sympathiques et relations sereines.	1	4	1		Envisager la mise en place de mesures de protection pour un agent isolé (téléphone, bouton d'alerte, caméra factice, PTI, visiophone, ...). Des travaux vont être réalisés et le couloir va disparaitre l'agent aura donc visibilité sur la porte d'entrée.			
	Manutention manuelle	Aménagement des espaces pour les animations. Déplacement des présentoirs de l'espace jeune. Absence de salle d'animation spécifique.	Roulettes installées par les ST sur les présentoirs de l'espace jeune. L'espace a été réorganisé pour limiter la manipulation	2	4	1		Un espace uniquement dédié aux animations pourrait permettre de ne plus avoir à remanier l'espace enfant et laisser accès aux autres utilisateurs.			
	Manutention manuelle	Port de charge lourde lors de la remise en rayons des ouvrages pouvant entrainer des dorsalgies / douleurs des membres supérieurs. Utilisation d'un chariot en bois, relativement lourd.	Livres adolescents et adultes placés sur des rayons d'une hauteur de 20 cm minimum (espace déjà optimisé).	4	4	1		Renouveler le chariot pour en prendre un plus petit et plus léger.			
	Manutention manuelle	Manutention d'un grand nombre d'ouvrages lors de leur transfert vers d'autres médiathèques (≈ 2 fois par an) ou lors de la vente de livres (≈ 1 fois par an). Utilisation d'un chariot en bois, relativement lourd ou de caisses de transport. Livres non entreposés stockés dans la réserve du 1er étage. Et la navette entre les deux médiathèques 4 fois par mois.	Caisses de livre adaptées. Les services techniques réalisent les grosses manutentions de caisses.	2	4	1		Revoir le modèle de chariot/diable à roulettes motrices pour en avoir un léger et pliable. Revoir l'espace de stockage pour qu'il se situe au rez-de-chaussée.			
	Contraintes posturales	Parfois, absence de la personne chargée de faire le ménage. Relai pris par l'agent.		2	4	2		Informer l'agent de la médiathèque lorsque l'agent d'entretien est absent pour qu'elle puisse s'organiser. Fournir un aspirateur qui reste dans les locaux.			
	Contraintes posturales	Recouvrement de livres : utilisation d'une grande surface à l'étage qui est à la bonne hauteur pour réaliser le recouvrement des livres		3	1	1		Utilisation d'un espace à la bonne hauteur, mais qui n'est pas situé dans la médiathèque. L'agent doit ressortir pour monter à l'étage.			
	Travail sur écran	Cervicalgie, douleurs aux membres supérieurs lors de l'enregistrement des ouvrages, des prêts et des retours.	Fauteuil de bureau équipé d'accoudoirs et dont la hauteur de l'assise et l'angle d'inclinaison du dossier sont réglables.	4	4	1		Revoir l'organisation de l'espace de travail informatique. Mobilier trop grand et trop bas. Lors des travaux renouveler le bureau de travail.			
	Travail sur écran	Fatigue visuelle liée au travail sur écran Eclairage néon non adapté, trop intense et créant des reflets sur l'écran. Espace très sombre, peu de lumière naturelle	Lumière LED	4	1	2		Provisoirement, retirer 1 néon sur 2. Prévoir de remplacer le système d'éclairage actuel par un éclairage plus d'adapté, avec un variateur de lumière. Changer l'écran présent, et fournir un deuxième écran. Installer l'éclairage nocturne dans les ramettes de luminosité de l'écran.			
	Chute de hauteur	Risque de chute lors du passage dans les escaliers, en particulier celui menant au grenier qui n'est pas aux normes (bâtiment sur 3 niveaux). Risque de chute de hauteur lorsque l'agent doit installer des expositions en hauteur.	Escabeau sécurisé à disposition Grenier non utilisé	3	4	1		Escalier peu commode et non réglementaire pour aller au 1er étage			
	Utilisation de machines, d'outils	Risques de coupures, perforations liés à l'utilisation d'outils pour l'installation d'exposition dans la médiathèque. Utilisation de ciseaux, cutters et massicot pour la couverture des livres et ouverture de cartons.	Trousse de premier secours	3	1	1		Former l'agent aux gestes de 1er secours.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Système de chauffage difficile à régler, ambiance thermique très variable (très froid ou très chaud) : source d'inconfort	Système de chauffage. Ventilateurs. Après les futurs travaux l'agent ne devra plus passer par l'extérieur pour se rendre à l'étage (espace de couverture, stock).	2	1	1		Diagnostiquer l'origine du problème de réglage du chauffage.			
	Eclairage	Très peu de lumière naturelle dans la médiathèque, risque de fatigue visuelle. Eclairage néon trop intense.		4	1	2		Installer un variateur de luminosité Créer des puits de lumières. Nettoyer les velux des puits de lumière Au moment des travaux, réfléchir à créer des ouvertures à l'extérieur.			
	Risque routier	Chargement ou déchargement des caisses dans le véhicule. Véhicule placé sur le trottoir pendant l'opération, beaucoup de circulation devant la médiathèque (beaucoup de passage de camions). Plusieurs trajets par mois pour réaliser les transferts entre les médiathèques.	Agent ayant le permis Diable à disposition mais peu pratique à utiliser au vu de la configuration des trottoirs bordans la médiathèque	2	10	1		Fournir un diable/chariot plus adapté à l'utilisation sur les trottoirs pour que l'agent puisse garer sa voiture sur le parking à 50m et non devant la médiathèque sur la route. L'agent pourra déplacer les caisses de livres avec un diable adapté aux trottoirs. Voir pour l'assurance automobile, car l'agent utilise son véhicule personnel pour les transferts de livres. Indiquer un marquage au sol pour une interdiction de stationnement devant la porte			
	Incendie/explosion	Utilisation et présence de matériel électrique sur la structure.	Extincteurs vérifiés annuellement Sorties de secours identifiées	2	10	1		Réaliser semestriellement un exercice d'évacuation. Former l'agent au risque incendie et maniement des extincteurs, et gestes de premiers secours Revoir l'organisation de l'espace de travail car l'imprimante est positionnée devant une sortie de secours			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique. Infiltrations d'eau possible au niveau de la porte vitrée, eau pouvant se retrouver au niveau du sol où des câbles d'alimentation du matériel électrique sont présents. Infiltrations dans le plafonds au niveau des velux proches des luminaires	Tableau électrique plastronné. Installations électriques vérifiées annuellement.	1	7	1		Revoir et réaliser une maintenance au niveau des velux, pour remédier aux infiltrations proches des luminaires			
	Charge mentale	Transport de la régie à L'Aigle (moins de 10 voyages par an)	Coffre fort entreposé dans un endroit non visible par le public. Gratuité de l'utilisation de la médiathèque, moins de gestion d'argent	1	1	0					
	Charge mentale	Agent travaillant seule sur la médiathèque de la commune, pas de collègues d'autres services ou autre structure de la collectivité proche de la médiathèque	Temps de travail avec l'autre agent de la médiathèque de La Ferté Fresnel Le Directeur organise des temps de travail plusieurs fois par mois.	3	4	1		Développer les temps de travail avec le service Culture. L'agent mange dans la médiathèque, pas d'espace de pause pour l'agent.			
	Bruit	Médiathèque sur le bord de route, beaucoup de circulation (avec de nombreux camions passant régulièrement. Les murs tremblent lors du passage de camions.		4	4	2		Revoir l'isolation phonique du mur le long de la route			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Pôle Sportif - Administration & Accueil
Métier :	Hôtesse d'accueil, Agent administratif
Agents de l'unité de travail :	Deux agents d'accueil Une assistante administrative

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en oeuvre	Suivi
Administration du service : Gestion des plannings, Gestion financière, Régie, Suivi des produits d'entretien, accueil ponctuel	Travail sur écran	Travail sur ordinateur portable pour tout travail administratif.	Support pour ordinateur portable, claviers USB et écran surélevé par un bras.	4	1	1		Travaux prévus d'ici 2027, proposition de déplacer le bureau pour limiter la lumière sur l'écran d'ordinateur. Proposer un deuxième écran de la même grandeur que celui présent actuellement pour faciliter le travail.			
	Eclairage	Bureau dos aux fenêtres, risque de fatigue visuelle causée par les reflets dans l'écran	Présence d'un éclairage artificiel adapté.	4	1	1		Installer des stores aux fenêtres. Proposition de déplacer le bureau pour limiter la lumière sur l'écran. Mettre la luminosité nocturne sur les écrans.			
	Contact avec des usagers	Accueil ponctuel du public du complexe lors de remplacement ou des pauses repas des agents d'accueil, risque d'incivilités de la part de certains usagers	La nouvelle organisation mise en place sur les missions d'accueil permettent une présence constante à l'accueil. Il y a donc rarement besoin de remplacer sur ce poste. Parois en plastique installée depuis le COVID et qui est toujours en place.	2	1	1		Installer un bouton d'alerte à la discrétion du public sous le comptoir d'accueil à voir lors de la réalisation des travaux.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Bureaux administratifs situés dans un ancien restaurant avec de grandes baies vitrées, température importante l'été : risque de malaise, déshydratation	Présence d'un système de chauffage des locaux. Présence de sanitaires équipés en robinets qui fournissent de l'eau potable et fraîche. Présence de ventilateurs mobiles. Présence d'une climatisation.	1	1	1		Installer des stores aux fenêtres, à voir la nouvelle organisation avec les travaux en place.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied dans le bureau encombré partagé par 3 personnes Monter un escalier pour accéder aux bureaux de travail.	Le bureau est rangé et spacieux.	1	1	1		Installer provisoirement des goulottes. A voir la nouvelle organisation avec les travaux en place.			
Accueil du complexe, Gestion des abonnements/inscriptions, Gestion de la caisse, Facturations, Nettoyage de la banque d'accueil, Surveillance via un moniteur	Contact avec des usagers	Agressivité / Incivilités de la part de certains usagers	Formation d'un agent à la gestion de conflit.	2	4	1					
	Travail sur écran	Risques de cervicalgie, fatigue visuelle, TMS liés au travail sur écran et à une banque d'accueil mal agencée : L'écran n'est pas dans l'axe du clavier et le plan de travail est trop bas. Environ 20 à 50 appels par jour en moyenne.		4	4	2		Tester la fourniture d'un casque sans fil relié au téléphone par Bluetooth. Surélever les écrans d'ordinateur.			
	Contraintes posturales	Risques de douleurs aux membres supérieurs, TMS liés à une station assise prolongée Peu d'espace pour les jambes de l'agent à la banque d'accueil (bloquées par des étagères)		4	4	2		Voir pour installer une estrade afin de rehausser légèrement la hauteur du poste d'accueil, la hauteur de l'écran. Repositionner l'écran du surveillance afin que l'agent ne doive pas se retourner. Voir l'agencement de la borne d'accueil lors des travaux en 2027			
	Charge mentale (stress…)	Beaucoup d'aller et venues au niveau de la banque d'accueil, difficulté de concentration pour les hôtesses d'accueil	En période d'inscription, présence de deux agents. Soutien de la part de la hiérarchie en cas de besoin.	1	4	0					
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits irritants lors de l'entretien de la banque d'accueil, risque de développer des allergies / irritations	Gants jetables.	1	1	0		Indiquer sur la fiche de poste que le nettoyage de la surface de travail et l'utilisation des produits sont à réaliser.			
Travail de bureau dans la pièce située derrière la banque d'accueil : Facturation, administration	Contraintes posturales	Pièce petite, table faisant office de bureau induisant des stations assises prolongées dans une posture contraignante : risque de TMS et de douleurs articulaires Chaise simple non réglable	La pièce est peu utilisée car pas adaptée. La pièce a été réorganisée	1	4	1		Revoir l'aménagement du poste de travail. Fournir un fauteuil de bureau dont la hauteur de l'assise et des accoudoirs est réglable.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Pôle Sportif - Propreté
Métier :	Régisseur du complexe "La Cantonade" à la Ferté Fresnel Agents d'entretien au Complexe Cap Orne Agents d'entretien au Gymnase Intercommunal de l'Aigle
Agents de l'unité de travail :	1 Agent au complexe "La Cantonade" de la Ferté Fresnel 4 Agents d'entretien au Complexe Cap Orne 2 Agents d'entretien au gymnase Intercommunal de L'Aigle

Année de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FEUCHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Régie	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied et le sol est encombré, sur sol glissant et lors du dépôt des poubelles en extérieur.	Chaussures de sécurité à disposition Bon entretien des abords de la structure. Bonne organisation du gymnase et du rangement	3	4	1		Changement du tapis à l'entrée du gymnase			
	Gestes répétitifs	Risque de développer des TMS / douleurs articulaires des membres supérieurs lors du nettoyage des locaux au balai / serpillière	Balai à frange large. Autolaveuse pour les grandes surfaces Presse manuelle à bonne hauteur Microfibre pour le nettoyage du sol Moins de manutention des tapis de gymnastique	4	4	1		Installer une centrale de nettoyage pour le nettoyage des vestiaires et des sanitaires. Voir pour installer un point d'eau dans les vestiaires pour l'entretien. Fournir un karcher pour l'entretien des sanitaires et produits plus adaptés pour l'entretien des sanitaires. Rénovation des sanitaires. Former l'agent aux gestes et postures.			
	Port de charges lourdes	Déplacer et remettre en place les tapis pour les diverses activités	Fais une fois par semaine et seulement une rangée de déplacée	3	4	1		Chariot à tapis peu adapté			
	Chute de hauteur	Risque de chuter dans l'escalier, nettoyage des tribunes, entreposer du matériel en hauteur	Escalier équipé d'une main courante. Utilisation d'un aspirateur dorsal (sans fil) Garde-corps dans les tribunes	2	4	1		Fournir un escabeau sécurisé			
	Contact avec des usagers	Risque d'incivilités de la part d'usagers (associations). Admirite plusieurs soirs par semaine seule sur le structure.	Contact avec les présidents d'association pour faire passer des messages. Soutien de la Direction des Sports et de l'Elu en cas de besoin.	2	1	0					
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits irritants et parfois corrosif (déboucheur) lors de l'entretien des locaux, risque de développer des allergies/irritations	Mise à disposition de gants et chaussures de travail	4	4	1		Fournir des vêtements de travail adaptés (pantalon une blouse ou un tablier). Former les agents à l'utilisation des produits d'entretien. Etablir des consignes écrites.			
	Electricité	Risque d'électrocution lors de petits travaux sur des éclairages	Utilisation d'Open GST - demande auprès des services techniques	1	7	1		Former l'agent à l'habilitation électrique			
	Exposition aux poussières	Risque de développer une irritation respiratoire suite à l'exposition aux poussières lors du nettoyage des locaux	Aspirateur dorsal Entretien régulier pour limiter l'accumulation de la poussière	4	1	1		Si nécessaire, proposer des masques à poussière de type FFP1.			
	Contact avec des matières infectieuses (écharittions, déchets, eaux)	Risque de contamination par contact avec des matières souillées lors de l'entretien des sanitaires notamment	Présence de sanitaires équipés d'eau courante, de savon et de papier essuie-mains. Gants à disposition Agent qui a une formation scolaire sur l'hygiène de manière générale	3	4	0					
	Contraintes posturales	Contraintes posturales fortes lors de l'installation de certains matériels, travail de force : risque de blessures TMS liés à une station assise prolongée avec une banque d'accueil mal agencée : pas assez de recul.	Presse manuelle à bonne hauteur sur le chariot de ménage. Mise à disposition d'un aspirateur dorsale à batterie	4	1	1		Si les réglages du fauteuil dysfonctionnent, remplacer le fauteuil. Revoir l'organisation des pièces et installer le bureau plus proche de l'entrée.			
	Charge mentale	Nécessité de jongler entre deux métiers par l'agent : Directeur de Centre aéré et garden de gymnase. Lors que l'agent est en congés ou sur son autre activité d'animation l'entretien du complexe sportif n'est pas réalisé.	Lorsque les usagers scolaires sont présents, l'agent peut prendre du temps pour réaliser les préparations de ses temps d'animation.	4	1	1		Voir s'il est possible de mettre un remplacement sur les périodes de vacances scolaires pour l'entretien.			
	Nuisances sonores	Le bruit des activité sportives dans le gymnase est très important une bonne partie de la journée et trois soirs par semaine jusqu'à parfois très tard. L'agent a son logement de fonction au sein du complexe.	L'agent organise les plannings de mise à disposition du gymnase au public pour lisser l'usage du complexe sportif.	4	4	1		Revoir la rénovation du logement de fonction, spécialement l'isolation.			
	Travail sur écran	Fatigue visuelle lié au travail sur écran (PC portable) mal positionné (sous le comptoir)	Présence d'un store à lamelles côté intérieur de la fenêtre du bureau. Présence d'un éclairage artificiel. Polyvalence des missions, ce qui limite le temps d'écran sur une journée.	3	1	0		Voir la possibilité d'un support pour ordinateur portable.			
Entretien du complexe Cap Orne : Nettoyage des locaux, Gestion des stocks de produits d'entretien	Utilisation de machines, d'outils	Risques de heurts, écrasements liés à l'utilisation de l'autolaveuse	Consignes d'utilisation de l'autolaveuse affichée. Lors de l'achat de machine les fournisseurs forment les utilisateurs Système de sécurité présent sur la machine, elle s'arrête lorsque l'agent lâche la poignée.	4	4	0					
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied et de glissade sur le sol aux alentours de la piscine. Risque de contusions diverses, mais aussi de torsion du dos lorsque les agents glissent et se rattrapent avec l'équilibre.	Port de claquettes. Caillebotis renouvelés dans les goulottes autour du bassin.	4	4	1		Le sol sera renouvelé lors de travaux de la structure. Un produit antidérapant a été appliqué il y a quelques années, mais cela a eu un effet très limité dans le temps.			
	Exposition aux chloramines	Risque de contracter des pathologies respiratoires via une exposition régulières aux chloramines dans le complexe	Contrôle quotidien par la société DALKIA du taux de chloramine dans l'air. Taux de chloramines mesurés ne dépassant pas le seuil de d'alerte. Entretien semestriel de la centrale de traitement de l'air intérieur.	4	4	0		Lors de travaux de la structure l'environnement sera rénové et la centrale de traitement de l'air sera plus performante.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des pathologies respiratoires/cutanées par l'exposition à des produits d'entretien irritant et très corrosif (déboucheur contenant de l'acide sulfurique)	Port de gants jetables en nitrile. FDS à disposition. Utilisation de produits de nettoyage spécifiques à l'environnement aquatique. Information donnée aux agents par le fournisseur. L'utilisation du déboucheur contenant de l'acide sulfurique est très rare	4	4	1		Fournir des chaussures fermées, des blouses et des gants respectant la norme NF EN 374 pour l'utilisation du déboucheur contenant de l'acide sulfurique. Formation de l'entretien dans un environnement aquatique.			
	Nuisances olfactives	Risque de nuisance olfactives lors de l'utilisation de produits d'entretien, mais aussi avec la présence permanente de chlore dans l'environnement	Centre de traitement de l'air présente et ayant eu une maintenance.	4	4	1					
	Stockage des produits de nettoyage dans la réserve	Réserve non équipée de système d'aération.	Stockage dans des étagères stables et dans un environnement sécurisé.	3	1	1		Lors des travaux de l'établissement, construire un local suffisamment grand pour séparer les différents types de produits et construire une aération dans la réserve.			
	Gestes répétitifs	Risques de TMS, domaigle, douleurs aux membres supérieurs liés au nettoyage des locaux à la serpillière / balais	Produits stockés dans des bidons de 5L puis transvasés dans des pulvérisateurs. Chariots de transport adaptés. Utilisation d'une autolaveuse pour les grandes surfaces, ainsi que des canons à mousse et tuyaux d'arrosage.	4	4	1		Fournir un deuxième enrouleur pour le tuyaux d'arrosage. Former les agents aux gestes et postures.			
	Gestes répétitifs	Risque de développer des TMS / douleurs articulaires des membres supérieurs, ainsi que de développer des pathologies concernant le canal carpien lors du nettoyage des locaux au balai / serpillière / aspirateur. / Nettoyage des vitres et des marches du toboggan	Balai à frange large. Autolaveuse. Centrale de 3 centrales de nettoyage (vestiaires, salle de musculation et espace "forme"). Matériel en bon état et adapté.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Port de cartons lors de livraisons de matériel d'entretien, stockage des produits sur étagères Déplacement de mobiliers pour le nettoyage	Présence d'un ascenseur pour accéder au local de stockage situé au niveau -1. Utilisation d'un chariot adapté pour le transport. Produits stockés sur des étagères avec des noyonnages à hauteur d'homme.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Mobilier bowling et bureau renouvelé lors des travaux ?			
	Contact avec des matières infectieuses (écharittions, déchets, eaux)	Risque de contamination par contact avec des matières souillées lors de l'entretien des sanitaires notamment	Présence de sanitaires équipés d'eau courante, de savon et de papier essuie-mains. Gants jetables.	3	4	0					
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur lors de l'entretien des surfaces vitrées et lors du nettoyage des marches du toboggan.	Utilisation d'un escabeau de seulement 2 marches. Perche à disposition	3	7	1		Faire intervenir une entreprise extérieur pour l'entretien des grandes surfaces vitrées extérieures et intérieures.			
	Contraintes posturales	Contraintes posturales fortes lors de l'entretien des marches du toboggan, des vitres, des sanitaires et toutes surfaces difficilement atteignables.	Les sanitaires sont assez larges pour pouvoir intervenir tout autour. Entretien de certaines surfaces en se mettant à hauteur pour ne pas faire de torsion du buste	4	4	1		Faire intervenir une entreprise extérieure pour l'entretien des grandes surfaces vitrées extérieures et intérieures. Réfléchir à un système pour nettoyer les marches du toboggan.			
	Noyade	Lors de l'entretien des surfaces au abord de la piscine ou au milieu de l'eau les agents sont très proches des bords ou dans l'eau. Risque de noyade car les mains des agents sont occupées.	Les agents savent tous nager.	4	10	1		Permettre aux agents de réaliser des séances de natation régulièrement pour maintenir le niveau de natation et une forme physique.			
	Vibrations	Exposition des agents aux vibrations (membres supérieurs) lors de l'utilisation de l'autolaveuse, risque de TMS	L'autolaveuse actuelle en bon état. Changement d'autolaveuse prévue sur l'année 2026	4	1	1					
Entretien du gymnase Intercommunal de L'Aigle : Nettoyage des locaux, Gestion du stock des produits d'entretien	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des pathologies respiratoires/cutanées par l'exposition à des produits d'entretien irritants	Balais à frange large Produits pour le sol bio et moins nocif. Autolaveuse. Fourniture de gants de ménage et des tenues.	4	4	1		Fournir une centrale de nettoyage pour les vestiaires, afin de limiter le contact avec les produits. Le mélange est déjà dans la centrale. Réaliser des fiches techniques pour les produits utilisés. Petite autolaveuse avec un manche flexible. Voir avec les associations de handball pour qu'elles déminuent l'utilisation de la résine, car elle est très difficile à enlever. Renouveler régulièrement les tenues Voir pour garder les produits bio pour le sol de la salle de sport.			
	Gestes répétitifs	Risques de TMS, domaigle, douleurs aux membres supérieurs liés au nettoyage des locaux à la serpillière / balais, chiffon, aspirateur.	Aspirateur dorsal pour dépoussiérer les tribunes (450 places). Autolaveuse présente. Fourniture d'un balais ciseau qui permet de nettoyer une plus grande surface en un seul passage. Donc moins de passage pour nettoyer le sol. Machine autoportée.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Revoir les raclettes pour l'entretien des vestiaires, elles doivent être plus souples.			
	Contraintes posturales	Risques de douleurs dorsolombaires dû à la posture prise pendant l'entretien de divers lieux étroit (sanitaires), l'entretien des surfaces vitrées.	Machine pour les grandes surfaces d'entretien, l'agent est sur le machine Aspirateur dorsal	4	4	1		Fournir du matériel adapté pour réaliser l'entretien des vitres. Fournir un escabeau sécurisé Demander à une entreprise de réaliser le nettoyage des vitres.			
	Exposition aux poussières	Risque de développer une irritation respiratoire suite à l'exposition aux poussières lors du nettoyage des locaux	Aspirateur dorsal pour ne pas passer le balai et limiter la poussière Balai avec microfibre pour dépoussiérer les grandes surfaces Aérer les espaces pour évacuer les poussières Ménage quotidien tout au long de la journée qui limite l'accumulation de la poussière	3	4	0					
	Manutention manuelle	Manutention manuelle ponctuelle des tapis d'escalade La raclette arrière de l'autolaveuse passe difficilement par la porte du local. Vider les seaux pour nettoyer le sol.	Chariot (compartiment poubelle, bac à produits, seau propre et seau sale, presse à essorer). Point d'eau à mi-hauteur pour le remplissage et vidage des seaux.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Renouveler le chariot car il est très usé, mais prendre le même modèle pour qu'il puisse circuler dans tous les espaces.			
	Contact avec des usagers	Risque d'incivilités de la part d'usagers. Rappel aux associations les bonnes pratiques (exemple limiter l'utilisation de la résine pendants les entrainements.	Peu de contact avec les élèves et membres d'association. Les agents parlent directement avec les présidents, entraineurs et professeurs.	2	1	0					
	Contact avec des matières infectieuses (écharittions, déchets, eaux)	Risque de contamination par contact avec des matières souillées lors de l'entretien des sanitaires notamment	Présence de sanitaires équipés d'eau courante, de savon et de papier essuie-mains. Gants. Les sanitaires sont nettoyés plusieurs fois dans la journée.	4	1	1		Revoir l'utilisation de la résine lors des entrainements, car il y en a partout dans les vestiaires. Demander au club d'utiliser les produits pour nettoyer les mains après l'utilisation.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant, ou dans les escaliers avec l'aspirateur.		3	4	1		Voir si nécessaire de fournir une paire de chaussures de sécurité. Lors du renouvellement de l'aspirateur voir pour un dorsal à batterie.			
	Chute de hauteur	Risque de chute dans les escaliers ou pendant le nettoyage des tribunes. Entretien des vitres intérieures et extérieures, hauteur assez élevée. Entretien des paniers de basket.		3	4	2		Lors du renouvellement de l'aspirateur voir pour un dorsal à batterie. Avoir du matériel adapté pour réaliser l'entretien des vitres. Fournir un escabeau sécurisé Demande à une entreprise de réaliser le nettoyage des vitres.			
	Nuisance sonore	Utilisation de machine pour laver le sol. Bruit de voix et cris lors de la	Fermeture des portes pour limiter le bruit.	4	1	1		Fournir des bouchons d'oreilles			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Pôle Sportif - Milieu aquatique
Métier :	Maître nageur sauveteur et chef de bassin
Agents de l'unité de travail :	6 Agents dans les bassins 1 Cheffe de bassin

Années de réalisation :	2025 et 2026
	2026
Version :	
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Surveillance du public, mise en place d'activités pédagogiques et sportives, mise en place des bassins	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	En période estivale, températures élevées dans le complexe aquatique (Grandes baies vitrées) Risques de malaises / déshydratation, baisse de vigilance	Système de chauffage en place. Maintenance de la centrale de traitement d'air a été réalisée. Possibilité d'ouvrir les portes en été pour créer des aérations. Les MNS sont en short et tee-shirt qui convient bien en été lorsqu'il fait chaud.	2	1	1	2	Distribuer des bouteilles d'eau fraîche en été. Lors de travaux de réfection de la toiture, étudier la possibilité de construire des ouvertures pour permettre l'évacuation de la chaleur en été et d'établir un courant d'air.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant, surtout lorsque du matériel aquatique est déplacé (toboggans, bigliss). Carrelage antidérapant usé, source d'accident de travail Caillebotis manquants ce qui entraîne une risque de chute pour les usagers / agents, risque d'entorse Risque de chute lors des activités animées (aquagym) : source de blessures et de glissades	Port de sandalettes et baskets lors des séances d'aquagym. Caillebotis renouvelés dans les goulottes autour du bassin. Passage de l'autolaveuse sur le lieu de l'aquagym pour sécher le sol et limiter les chutes.	4	4	1	4	Le sol sera renouvelé lors de travaux de la structure. Un produit antidérapant a été appliqué il y a quelques années, mais cela a eu un effet très limité dans le temps. Essayer de passer l'autolaveuse le plus souvent possible entre chaque activité pur sécher le sol le plus possible. Revoir le budget des EPI sur la Direction des Sports, afin de renouveler plus régulièrement le matériel.			
	Bruit	Nuisances sonores importantes et permanentes induites par le public et par le bruit généré par l'écoulement de l'eau au niveau du toboggan ou au niveau des goulottes d'évacuation : Fatigue auditive, risque de perte d'audition, baisse de vigilance	Distributeur de bouchons d'oreille à usage unique. Bouchons moulés pour les MNS.	4	4	1	4	Renouveler les bouchons d'oreilles moulés avec des filtres spécifiques pour les MNS Positionner des plaques dans les goulottes pour que l'eau glisse et fasse beaucoup moins de bruit			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Renouvellement d'air insuffisant dans le complexe, températures très variables source de maux de tête pour les agents VMC dans l'espace aquatique et dans le vestiaire homme qui fonctionnent mal, fortes humidités Vestiaires et couloirs non chauffés, risque de maladies, inconfort Dans la kitchenette, VMC déconnectée car trop bruyante, risque de forte hygrométrie dans la pièce	Présence d'un système de chauffage. Maintenance de la centrale de traitement de l'air, elle fait donc moins de bruit et se régule au niveau de l'entreprise.	3	1	1	3	Il faudrait que l'entreprise DALKIA puisse récupérer toute la gestion de la centrale de traitement d'air. Lors des travaux revoir l'isolation des pièces hors eau exemple vestiaires. Mettre un système de chauffage dans toute la structure, couloirs, vestiaires..			
	Incendie/explosion	Alarme incendie inaudible dans les bassins lorsqu'il y a beaucoup de public : risque d'aggravation des conséquences d'un incendie	Centrale incendie présente au poste d'accueil avec un report. Si nécessaire, l'agent d'accueil alerte les collègues avec un talkie Walkie. Equipements de sécurité incendie vérifiés périodiquement. Formation à la manipulation des extincteurs en 2025	1	10	1	10	Réaliser plus régulièrement des exercices d'évacuations. Le plan d'organisation des secours (POS) en cours de mise à jour			
	Eclairage	Fatigue visuelle induite par la réflexion du soleil dans le bassin extérieur en période estival inconfort visuel et non visibilité du bassin pour la surveillance. Lampe non fonctionnelle au toboggan, risque de choc pour les usagers	Eclairage à LED autonome actuel au dessus des bassins.	3	1	1	3	Revoir le réglage des LED autonome, afin qu'il soit plus réactif ou laisser la main aux MNS pour le réglage de la luminosité. Poser un revêtement de type "miroir sans tain réfléchissant en argent" sur la baie vitrée côté de la Risle. Lors des travaux la lampe du toboggan sera déplacée pour pouvoir faire une maintenance si nécessaire, car aujourd'hui elle est inaccessible.			
	Charge mentale (stress...)	Vigilance constante pendant la surveillance des zones de baignades, source de stress pour les agents Téléchargement illégaux de musique par le personnel pour animer les activités sportives.	Des rotations et temps de pause entre les MNS Compte Deezer, afin de pouvoir avoir des musiques pour les activités physiques.	4	4	1	4	Proposer des formations stress, cohésion d'équipe.			
	Charge mentale (stress...)	Fermeture du bassin extérieur via un rideau actionné par une clé mobilisant un agent pendant 5 minutes : source de stress pour les agents pendant une période de surveillance sensible (fermeture).	Le bassin extérieur n'est ouvert que l'été, il y a un MNS à l'extérieur et deux à l'intérieur.	1	1	1	1	Le bassin extérieur va être détruit lors de la rénovation du complexe aquatique			
	Chloramines	Taux de chloramines élevé, ne diminuant que faiblement pendant la nuit malgré un renouvellement de l'eau des bassins : risque de pathologies respiratoires	Contrôle quotidien par la société DALKIA du taux de chloramine dans l'air. Taux de chloramines mesurés ne dépassant pas le seuil de d'alerte. Entretien semestriel de la centrale de traitement de l'air intérieur.	4	4	0	2				
	Entreprise extérieure	Communication difficile entre les agents et la société DALKIA chargée de la maintenance de la piscine : conflits, incompréhension, difficultés à organiser la maintenance	Apaisement des relations avec l'entreprise.	1	1	0	0				
	Manutention manuelle	Manutention manuelle difficile des toboggans, des "bigliss" qui sont lourds et encombrants (= 30 kg), des paniers de "frites", de chaise de surveillance de la piscine et du siège amovible pour personne handicapée. Risque de blessures et de pathologies dorsales (déplacement nécessairement en portant des sandales).	Les MNS s'organisent pour réaliser les manutentions de matériel en binôme.	4	4	1	4	Lors des travaux sur le complexe aquatique revoir l'organisation du stockage du matériel pour le mettre sur le même niveau du sol, ne pas mettre de marches. Mettre certains matériels sur des roulettes.			
	Activité physique	Les Maîtres Nageurs Sauveteurs (MNS) sont soumis à des contraintes cardiaques et articulaires fortes durant les activités physiques : risque de blessures et de maladies professionnelles à long terme	Chaque MNS a deux heures par semaine à sa disposition pour pouvoir faire un entrainement physique soit activité aquatique et en salle de fitness.	3	4	1	4	Veiller à ce que chaque agent passe des visites médicales.			
	Contact avec des usagers	Agressivité / Incivilités de la part de certains usagers: agressions verbales fréquentes surtout sur les périodes de vacances scolaires de la part de parents.	Présence de plusieurs agents à la fois sur le site. Visibilité entre le poste d'accueil, y compris le hall, et les bassins (présence de grandes baies vitrées). Présence de caméras de surveillance. Demande d'autorisation parentale pour les usagers de - 15 ans.	2	4	1	8	Etablir un code entre les agents pour l'utilisation du Talkie-Walkie. Former ou informer les agents sur la gestion du public et des agressions. Rappel des bonnes pratiques de la présence parentale (par exemple sur le site Facebook) Formation sur la gestion de l'agressivité dans une situation d'accueil.			
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur au niveau des postes de surveillance situés en hauteur, pas d'échelle de chaque côté du poste central de surveillance		2	4	2	4	Construire une petite échelle intégrée à la plateforme pour accéder à celle-ci. Revoir la descente des chaises de surveillance lorsqu'il y a une intervention.			
	Organisation des secours	Si problème technique au niveau d'une bouche d'aspiration au fond des bassins, possibilité d'actionner un coup de poing d'arrêt d'urgence mais celui-ci est éloigné du poste de surveillance	Les MNS sont formés aux gestes de secours.	1	10	1	10	Rapprocher le bouton "coup de poing" du poste de surveillance lorsque les travaux seront réalisés.			
	Travail sur écran	Travail sur ordinateur portable pour préparer des activités. Présence de grandes baies vitrées au niveau des bureaux.		4	1	2	8	Revoir l'organisation du bureau (se mettre à la lumière, rallonger les longueurs de câbles électriques) Fournir un deuxième écran. Revoir la position de l'agent devant l'écran.			
	Risque dermatologie	Risque de déclencher des réactions cutanées au contact constant avec l'eau, le chlore et l'humidité générale.		4	4	2	4	Demander un suivi par la santé au travail si besoin ou spécialiste dermatologue. Lors des travaux la Centrale de traitement de l'air va diminuer le niveau d'humidité et donc permettre de diminuer les problèmes dermatologiques.			
	Charge mentale (stress...)	Equipe de MNS complexe à gérer, parfois tension entre les coéquipiers, fort appui psychologique pour la direction et l'équipe		3	4	2	4	Formation encadrement de proximité pour le chef de bassin Aide et soutien de la part du service ressources humaines, sur certaines problématiques. Formation gestion du stress Rappel de l'importance de la séparation vie professionnelle et vie personnelle.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Pôle Sportif - Education/ Remise en forme / Animations
Métier :	Educateur territorial Activités Physiques et Sportives
Agents de l'unité de travail :	1 Agent

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Encadrement des cours collectifs et de fitness, Réalisation de programme de musculation, Accueil des adhérents, Planning, Commande de matériel, Gestion de la clientèle via un logiciel	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Courants d'air important dans la salle de fitness, salle mal isolée : risque de malaise, inconfort Atmosphère étouffante en été dans la salle de fitness (grandes fenêtres)	Salle de musculation climatisée (environ 18°C). Système de chauffage dans les locaux.	3	1	1		Remplacer le système de chauffage dans la salle de fitness. Voir s'il est possible de réaliser des travaux d'isolation dans la salle de fitness. Installer des stores dans la salle de fitness, en particulier au dessus de l'entrée des scolaires. Faire une maintenance de la			
	Bruit	Fatigue auditive liée aux phénomènes de réverbération dans la salle de fitness, surtout lors des activités en musique		4	1	2		Etudier la possibilité de placer des panneaux antibruit au niveau des murs ou du plafond de la salle de fitness. Lors des travaux mettre les enceintes de musique à plusieurs endroits dans la salle de fitness enceintes en hauteur. Fournir un micro pour pouvoir réaliser les cours.			
	Luminosité	Eclairage éblouissant en position allongée sur le dos pendant un cours.		2	1	2		Installer un système d'éclairage comportant un variateur d'intensité pour adapter la luminosité en fonction de l'activité. Installer un luminaire temporaire pour faire un puit de lumière.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute si le sol est encombré de matériel sportif Risque de chute dans les escaliers, marche sur le trajet de la salle de fitness le long des pistes du bowling. Sol nettoyé juste avant le passage des clients.	Protocole d'utilisation du matériel pour le usagers	2	4	1		Mettre une sécurité pour protéger le passage au niveau des machines du bowling Revoir l'heure d'entretien du sol pour accéder à la salle de fitness			
	Activité physique	Risque de blessures, TMS liés aux activités physiques intenses générées par certains cours. Sollicitation répétées des articulations, dos, genoux, épaules lors des démonstration et lors des phases de correction de posture. Risque de fatigue par manque de récupération physique entre les séances.	Tenue de travail adaptée et fournie par la collectivité (paire de chaussures, jogging, Tee-shirt et brassière). Agent diplômé pour la fonction exercée (BE "métiers de forme" et qualification professionnelle en fitness). Emploi du temps aménagé de façon à répartir les contraintes physiques.	4	4	1		Formation gestes et postures Proposer des séances aquatiques pour permettre une récupération physique.			
	Manutention manuelle	Manutention annuelle d'appareils de musculation (charges très lourdes) lors de l'arrêt technique : risque de dorsalgie, blessures, lombalgies	Si besoin de déplacer une machine de musculation, sollicitation des services techniques.	1	4	0					
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de blessures lors des démonstrations sur les appareils de musculation, car l'agent n'est pas échauffée avant de réaliser la démonstration.	Absende démontage de machines etr appareils de sport L'agent adapte ses démonstrations avec des charges minimums.	3	4	1		Actualiser régulièrement les connaissances et l'aspect sécuritaire du métier.			
	Travail sur écran	Travail sur ordinateur portable pour préparer des activités. Présence de grandes baies vitrées au niveau des bureaux.	Mise à disposition de support pour ordinateur portable et des claviers USB afin de rehausser la hauteur des écrans. Utilisation d'un repose-pieds.	4	1	1		Installer les stores aux bureaux situés dans l'ancien restaurant. Fournir un deuxième écran sur un bras articulé.			
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur dans l'escalier lors des déplacements entre le bureau et la salle de fitness	Main courante et bandes rugueuse sur les marches Baskets	3	4	0					
	Risque infectieux	Contact permanent avec les abonnés, toute l'année et même s'ils sont malades.	Ouverture des fenêtres pour créer des aérations et limiter la propagation de virus.	2	4	1		Communication auprès des usagers pour les risques infectieux. Mettre du gel hydroalcoolique à disposition.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Pôle Sportif - Bowling & Maintenance	**Années de réalisation :**	2025 et 2026
Métier :	Agents polyvalents, agents techniques	**Version :**	2026
Agents de l'unité de travail :	2 Agents permanent	**Rédacteur(s) :**	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Accueil du public, gestion du bowling, service de bar, régie du bowling	Contraintes posturales	Risques de TMS, douleurs aux membres inférieures liés à une station en position debout prolongée Posture penchée contraignante adoptée lors du service des boissons aux tables, risque de dorsalgie / TMS (douleurs aux poignets, coudes, épaules		3	4	2		Fournir des plateaux pour le service des boissons ou voir pour que les clients ramènent les consommations vides au bar. Voir pour une réorganisation du stock derrière le bar, afin de mettre à hauteur les consommations (boissons).			
	Contact avec des usagers	Risque d'agressivité / incivilités de la part de certains usagers, en particulier s'ils sont alcoolisés. Et plus compliqué lorsque l'agent est seul	Absence d'alcools "forts" Agents en poste depuis de nombreuses années qui sont très à l'aise avec l'accueil du plublic.	1	4	1		Formation" La gestion des conflits et de l'agressivité en situation d'accueil"			
	Charge mentale (stress...)	Compte de la caisse effectué tous les soirs	Comptage effectué en l'absence de public (le soir après la fermeture ou le matin avant l'ouverture). Agents bien formés sur le logiciel de caisse	3	1	0					
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied pendant le service lorsque les passages sont encombrés		2	1	1		Fournir des chaussures de sécurité (du type de basket et légères)			
	Manutention manuelle	Port de boissons pour le service aux tables, sollicitations importantes des poignets/coudes		2	1	1		Fournir des plateaux pour le service des boissons ou voir pour que les clients ramènent les consommations vides au bar.			
	Charge mentale (stress...)	Un agent est parfois seul derrière le bar pour gérer le service de la salle, charge mentale importante et risque d'aggravation des conséquences d'un accident		4	4	1		Réfléchir au situation d'agent isolé sur cette période. Agent seul sur certaine période de la semaine (gestion de l'accueil, bar et dépannage machine)			
Entretien de la piste de bowling	Utilisation de machines, d'outils	Risque de heurt / écrasement lors de l'utilisation de la machine nettoyeuse-huileuse-cireuse des pistes de bowlings	Trousse de secours. Gants de protection mécanique.	3	4	1		Former les agents aux gestes de premiers secours (PSC 1) Aménagement l'espace de rangement pour qu'elle puisse être dans un endroit sécurisé. Tenue de travail pour l'entretien des machines et pistes.			
	Manutention manuelle	Manutention de la machine nettoyeuse des pistes (112 kg), risque de blessures/dorsalgie Port des boules de bowlings 1 à 2 fois par semaine pour nettoyage, sollicitation importante des poignets	Machines à roulettes pour pouvoir la transporter sur les pistes. Les boules sont nettoyées tout au long de la semaine pour ne pas tout faire la même jour. Machine de dernière génération pour nettoyer la piste	3	4	1		Former les agents des gestes aux gestes et postures.			
	Effondrements, chutes d'objets	Risque de chute des boules de bowlings sur les pieds des agents pendant leur nettoyage	Nettoyage des boules réalisé lorsque la piste est inoccupée et sur le sol.	2	4	1		Fournir des chaussures de sécurité (du type de basket et légères)			
	Gestes répétitifs	Risque de douleurs chroniques au niveau des membres supérieurs lors du nettoyage des boules de bowlings	Produit et matériel adapté. Les boules sont nettoyées tout au long de la semaine pour ne pas tout faire le même jour.	3	4	0					
Maintenance de la machinerie du bowling	Bruit	Risque de perte auditive lié au bruit de fonctionnement de la machinerie	Bouchons d'oreille à disposition.	3	4	1		Rappel du port des EPI aux agents Proposer les casques anti-bruit Lors des travaux revoir l'isolation de la piste			
	Contraintes posturales	Postures penchées et contraignantes pour l'agent lors d'intervention sur la machinerie, espaces exigus et charges lourdes Nécessité pour l'agent de passer sous la piste lors de certaines interventions, risque de douleurs lombaires		3	4	2		Renouveler la machinerie pour avoir des marchines aux normes actuelles et moins de maintenance quotidienne			
	Manutention manuelle	Pièces de rechanges de la machinerie très lourdes et difficile à manipuler, risque de douleurs dorsolombaires	Port des charges lourdes à deux agents.	1	4	1					
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de happement de l'agent lors d'intervention sur la machinerie, les carters de protection ont été enlevés pour rendre les interventions plus rapides et la machinerie n'est pas systématiquement mise hors tension. Risque de choc, de coupure, de perforation et d'écrasement lors d'intervention avec des outils à main sur les machines.	Machines équipées de boutons d'arrêt d'urgence. Possibilité de mise hors tension le temps d'intervention. Disqueuse équipée d'un carter.	3	7	2		Revoir le procédé d'intervention afin de permettre d'intervenir sans la présence des agents Renouveler la machinerie pour avoir des marchines aux normes actuelles et moins de maintenance au quotidienne			
	Incendie/explosion	Risque de déclenchement d'un incendie via l'utilisation d'un poste à souder	Soudage en extérieur. Absence de produits classés inflammables autour de la zone d'intervention. Sollicitation du service technique en cas de besoin	1	7	1		Former les agents à la manipulation des extincteurs			
	Charge mentale (stress...)	Intervention maintenance toujours dans l'urgence (panne) afin de rendre le bowling opérationnel le plus rapidement possible pour les clients. Agent parfois seul au poste pour gérer l'ensemble (accueil + service + dépannage).		2	4	2		Réfléchir au situation d'agent isolé sur cette situation.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied dans la machinerie car les espaces sont exigus et il y a plusieurs marches non signalées		3	4	2		Revoir l'accès aux machines Renouvellement des machineries Porter les EPI			
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur lorsque les agents doivent utiliser des échelles pour accéder aux parties hautes de la machinerie	Echelles fixes et en bon état.	2	4	0					
	Electricité	Réarmement des disjoncteurs dans les armoires électriques	Intervention sur la partie électrique uniquement lorsque la machine est hors tension.	3	7	2		Former les agents qui interviennent pour des opérations de nature électrique à l'habilitation électrique adaptée (probablement BS). Habiliter les agents en conséquence. Fournir les EPI adaptés aux opérations effectuées.			
	Contact avec des usagers	Risque d'incivilités et de moment de tension avec les usagers, en particulier lors des pannes machines. Agent seul au poste.		3	4	2		Revoir la procédure d'intervention lors de panne, pour limiter le mécontentement des usagers et intervenir en sécurité			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des pathologies cutanées / respiratoires lors d'utilisation de produits chimiques nécessaires à la maintenance de la machinerie : dégrippant, huile, White Spirit, lubrifiant, etc.	Gants à disposition	3	4	1		Rédiger des consignes de sécurité à partir des FDS des produits.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Cuisine centrale	**Années de réalisation :**	2025 et 2026
Métier :	Cuisiniers - Agents de restauration	**Version :**	2026
Agents de l'unité de travail :	5 Agents en cuisine centrale : Un responsable et chef cuisinier (GUEDON Nathalie) et 4 agents de restauration	**Rédacteur(s) :**	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Gestion de la cuisine et préparation des plats chauds, Travail administratif (gestion des commandes, du respect du budget, de la traçabilité des produits)	Bruit	Risques de fatigue auditive, acouphènes, troubles de l'attention liés aux bruits générés par des appareils divers ou par du matériel de restauration.	Les lave-vaisselles ont été remplacés pour des plus récents faisant moins de bruit dans les pièces environnantes de la plonge.	4	1	1		Tester la fourniture de bouchons d'oreille si nécessaire. Voir si la bouche d'aération de la ventilation peut-être déplacé du bureau du responsable.			
	Utilisation de machines, d'outils	Risques de coupures, perforations liées à l'utilisation d'outils tranchants pour la préparation des repas.	Trancheuse à pain équipée d'un carter de protection et présence de boutons coup de poing pour couper l'alimentation électrique en cas d'urgence. Matériel de premier secours présent. Un agent former SST	4	4	1		Continuer à former une partie des agents aux gestes de 1ers secours. S'assurer de la conformité des machines utilisées (marquage CE)			
	Brûlures	Risque de brûlures auprès des appareils chauffants (fours, friteuse, sauteuse) ou lors de manutention de plats chauds Projection d'huile bouillante.	Maniques, tenues à disposition. Biafine Matériel de premier secours à disposition Un agent former SST	4	4	1		Continuer à former une partie des agents aux gestes de 1ers secours.			
	Manutention manuelle	Port de bac gastronome (7 kg à 10 kg l'unité) fréquent entre fours et armoires chauffantes : risque de TMS/douleurs des membres supérieurs, dorsalgie. Chargement des bacs gastronomes dans des containers isothermes avant l'envoi en cuisines satellites : risque de lombalgie/TMS	Utilisation de chariots à roulettes adaptés. Four avec chariot d'enfournement	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Voir si l'organisation de la cuisine centrale est optimale			
	Contraintes posturales	Postures penchées très fréquentes lors de la préparation des plats (mixeur plongeur, découpe, etc.) et lors du chargement des containers isothermes dans les étages du dessous : Risque de lombalgie / douleurs chroniques.		3	4	1		Fournir une plate-forme/marchepied sécurisé et stabilisé. Former les agents aux gestes et postures dans le milieu de la restauration collective.			
	Contraintes posturales	Risques de TMS liés à une station assise prolongée lors du travail administratif : peu d'espace pour les jambes, peu de recul pour l'agent. Fauteuil de bureau non adapté et usé.	Missions qui ne nécessitent pas une station assise prolongée. Les agents sont actifs au cours de la journée.	3	1	1		Fournir un fauteuil de bureau adapté.			
	Gestes répétitifs	Épluchage, tranchage, remplissage des plats : risque de TMS et de douleurs chroniques aux membres supérieures.	Fourniture de robots et de machines adaptés aux besoins (trancheuses, éplucheuses..)	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures dans le milieu de la restauration collective.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Ambiance très chaude en cuisine accentuée par l'utilisation de sauteuses, friteuses, etc. : risque de crampe, déshydratation,etc. Faibles températures en chambre froide, salle de préparation (9°C) : risque d'hypothermie et de perte de dextérité. Bureau du chef cuisinier mal isolé et exposé aux courants d'air.	Quelques doudounes fournies à des agents pour intervenir dans la chambre froide.	4	1	2		Fournir des doudounes à chaque agent. Revoir l'évacuation de la VMC au niveau du bureau du chef de cuisine et de la cuisine. Lorsque la VMC est activée il fait très froid. Fournir des gants anti-froid alimentaires.			
	Eclairage	Travail quotidien sous un éclairage artificiel, fatigue visuelle.		4	1	2		Prévoir de remplacer les éclairages existants par des lumières LED. Dégager les fenêtres du bureau pour laisser rentrer la lumière naturelle			
	Travail sur écran	Risque de fatigue visuelle liée au travail sur écran qui n'est pas à hauteur.		3	1	2		Positionner l'écran du bureau à la bonne hauteur. Changement d'écran d'ordinateur.			
	Travail sur écran	Risques de cervicalgie, TMS liés au fait que l'écran ne soit pas centré et la profondeur du bureau semble insuffisante.	Fauteuil dont la hauteur de l'assise est réglable.	3	1	1		Fournir un fauteuil de bureau adapté. Positionner l'écran à la bonne hauteur			
	Effondrements, chutes d'objets	Risque de chute d'objet sur un agent en cuisine si du matériel est stocké en hauteur / en équilibre instable.	Port de sabots.	2	4	1		Fournir une plate-forme/marchepied sécurisé et stabilisé afin d'atteindre les objets en hauteur.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant / encombré / ou avec des aliments au sol.	Port de sabots à semelles antidérapantes. Nettoyage hebdomadaire du sol.	3	4	1		Voir l'optimisation du matériels pour laver le sol, afin de limiter les grandes eaux			
	Incendie/explosion	Utilisation de matériel de cuisson, utilisation de gaz de ville.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours.	2	7	1		Réaliser semestriellement des exercices d'évacuation pendant la pause déjeuner des enfants. Former les agents au maniement des extincteurs et en cas d'incendie			
	Autre risque biologique	Risque d'infection virale, bactérienne ou parasitaire par contact avec des produits alimentaires d'origine animale ou végétale.	Présence de sanitaires équipés de savon et d'essuie-main. Blouse, pantalon et tablier fournis à chaque agent. Protocole de nettoyage des locaux.	3	4	0					
Préparation des plats froids, entretien de la cuisine	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Préparation des aliments froids dans une salle à 9°, chambres froides négative et positives : Risque d'hypothermie, perte de dextérité, troubles vasculaires.	Doudounes fournies pour intervenir dans la chambre froide, mais nombre insuffisant.	4	1	1		Fournir des doudounes à chaque agent. Fournir des gants anti-froid alimentaires.			
	Gestes répétitifs	Travail répétitif d'épluchage et de tranchage des aliments pour les préparations froides : TMS, douleurs dans les membres supérieurs Gestes répétitifs induits par le nettoyage quotidien des locaux (centrale de lavage, brosse, raclette).	Utilisation de robots électriques adaptés afin d'éviter les gestes répétitifs (exemple : pour trancher le pain, pour rapper les carottes ou pour éplucher les légumes).	3	4	0		Former les agents aux gestes et postures/usure professionnelle.			
	Contraintes posturales	Postures penchées contraignantes pour le lavage des crudités, découpe des aliments : risque de dorsalgie, TMS. Mélange des crudités à mains nues en ambiance froide, risque de TMS des membres supérieurs. Position penchée en avant et raclette tenue loin du corps lors de l'entretien de la cuisine, risque de dorsalgie / douleurs chroniques des membres supérieurs.		3	4	1		Aménager un des éviers avec une grille amovible pour rehausser le fond. Former les agents aux gestes et postures dans le milieu de la restauration collective.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute et de traumatisme sur sol glissant ou si des aliments sont au sol (notamment lorsque le robot de coupe est utilisé).	Port de sabots antidérapants. Pas de présence de marches.	2	1	0		Réflexion sur l'achat d'une machine pour laver le sol et qui pourrait limiter l'humidité au sol.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle importante le matin lors de la réception des denrées (certaines conserves peuvent peser jusqu'à 5kg), risque de dorsalgie / lombalgie.	Stockage des denrées alimentaires dans des racks, à 20 cm du sol au minimum. Chariots à disposition pour le transport des denrées.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation de machines, d'outils	Risques de coupures, perforations liés à l'utilisation d'outils tranchants pour la préparation des plats froids.	Armoire contenant du matériel de 1er secours présente et signalée. Un agent de formé SST	3	4	0		Poursuivre les formations SST pour les agents de la cuisine centrale			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des pathologies cutanées/respiratoires via l'utilisation de produits d'entretien lors du nettoyage de la cuisine.	Utilisation d'une centrale de nettoyage pour nettoyer le sol avec utilisation et dilution automatique des produits utilisés.	4	4	1		Informer les agents des risques liés à l'utilisation des produits d'entretien et des bonnes pratiques associées.			
Plonge et stockage des couverts/assiettes/ matériel de cuisine	Contraintes posturales	Doubles éviers profonds où est réalisé la plonge, posture penchée en avant source de dorsalgie / douleurs des membres supérieurs	Lave-vaisselle présent pour limiter le nettoyage de la vaisselle à la main.	4	4	1		Etudier la pertinence d'installer un rehausseur d'évier pour un seul évier pour les plats les plus petits et ustensiles.			
	Manutention manuelle	Port des différents matériel de cuisine de l'évier vers le lave vaisselle, sollicitation importante des poignets/coudes/épaules Port de vaisselle / matériel quotidien une fois lavés, puis stockage : risques de TMS des membres supérieurs	Chariots à double niveau pour le transport. Panières stockées à hauteur d'homme. Lave-vaisselle à capot performant	4	4	1		Placer des rails dans le prolongement du lave vaisselle et de l'évier.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied, atmosphère humide et sol glissant	Sabots anti-dérapants.	3	4	0		Réflexion sur l'achat d'une machine pour laver le sol et qui pourrait limiter l'humidité au sol.			
	Gestes répétitifs	Nettoyage quotidien de la vaisselle / matériel de cuisine induisant des gestes répétitifs : risque de TMS des membres supérieurs.	Bacs de lavage équipés d'un système de prélavage adapté. Etagères de stockage présentes et adaptées.	4	4	1					
	Bruit	Risque de fatigue auditive via les bruits émis par les lave-vaisselle.	Les lave-vaisselles ont été remplacés pour des plus récents faisant moins de bruit.	4	1	1		Fournir des bouchons d'oreille aux agents réalisant la plonge.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole Mazeline et Centre aéré
Métier :	Cuisiniers - Agents de restauration - Agents polyvalents (entretien et service en école)
Agents de l'unité de travail :	4 Agents à l'école Mazeline (Service des repas et entretien des locaux)

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Entretien des locaux et temps des repas	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur dans les escaliers. Risque de chute depuis l'escabeau lors du nettoyage des vitres.	Gardes-corps présents dans les escaliers, avec des bandes rugueuses sur les marches anti-dérapantes.	4	4	1	16	Fournir un escabeau sécurisé pour les travaux en hauteur (vitres..) Proposer l'achat d'une perche pour l'entretien des vitres			
	Contraintes posturales	Posture penchée et contraignante lors du nettoyage et lors de l'utilisation des chariots d'entretien qui sont très bas Passage de l'aspirateur entre les tables compliqué, risque de TMS / douleurs chroniques des membres supérieurs	Chariot d'entretien adapté mis à disposition pour ne pas se baisser. Machine à laver les sols (autolaveuse) mise à disposition pendant les vacances scolaires.	4	4	1	16	Former les agents aux gestes et postures. S'assurer que les agents ont le système de lavage du sol par pré-imprégnation			
	Manutention manuelle	Risque de dorsalgie / lombalgie en déplaçant du mobilier pour enfant lors de l'entretien des salles de classe		2	4	1	8	Former les agents aux gestes et postures. Inviter les enfants de chaque classe à placer tous les soirs leur chaise sur les tables			
	Bruit	Ambiance bruyante lors du service du midi, risque de fatigue auditive, acouphène.	Mise en place de l'organisation d'un self, les enfants peuvent sortir lorsqu'ils ont fini leur repas. L'équipe d'animation encadre le repas des enfants et interviennent lorsque cela est nécessaire.	3	4	1	12	Effectuer des mesures de bruit. Si nécessaire et possible, installer des protections aux murs et aux plafonds. Essai de bouchons d'oreilles pour les agents de restauration.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant, en particulier dans les sanitaires Risque de chute lors du service des repas si les passages sont encombrés	Sabots antidérapants. Sol strié.	2	4	1	8	Rénovation des sanitaires, car il y a de nombreuses fuites, le sol est donc régulièrement mouillé.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque de contamination par des contacts avec des matières souillées, en particulier lors de l'entretien des sanitaires	Lavabo, savon et papier hygiénique à disposition. Blouse et gants à disposition.	3	1	1	3	S'assurer que les agents aient reçu les gants mapa.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des irritations cutanées et/ou respiratoires via l'exposition quotidienne à des produits d'entretien	Pantalon. Veste à manches longues. Tablier Gants de ménage Protocole de dosage des produits à disposition	3	1	0	0	Rappeler régulièrement aux agents de l'importance de respecter les bons dosages et l'utilisation des produits.			
	Gestes répétitifs	Risque de TMS induit par les gestes répétitifs pratiqués lors de l'entretien des locaux	Chariot d'entretien adapté mis à disposition pour ne pas se baisser. Machine à laver les sol (autolaveuse) mise à disposition pendant les vacances scolaires.	4	4	1	16	Former les agents aux gestes et postures. Inviter les enfants de chaque classe de placer sa chaise sur les tables tous les soirs.			
	Brûlures	Risque de brûlures / projections d'aliments chauds lors de la manipulation de plats chauds ou du service en salle repas.	Blouse, tenue à manches longues et torchons.	3	1	1	3	S'assurer que les agents aient des maniques			
	Exposition aux poussières	Risque de développer des irritations respiratoires par l'exposition des agents aux poussières lors du nettoyage des locaux	Le ménage est réalisé tous les jours, les locaux ne sont pas très poussiéreux. Plumeaux à disposition.	2	1	1	2	Si nécessaire, mettre à disposition des agents des masques de type FFP1.			
Animations (temps périscolaire, mercredis et vacances scolaires)	Chute de plain-pied	Utilisation quotidienne des escaliers lors des mercredis et vacances scolaires. Egalement lors des jeux avec les enfants.		3	4	1	12	Former les agents aux gestes de premiers secours (PSC 1)			
	Manutention manuelle	Transport des repas lors des sorties d'animation. Conteneurs très lourds. Impossibilité de prendre des chariots standards dans les sorties car sol inégal.		1	4	2	8	Fournir un chariot de manutention tout terrain avec quatre roues. Usure auprès de jeunes enfants scolarisés.			
	Risques routiers	Déplacements avec les enfants lors des sorties à l'extérieur des locaux (exemple : sortie piscine..)	Utilisation de tee-shirt de couleur pour être voyant	2	10	1	16	Voir si possible de mettre à disposition des gilets réfléchissants pour les animateurs, lors des déplacements sur les trottoirs			
	Bruit	Les activités lors d'animation peuvent générer beaucoup de bruit et d'excitation des enfants.	Les animateurs sont formés pour encadrer les enfants. Ils peuvent parfois maitriser le bruit par les activités et jeux proposés.	4	4	1	16				
	Stress et fatigue émotionnelle	La surveillance des enfants est constante. Niveau de surveillance demandé important qui demanderait une position statique et ne pas participer à des activités avec les enfants. L'animateur doit rendre des comptes à la Direction et aux parents lorsqu'un événement concerne un enfant. Remplir les cahiers des enfants si nécessaire.	Les animateurs sont formés à l'encadrement des enfants.	4	4	2	32	Formation sur la gestion du stress, la gestion du contact avec les parents. Former les agents aux gestes de premiers secours			
	Contraintes posturales	Accompagnement et encadrement des enfants lors des activités manuelles. Posture penchée au dessus des enfants pour les aider et conduire l'activité. Mobilier à hauteur d'enfant.		3	1	2	6	Former les agents aux gestes et postures			
	Utilisations de machines et d'outils Coupures, outils coupants	Activités manuelles réalisées avec les enfants. Utilisations	L'animateur doit avoir réfléchi à la réalisation des activités et à l'utilisation des outils en amont de la mise en place, afin d'anticiper le matériel et risque. Cutteurs adaptés à disposition Trousse de secours à disposition	2	1	1	2	Former les agents aux gestes de premiers secours Vérifier annuellement la trousse de secours			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole La Ribambelle
Métier :	ATSEM / Agents de restauration
Agents de l'unité de travail :	6 ATSEM : 3 agents à temps complet et 3 agents à temps partiel 2 Agents de restauration (1 temps complet et 1 temps partiel) Alimentation par la cuisine centrale.

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maitrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en oeuvre	Suivi
ATSEM	Contact avec des usagers	Risques d'incivilités de certains parents	Orientation des parents vers le professeur ou le directeur de l'école en cas de conflits. Possibilité de déclarer les incidents graves à la CDC. La Responsable du service scolaire est disponible en cas de besoin pour les ATSEM.	1	4	0	0				
	Bruit	Risque de fatigue auditive, trouble de l'attention causés par l'ambiance bruyante des classes / salle de repas	Le service des repas se fait en deux temps afin de limiter le bruit en salle de repas.	4	4	1	16	Il y a plus d'enfants sur le deuxième service et la pièce est très petite.			
	Contraintes posturales	Risques de dorsalgies dues aux postures penchées adoptées lors de l'aide aux enfants pour le passage au sanitaire, les activités en classe, les repas du midi. Risques de douleurs dans les jambes, problèmes circulatoires dus aux stations assises sur des sièges/tables adaptés aux enfants	Certains agents ont des tabourets à roulettes. Des bureaux sont présents dans l'école pour la préparation des activités.	4	7	1	28	Proposer des tabourets à roulettes pour les agents n'en possédant pas.			
	Manutention manuelle	Risque de lombalgie/ dorsalgie lors du ramassage des lits bas après les périodes de siestes Port de charge lors de démontage des parcours de motricité : risque de TMS des membres supérieurs, lumbagos	Lits bannettes empilables sur un socle à roulettes. Draps des lits lavés tous les jours, aide de la part de l'agent polyvalent afin de refaire les lits tous les jours.	2	4	1	8	Former les agents aux gestes et postures. Propose une canne pour déplacer les lits bannette, afin que le ménage soit fait en dessous.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol du fait de l'encombrement et du peu de place dans les locaux. Présence de marches pour rentrer dans la structure.	Garde corps pour les marches. Sabots antidérapants	3	4	1	16	Créer des espaces de rangement pour diminuer l'encombrement des espaces dans l'école.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Possibilité de contact avec des selles / liquides biologiques, notamment lors du passage des enfants aux sanitaires	Lavabo, savon et papier hygiénique à disposition. Gants et blouses à disposition pour chaque agent.	4	4	1	16	Former les agents aux gestes de premiers secours pour bien utiliser les protections lors de soins.			
Entretien des locaux	Manutention manuelle	Risque de dorsalgie/lombalgie lors de la manutention du mobilier pour enfant pendant l'entretien des locaux. Mouvement des tapis de motricité sur les vacances scolaires.	Les lits en plastique moins lourd à transporter.	4	4	1	16	Former les agents aux gestes et postures. Manque d'espaces de rangement et encombrement des espaces dans l'école.			
	Contraintes posturales	Postures penchées adoptées lors de l'entretien des locaux et pour manutentionner le mobilier bas : risques de dorsalgies / douleurs des membres supérieurs		4	4	2	32	Seau bas avec deux compartiments et une presse manuelle, l'agent doit se baisser pour pouvoir utiliser le matériel. Fournir du matériel adapté aux agents afin de limites les contraintes posturales. Former les agents aux gestes et postures.			
	Gestes répétitifs	Risque de TMS des membres supérieurs liés aux gestes répétitifs pratiqués pendant le nettoyage		4	4	2	32	Seau bas avec deux compartiments et une presse manuelle. Fournir un balais et du matériel ergonomique, afin de faciliter des mouvements, et limiter les gestes non adaptés. Fournir un système de pré imprégnation pour l'entretien du sol Former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol glissant après l'entretien. Présence de marches pour rentrer dans la structure.	Sabots réglementaires mis à disposition. Garde-corps présents aux entrées de la structures.	2	4	1	8	Créer des espaces de rangement pour diminuer l'encombrement des espaces dans l'école.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque d'irritation cutanée / oculaire via l'utilisation de produits d'entretien irritants	Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Fourniture de sabots antidérapants Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	4	1	1	4	Afficher les protocoles de nettoyage dans la cuisine et espace de stockage. Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage.			
Préparation et service des repas par les agents de restauration, nettoyage de la cuisine et de la salle de repas, Plonge	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol humide à la suite du nettoyage. Réception des repas préparés par la cuisine centrale, l'accès à l'extérieur se fait via plusieurs marches.	Mise à disposition de sabots antidérapants.	3	4	1	16	Réfléchir à la possibilité de modifier l'accès à la cuisine de l'extérieur.			
	Contraintes posturales	Posture contraignante adoptée par l'agent lors de la manipulation des bacs gastronomes : sollicitation importante des membres supérieurs, risque de blessures.	Mobilier de la cuisine à hauteur de taille adulte. L'agent met tout à sa disposition pour limiter les contraintes. Port des conteneurs à vides et non pleins.	3	4	0	1	Former les agents aux gestes et postures. Si port de charges très lourdes, porter à deux agents.			
	Brûlures	Risque de brûlure lors de la manipulation de plats chauds	Fourniture de gants, maniques et torchons Fourniture de blouses. Matériels de premiers secours à disposition. Agent formé aux gestes de premiers secours.	2	1	1	2	Continuer à former les agents aux gestes de premiers secours. Vérifier régulièrement la trousse de premier secours			
	Manutention manuelle	Port de charge lourdes (containers isotherme, bac gastronome) : risque de TMS des membres supérieurs / blessures Manutention importante de chaise pour nettoyer la salle repas, risque de dorsalgie / maladie professionnelle Rangement lors de beau temps des vélos (charges lourdes) en fin de journée, risque de dorsalgie / lombalgie		4	4	1	16	Former les agents aux gestes et postures.			
	Gestes répétitifs	Risque de TMS des membres supérieurs liés aux gestes répétitifs pratiqués pendant le nettoyage de la cuisine et de la salle de repas, des phases de plonge	Lave-vaisselle à disposition.	3	4	1	16	Seau bas avec deux compartiments et une presse manuelle, l'agent doit se baisser pour pouvoir utiliser le matériel. Fournir du matériel adapté aux agents afin de limites les contraintes posturales. Former les agents aux gestes et postures.			
	Electricité	Utilisation de fours électriques, lave-linge, sèche-linge, lave-vaisselle.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation de Open GST - appel service technique	2	10	1	16	Installation électrique très vieillissante			
	Charge mentale (stress…)	Agents polyvalents alternant entre plusieurs activités (cuisine, entretien, garderie), parfois il y a peu de temps pour réaliser certaines missions	Une répartition des tâches entre les agents. Les agents s'entraident.	4	4	1	16	Proposer une formation de la gestion du temps de travail et de gestion du stress. Réfléchir à l'organisation des plannings pour laisser parfois un peu de temps en plus pour réaliser des missions			
	Incendie/explosion	Utilisation de matériel de cuisson, électricité non en norme sur la structure.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Un agent formé au maniement des extincteurs et premier témoin d'incendie Exercice d'évacuation réalisé sur le temps périscolaire	3	10	1	16	Continuer à former les agents au maniement des extincteurs et premier témoin d'incendie. Vérifier quotidiennement que les sorties de secours sont bien accessibles.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque de contact avec des matières souillées, notamment lors du passage aux sanitaires des enfants pendant les temps de garderie	Lavabo, savon et papier hygiénique à disposition. Fourniture de gants et tenues.	2	1	0	0				

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole Galleron
Métier :	ATSEM / Agents polyvalents
Agents de l'unité de travail :	

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en oeuvre	Suivi
ATSEM	Contraintes posturales	Posture penchée en avant lors de l'aide des enfants en classe, risque de dorsalgie. Préparation des activités sur du mobilier bas non adapté aux agents, risque de TMS et de douleurs chroniques. Station debout prolongée et/ou penchée lors des activités d'art plastique, risque de troubles articulaires.	Bureau d'ATSEM installé à l'extérieur des classes pour les travaux préparatoires Un agent a un tabouret à roulettes. Un agent a un bureau assis/debout	4	4	1		Installer un bureau d'adulte pour l'ATSEM des plus petits proche de la classe, autre que celui de la salle de siesta. Fournir des tabourets à roulettes. Former les agents aux gestes et postures.			1 agent ATSEM formé à l'usure professionnelle
	Charge mentale (stress...)	Vigilance élevée lors de la surveillance d'un grand nombre d'enfants sur le temps scolaire et périscolaire. Charge de travail de préparation d'activités importante et peu de temps pour le réaliser. ATSEM présente sur les temps de récréation.	Travail d'équipe avec les professeurs des écoles, soutien dans l'équipe, cohésion.	3	4	1		Proposer des formations concernant l'usure psychologique Proposer des formations pour la gestion d'enfants difficiles Temps de discussion avec la directrice et maitresses pour revoir le temps de récréation, afin que les ATSEM puissent avoir du temps de préparation des activités.			
	Bruit	Salle de classe souvent bruyante, risque de fatigue auditive, trouble de l'attention.	Effectif plus retreint dans les classes pour l'année scolaire 2025-2026, gestion plus facile en petit groupe entre l'ATSEM et la maitresse.	3	1	1					
	Manutention manuelle	Rangement des vélos utilisés pendant les récréations, port de charge lourde et risque de dorsalgie/lombalgie	Local de rangement des vélos bien rangé et accessible. Les enfants amènent les vélos à ranger devant la porte du local pour limiter la manutention des agents.	3	4	1					1 agent ATSEM formé à l'usure professionnelle
	Manutention manuelle	Une aile de l'école ne dispose pas d'équipement pour le nettoyage d'un enfant, les agents sont obligés de porter les enfants jusqu'à l'autre aile : risque de dorsalgie / lombalgie. Installation et désinstallation des lits après les périodes de sieste pour permettre le nettoyage. Port quotidien des chaises des salles de classe pour faciliter le travail des agents d'entretien.		2	4	2		Former les agents aux gestes et postures. Installer un équipement de nettoyage (table à langer avec des marches) pour les enfants situés dans l'aile qui n'en dispose pas. Fournir une canne pour relever les lits bannettes.			1 agent ATSEM formé à l'usure professionnelle
	Contraintes posturales	Posture penchée en avant lors de l'aide à l'habillage des enfants ou lors du passage aux sanitaires : contraintes articulaires, risque de dorsalgie.		4	4	2		Fournir un tabouret à roulettes dans les sanitaires pour que les agents puissent se mettre à hauteur des enfants pour l'aide à l'habillage.			1 agent ATSEM formé à l'usure professionnelle
	Bruit	Ambiance très bruyante dans la salle de repas avec des phénomènes de réverbération, fatigue auditive.	Deux services de repas afin de faire des repas avec des plus petits groupes d'enfants.	4	4	1		Effectuer des mesures de bruit. Si nécessaire et possible, installer des protections aux murs et aux plafonds.			
Entretien des locaux	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des irritations cutanées/oculaires par l'exposition aux produits d'entretien.	Blouse et gants Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	4	1	1		Former les agents sur l'hygiène collective. S'assurer que les ATSEM ont des blouses et des gants de ménage à disposition.			
	Gestes répétitifs	Risque de TMS des membres supérieurs induits par les gestes répétitifs exercés lors du nettoyage des locaux.	Un seau de ménage bas à roulettes, équipé d'une presse (mais seulement un seul)	4	4	1		Equiper les agents de chariots de ménage avec une poignée à hauteur d'homme, car un seul seau bas à roulettes de fournit actuellement.			
	Manutention manuelle	Port de mobilier pour réaliser l'entretien des locaux, risque de dorsalgie/lombalgie.		3	4	1		Porter le mobilier lourd à plusieurs agents			
	Charge mentale (stress...)	Grande surface de l'école à nettoyer au quotidien et manque de temps pour réaliser l'entretien correctement. Les agents sont dans la précipitation sur une grande partie des tâches quotidiennes. Risque de fatigue émotionnelle et psychologique. Présence du centre aéré le mercredi qui ne réalise pas l'entretien, il faut donc réaliser cela en plus le jeudi matin.		3	4	2		Revoir le planning des agents, faire commencer 1h plus tôt l'agent polyvalent qui commence à 10h pour faire le ménage correctement. Voir pour que les agents d'animation présents le mercredi, réalisent la vaisselle de leurs activités.			
	Contraintes posturales	Postures penchées et forcées lors de l'entretien des locaux, risque de développer des pathologies articulaires. Balais tordus rendant l'entretien plus difficile.	Un seul seau de ménage bas à roulettes, équipé d'une presse et d'une poignée à hauteur d'homme.	4	4	1		Remplacer les balais tordus par des balais en bon état. Fournir des manches à balais ou raclette adaptée. Car actuellement les raclettes pour nettoyer le sol ne sont pas adaptées au manche à balais. Fournir des seaux de nettoyage adapté, avec une poignée à hauteur d'homme. Renouveler le deuxième aspirateur.			
	Exposition aux poussières	Risque de développer des irritations respiratoires via l'exposition aux poussières lors du nettoyage.	Ménage de surface fait régulièrement.	2	1	1		Fournir des masques à poussière de type FFP1. Positionner une personne en plus ou une journée en plus à un agent lors des vacances scolaires pour faire le grand ménage, car peu de temps sur cette période du à la présence du Centre aéré.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol glissant.	Sabots avec des semelles antidérapantes à disposition.	2	4	0		S'assurer que tous les agents qui réalisent du ménage portent bien les sabots antidérapants et les tenues adaptées.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque d'exposition à des matières souillées, notamment lors de l'entretien des sanitaires.	Lavabo, savon et papier hygiénique à disposition. Blouse et gants à disposition.	3	1	0		S'assurer que les agents portent bien des gants de protection lors du nettoyage (exemple les sanitaires).			
Cuisine : Réchauffage des plats, service en salle repas et nettoyage de la vaisselle / de la cuisine	Manutention manuelle	Port quotidien de charges lourdes (bac gastronome, matériel de cuisine), risque de dorsalgie et/ou de TMS des membres supérieurs. Service à table des repas.	Les conteneurs sont amenés dans la cuisine par les agents de livraison. Les enfants se servent seuls dans des petits plats, avec l'accompagnement des adultes.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Positionner le conteneur rouge (chaud) au dessus, car plat souvent plus lourds et donc pas besoin de s'accroupir pour récupérer les plats.			
	Contraintes posturales	Position penchée et contraignante pour les articulations lors de phases de plonge (évier profond), service des repas, nettoyage de la cuisine et du matériel : Risque de douleurs dorsolombaires.	Utilisation d'un lave vaisselle.	3	4	1		Etudier la pertinence d'installer un rehausseur d'évier. Formation Gestes et postures.			
	Incendie/explosion	Utilisation de matériel de cuisson.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours.	2	10	1		Réaliser semestriellement un exercice d'évacuation pendant la pause déjeuner des enfants. Former les agents au maniement des extincteurs et premier équipier.			Formation incendie pour un agent.
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (robots, fours, ...). Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation Open GST - sollicitation du service technique	2	10	0					
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs quotidiens lors de l'essuyage de la vaisselle et lors de l'aide au repas auprès des jeunes enfants : Risque de TMS des membres supérieurs.	Renouvellement récent du lave vaisselle	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Brûlures	Risque de brûlures / projections d'aliments chauds lors de la manipulation de plats chauds ou du service en salle repas.	Fourniture de manique, torchon, blouse et gant Trousse de premiers secours	3	1	1		Former les agents aux gestes de premier secours.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Restaurant scolaire Chandal
Métier :	Agents polyvalents : Restauration scolaire, entretien de l'école
Agents de l'unité de travail :	

Année de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eusénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	S	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Surveillance, accompagnement des enfants au bus chaque matin et chaque soir, et temps de récréation le midi	Charge mentale (stress...)	Vigilance constante lors de la surveillance des enfants et pour l'accompagnement au bus : stress, fatigue. Présence de maternelle cette année plus de stress dans la surveillance, car ils sont plus petits. Les parents récupèrent les enfants à la sortie de l'école sans prévenir l'agent. Les véhicules se garent de façon non sécurisée à la sortie de l'école, les agents doivent faire attention à plusieurs choses en même temps.	Possibilité de remplir une fiche incident et de la remettre à la direction en cas de problème. La Directrice de l'école et la Direction de l'Education sont disponibles au besoin en cas de problématique	3	4	1		Etudier la sécurité à la sortie de l'école. Rappeler les bonnes pratiques lors de la sortie de l'école auprès des parents et familles. Mettre en place des temps de rencontre des professionnels par métier, pour qu'ils puissent échanger et discuter sur leurs pratiques. Agent seule pour la surveillance du temps de récréation du midi pour 44 enfants.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied lors de l'accompagnement des enfants au car, sol inégal. Présence d'un creux à la sortie de l'école, inondé lors d'un temps de pluie.	Présence de graviers	2	1	1		Revoir la sortie de l'école, le chemin de la sortie, remplir la cuvette par du gravier par exemple. Bien fournir du sel pendant l'hiver.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Exposition au froid / chaud lors des déplacements extérieur : Inconfort, sensibilisation aux épisodes hivernaux	Les temps de garderie peuvent se faire en extérieur comme en intérieur.	2	1	2		Fournir une veste pour l'extérieur sur les temps périscolaires.			
Réception et mise en plat des repas	Charge mentale (stress...)	Incertitudes ponctuelles sur l'heure de livraison des repas, parfois emeur sur le contenu de la livraison : stress pour l'agent	Tout le repas est préparé par la cuisine de Saint Ouen. Les repas sont livrés à la même heure tous les jours. Il n'y a pas d'erreur ou d'oubli dans les livraisons.	1	1	0		Mettre en place des temps de rencontre des professionnels par métier, pour qu'ils puissent échanger et discuter sur leurs pratiques.			
	Bruit	Environnement de travail bruyant (four et hotte), en particulier lorsque la hotte est en fonctionnement : Fatigue auditive, risque de perte auditive		4	1	2		Si nécessaire, proposer aux agents des bouchons d'oreille moulés. Hotte très bruyante, revoir si maintenance possible.			
	Autre risque biologique	L'entretien des EPI (tablier, blouse...) est assuré par une lingerie, ponctuellement problème de roulement : L'agent n'a plus d'EPI à disposition, risques liés à l'hygiène		3	1	1		Besoin de tenue supplémentaire, car l'agent lave ses tenues de travail à son domicile. Fournir une tenue avec des manches ajustées.			
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupures liés à l'utilisation d'objets tranchants, en particulier lors de l'utilisation du "couteau guillotine"	Présence d'une trousse de premiers secours complète. Agent formé aux gestes de premiers secours. La cuisine de St Ouen prépare tout le repas, ce qui limite l'utilisation d'outils tranchants.	2	4	1		Fournir un couteau à pain sécurisé.			
	Gestes répétitifs	Risque de développer des TMS liés aux gestes répétitifs exercés lors de la mise en plat des repas, la découpe du pain et le cuisson des frites.	La cuisine de St Ouen prépare tout le repas, ce qui limite les gestes répétitifs.	2	4	1		Former l'agent aux gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Station debout prolongée lors de la mise en plat des repas, risque de développer des TMS des membres inférieurs. Friteuse mal positionné dans l'espace de la cuisine	Missions variées la position est toujours debout, mais non statique.	3	4	1		Positionner la friteuse de façon à que l'agent ne doive pas se contorsionner, par exemple à la place du piano.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne de plats gastronomes et d'aliments : Risque de douleurs dorsolombaires ou de pathologies au niveau des épaules	Les agents de la cuisine de Saint Ouen manipulent les contenaurs plein. Manutention de petits plats moins lourds.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant ou ponché d'aliments	Chaussures de sécurité avec semelles antidérapantes. Nettoyage quotidien du sol de l'office de restauration. Aves délegate.	2	4	1		Fournir des chaussures de sécurité pour la cuisine à l'agent.			
	Brûlures	Risque de brûlures lors de la manipulation de plats chauds, du four ou encore lors de l'utilisation de la friteuse (2 fois / mois pour la friteuse)	Présence d'une trousse de premiers secours complète. Agent formé aux gestes de premiers secours. La cuisine de St Ouen prépare tout le repas, ce qui limite les temps de cuisson.	1	4	1		Fournir des manioues aux agents. Positionner la friteuse autrement pour que l'agent puisse l'utiliser plus facilement.			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (hotte, fours, friteuse...). Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation d'Open GST - demande au service technique.	2	10	0					
	Eclairage	Luminosité naturelle empêchée par l'arbre en face de l'unique fenêtre de la cuisine, travail sous lumière artificielle principalement : Fatigue et inconfort visuel		4	1	2		Demander à tailler l'arbre devant la fenêtre. Lors du renouvellement des luminaires, faire un changement par des LED.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Températures élevées en cuisine en période chaude : Inconfort, risque de malaise, fatigue. Manipulation ponctuelle d'aliments congelés : Risque de troubles vasculaires en particulier au niveau des mains. Porte des toilettes proches de la cuisine difficile à ouvrir, courant d'air qui refroidi l'air ambiant.	L'agent porte une veste.	2	1	2		Réaliser une maintenance de la porte des toilettes pour faciliter l'utilisation par les enfants.			
	Incendie/explosion	Utilisation de matériel de cuisson, friteuse.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours.	2	10	1		Réaliser semestriellement un exercice d'évacuation pendant la pause déjeuner des enfants. Former les agents au maniement des extincteurs et premier équipier.			
Préparation quotidienne de la salle repas	Manutention manuelle	Manutention manuelle deux fois par jour d'une quarantaine de chaises et préparation des tables : Risque de douleurs dorsolombaires / pathologies au niveau des épaules. Chaises du réfectoire très lourdes.		4	4	2		Former les agents aux gestes et postures. Renouveler les chaises et tables de la cantine, et fournir des chaises qui se posent directement sur les tables sans les retourner.			
Service des repas	Bruit	Environnement de travail bruyant pendant les repas, risque de fatigue auditive / accuphènes.		4	1	2		Si nécessaire, proposer aux agents des bouchons d'oreille moulés. Réfléchir à un système de mesure des bruits. Proposer la mise en place de nappes pour limiter le bruit des vaisselles sur les tables.			
	Charge mentale (stress...)	Vigilance constante lors du service des repas aux enfants : Stress, fatigue. Pointage des enfants qui été compliqué avec la tablette, problèmes de réseaux. Missions cuisines et surveillance en même temps	Le réseau fonctionne très bien.	2	1	1		Revoir s'il est possible d'avoir au menu les frites les lundis ou jeudis, pour que l'agent de restauration puissent laisser l'huile refroidir et la nettoyer le lendemain.			
	Gestes répétitifs	Geste répétitifs lors du service des repas aux enfants, risque de TMS des membres supérieurs. Aider les enfants dans la découpe de la viande.	Les enfants se servent seuls à table.	3	1	1		Fournir un deuxième chariot pour pouvoir différencier le propre et le sale. Former les agents aux gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Postures penchées et torsion du buste fréquentes lors du service et de l'aide à la prise des repas, en particulier pour les maternelles : Risque de douleurs dorsolombaires, TMS	Les enfants se servent seuls à table.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied et les passages sont encombrés et/ou si le sol est glissant / ponché d'aliments	Chaussures de sécurité.	2	4	1		Renouvellement des chaussures de sécurité.			
	Brûlures	Contact avec des denrées alimentaires chaudes, risque de brûlures	Blouse à manches longues Torchons. Attention apportée pour que les plats ne soient pas trop chaud.	2	1	1		Fournir des manioues aux agents.			
	Manutention manuelle	Port de charge lourde, tirage du chariot : Risque de TMS des membres supérieurs	Chariot à hauteur d'homme et en bon état. Utilisations de petits plats pour le service Les enfants aident à la mise en place des tables et au débarrassage.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Fournir un deuxième chariot pour pouvoir différencier le propre et le sale.			
Nettoyage de la cuisine, des locaux du restaurants scolaires, vaisselles	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés lors du remplissage du lave-vaisselle et de l'entretien des locaux du restaurant scolaire (surface, sol, four, tables) : Risque de TMS des membres supérieurs	Sol de l'office et du restaurant scolaire carrelé. Seau de ménage bas à roulettes avec plusieurs compartiments et une presse. Balais en bon état.	4	4	1		Fournir un chariot de ménage plus adapté et avec une poignée à hauteur d'homme. Former les agents aux gestes et postures. Faire venir l'autolaveuse pendant les vacances scolaires.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne de vaisselle et de plats encombrants et de chaises : Risque de douleurs au niveau des membres supérieurs, TMS. Panier du lave vaisselle très lourds lorsqu'ils sont chargés.	Seau de ménage bas à roulettes avec plusieurs compartiments et une presse.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Faire venir l'autolaveuse pendant les vacances scolaires. Fournir un deuxième chariot pour pouvoir différencier la vaisselle propre et sale. Renouveler les chaises et tables de la cantine, et fournir en chaises qui se posent directement sur les tables sans les retourner.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits chimiques d'entretien irritant : risque de développer des irritations, affections respiratoires ou allergies	Gants de vaisselle. Absence de produits classés CMR. Blouse. Protocole de nettoyage et utilisation des produits à disposition. Formation des agents à l'utilisation des produits.	3	1	1		Avoir des dosettes pour mesurer la quantité de produit. Continuer à former sur l'hygiène collective.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol glissant, en particulier au niveau des sanitaires du réfectoire. Risque de chute lors du déplacement des poubelles vers les points de collecte.	Chaussures de sécurité.	3	4	0					
	Utilisation de produits corrosifs	Utilisation de produit décapant pour le nettoyage du four, risque de brûlures chimiques lors de la manipulation.	Gants de vaisselle. Absence de produits classés CMR. Blouse. Protocole de nettoyage et utilisation des produits à disposition. Formation des agents à l'utilisation des produits.	3	4	1		Rédiger des consignes pour l'utilisation des produits.			
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques.	Vérification annuelle des installations électriques. Utilisation d'Open GST - demande au service technique.	2	7	0					
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de déchets, risques d'infections virales/bactériologiques/parasitaires.	Vestiaire avec des casiers individuels. Gants Présence d'un point d'eau avec du savon et du papier essuie-mains.	3	1	1		Attente de nouvelles tenues pour l'hygiène des locaux. Fourniture de tablier			
Nettoyage des locaux scolaires : Salles de classe, bibliothèque, sanitaires	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés lors du nettoyage des locaux, risque de TMS des membres supérieurs.		4	4	2		Former les agents aux gestes et postures. Fournir un chariot avec une poignée à hauteur d'homme.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant : traumatisme ou blessures.	Chaussures de sécurité semelles antidérapantes Chauffage au sol dans l'école, le sol sèche donc très vite en hiver.	3	1	1		Problématique d'humidité dans les sanitaires.			
	Manutention manuelle	Manutention de poufs et de petit mobilier : risque de douleurs dorsolombaires ou de pathologies aux épaules.	Aspirateur à roulettes Chaises qui se posent facilement sur les tables.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Réaliser une maintenance sur le tuyau de l'aspirateur.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition quotidienne à des produits d'entretien irritants, risque d'atteinte ORL / respiratoires / cutanées	Gants Absence de produits classés CMR. Blouse. Produits d'entretien stockés dans un local vermouillé. Protocole de nettoyage et utilisation des produits à disposition.	3	1	1		Former les agents à l'hygiène collective.			
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur lors du nettoyage ponctuel des carreaux en hauteur. Présence de marches à l'entrée de l'école.	Instructions générales : pas de travail en hauteur, exemple faire les carreaux jusqu'à hauteur d'homme.	2	4	1		S'assurer que l'escabeau soit en bon état (présence des patins, ...) et sécurisé			
	Contraintes posturales	Chariot de levage non placé à hauteur de l'agent, posture penchée obligatoire lors de l'utilisation occasionnant des douleurs dorsale à l'agent Travail à genoux, penchées notamment lors de l'entretien des sanitaires à taille enfant : Risque de douleurs dorsolombaires, TMS		4	4	2		Fournir un chariot de ménage plus adapté et avec une poignée à hauteur d'homme. Former les agents aux gestes et postures.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Exposition possible à des conditions météo défavorables lors du travail ponctuel d'entretien : inconfort, sensibilisation aux épisodes virieux... Présence d'un espace vitré au milieu de l'école, très chaud lors de beau	Présence d'un système de chauffage dans les locaux. Aération des pièces lors de beau temps.	1	1	0					
	Electricité	Utilisation de matériel électrique. Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation d'Open GST - demande au service technique.	2	10	1		Former au moins 1 agent à l'habilitation électrique de niveau BS.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Restaurant scolaire Saint Michel Thubeuf
Métier :	Agents polyvalents : Restauration scolaire, entretien de l'école (cuisine satellite depuis septembre 2021).
Agents de l'unité de travail :	

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maitrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en oeuvre	Suivi
Préparation des repas : réception des repas déjà préparés, mise en plat et réchauffage	Bruit	Ambiance sonore, fatigue auditive Lave-vaisselle particulièrement bruyant.	Les repas ne sont pas préparés sur place ce qui limite l'utilisation de machines/robot.	3	1	1		Si nécessaire, proposer à l'agent des bouchons d'oreille moulés.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Forte température en période estivale dans la cuisine : Inconfort, risque de malaise Troubles vasculaires au niveau des mains lorsque celles-ci sont dans l'eau froide.	Tenue, vestes misent à disposition Système de chauffage Peu d'utilisation d'appareils de cuisson	1	1	0					
	Brûlures	Risque de brûlures lors de la manipulation de plats chaud ou avec des appareils de cuisson.	Manques de mis à disposition Trousse à pharmacie	3	4	1		Former les agents aux gestes de premiers secours.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne d'aliments, de plats gastronomes : risque de douleurs dorsolombaires.	Chariot mis à disposition pour le transport des plats. Utilisation de petits plats pour le service des enfants qui se servent seuls.	3	4	1		Former l'agent aux gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Station debout prolongée : risque de TMS des membres inférieurs. Postures penchées lors de la préparation des aliments : risque de douleurs dorsolombaires et articulaires.	Plans de travail à hauteur d'homme Chariot à disposition pour limiter les contraintes.	3	4	1		Four trop bas			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant ou jonché d'aliments.	Sabots antidérapants. Nettoyage quotidien du sol de l'office de restauration.	3	4	0					
	Electricité	Utilisation de matériel électrique Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Open GST à disposition - appel au service technique	2	10	0					
Mise en place des tables pour le repas des enfants	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne de chaises : risque de douleurs dorsolombaires.		3	4	2		Former l'agent aux gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Postures penchées lors de la mise en place des couverts sur les tables, en particulier sur les tables des maternelles : risque de douleurs dorsolombaires.		3	4	2		Former l'agent aux gestes et postures.			
Service et aide à la prise des repas des enfants : 12h00-13h00	Charge mentale (stress...)	Pointage des enfants réalisé à l'aide d'une tablette et attention auprès des enfants sur le temps du repas.	Participation des ATSEM à la distribution des repas, 3 agents en permanence sur le temps de repas. Tablette et réseaux qui fonctionnent correctement	3	1	1		Liste des enfants non à jour, qui impose aux agents un pointage plus compliqué.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle très fréquente de plats et d'assiettes : risque de TMS des membres supérieurs / douleurs dorsolombaires	Chariot à hauteur d'homme et en bon état. Un petit plat par table. Les enfants se servent seuls	3	1	1		Former l'agent aux gestes et postures.			
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Procédure établie en cas de fuite de gaz.	2	10	1		Faire installer un système d'alarme incendie dans le réfectoire et cuisine. Réaliser semestriellement un exercice d'évacuation pendant la pause déjeuner des enfants. Former les agents au maniement des extincteurs et premier éruption			
	Contraintes posturales	Station debout prolongée lors du service des repas : fatigue, risque de TMS des membres supérieurs. Postures penchées fréquentes, notamment au niveau des tables des maternelles : risque de douleurs dorsolombaires.	Les enfants se servent seuls lors de repas, ils sont accompagnés des agents, mais sont en autonomie sur plusieurs actions à table. Les agents sont donc moins penchés en avant.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Proposer aux agents d'utiliser les tabourets mis à disposition sur les temps de repas.			
	Bruit	Réfectoire bruyant lors du temps des repas du fait du grand nombre d'enfants : fatigue auditive.		3	1	2		Etudier la possibilité d'installer des protections phoniques au mur et au plafond. Etudier un système d'évaluation des bruits.			
	Brûlures	Risque de brûlures par contact avec des denrées alimentaires / plats chauds.	Blouses et gants mis à disposition. Les enfants se servent eux-mêmes dans des petits plats maintenu à température. Il n'y a donc normalement pas de risque de brûlure.	2	1	0					
	Contact avec des usagers	Enfants parfois turbulents, tensions possibles.	Si problématique avec un enfant les enseignants, directeurs et direction de la CDC sont disponibles si besoin.	2	1	0					
Débarrassage des tables et vaisselle	Manutention manuelle	Manutention lors du débarrassage des tables Manutention lorsque chaque couvert est rincé par l'agent avant son chargement dans le lave-vaisselle.	Utilisation d'un chariot repas pour débarrasser les tables et limiter la manutention. Douchette au niveau de l'évier à proximité du lave-vaisselle afin de limiter les gestes répétitifs.	3	4	1		Former l'agent aux gestes et postures.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Une centrale de dilution permet d'injecter les produits chimiques dans le lave vaisselle. Toutefois la configuration du lave vaisselle ne permet pas de placer un grox bidon : l'agent doit transférer du produit dans un petit bidon, exposition à des vapeurs de produits chimiques	Blouse. Gants. Absence de produits classés CMR. Protocole de nettoyage et utilisation des produits à disposition.	3	1	1		Modifier la configuration du lave-vaisselle pour permettre l'installation d'un bidon plus grand et limiter la manipulation de produits chimiques. Former l'agent à l'hygiène collective			
	Contraintes posturales	Postures contraignantes lors du chargement du lave-vaisselle, torsion du tronc : risque de douleurs dorsolombaires Station debout prolongée : risque de TMS des membres inférieurs.	Lave vaisselle à hauteur d'homme.	3	4	1		Former l'agent aux gestes et postures.			
Entretien de la cuisine et des locaux du restaurant scolaire	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur lorsque les carreaux / zones en hauteur sont nettoyés à chaque vacances scolaires.	Marchepied d'une marche à disposition.	2	4	0					
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant après leur nettoyage.	Sabots antidérapants. Pas de nettoyage à grandes eaux du sol.	3	4	0					
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits chimiques irritants et corrosifs (décapant) : risque de brûlures chimiques / atteintes respiratoires / affections cutanées.	Blouse. Gants. Absence de produits classés CMR. Protocole de nettoyage et utilisation des produits à disposition.	3	1	0					
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés lors du nettoyage, risque de développer des TMS des membres supérieurs	Sol carrelé. Aspirateur sur roulettes et adapté.	3	4	1		Former l'agent aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Manutention de petit matériel (aspirateur, serpillière) et port de poubelles lourdes : risque de douleurs dorsolombaires.	Aspirateur sur roulettes et adapté.	3	4	1		Former l'agent aux gestes et postures.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de poubelles et de déchets alimentaires, risque de développer une infection	Vestiaire avec des casiers individuels. Tablier, gants et blouses Présence d'un point d'eau avec du savon et du papier essuie-mains.	3	1	0					
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques	Installations électriques vérifiées annuellement. Utilisation d'Open GST - demande auprès des services techniques	2	7	0					
	Contraintes posturales	Postures debout prolongée, accroupie, à genoux pour nettoyer les locaux : Risques de douleurs dorsolombaires /TMS	Utilisation de seaux simples, adapté aux surfaces à nettoyer.	3	4	1		Former l'agent aux gestes et postures.			
ATSEM vie de classe et lieux en commun	Contraintes posturales	Posture penchée et accroupie adoptée par les agents pour aider les enfants à enlever leurs manteaux et chaussures, aide pour le passage aux sanitaires.	Présence de tabourets à roulettes pour les agents.	4	4	1					
	Contraintes posturales	Posture penchée adoptée par les agents lors de l'aide des enfants pendant les ateliers sur les tables à hauteur des enfants.	Présence de tabourets à roulettes pour les agents. Bureau pour les préparations d'activité à hauteur adulte	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Chute de plain-pied lors du passage aux sanitaires sol parfois mouillé. Jouets ou mobiliers parfois dans le passage.	Les pièces et accès sont rangés et ordonnés régulièrement.	2	4	1					
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupure lors des phases de découpage pour la préparation des activités	Présence d'une trousse à pharmacie	3	1	1		Former les agents aux gestes de premiers secours.			
	Charge mentale (stress...)	Accueil des enfants sur le temps périscolaire (garderie), parfois seul	Ouverture à distance du portail.	3	1	1					
	Charge mentale (stress...)	Surveillance des enfants et aide pédagogique de l'instituteur : Vigilance accrue, fatigue, stress	Travail en duo avec la maitresse, possibilité d'échanger avec l'autre ATSEM. Direction de l'école et de la CDC disponibles si besoin.	4	1	1		Proposer des formations adaptées pour le contact avec les enfants et les gestions des sentiments, gestion du stress avec des enfants scolarisés.			
	Manutention manuelle	Manipulation de mobiliers à taille d'enfant et donc souvent très bas.	Lits bannette à soulever tous les jours, au sol mais très léger	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Eclairage	L'éclairage est très faible lors de la surveillance du temps de sieste. La lampe mis à disposition est en		3	1	2		Renouveller la lampe pour le temps de sieste			
	Ambiance thermique très chaude dans la salle des agents	La lave linge et sèche linge sont présents dans la pièce réservée aux agents pour les préparations d'activités. Ce qui engendre une chaleur importante, car la porte est fermée d'un point de vu		3	1	2		Etudier la possibilité d'installer un système d'aération dans cette pièce.			
Entretien des locaux	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits d'entretiens irritants, risque de développer des allergies / pathologies cutanées	Gants. Blouse. Protocole de nettoyage mis à disposition, afin de connaitre l'utilité des	3	4	0		Formation sur les bonnes pratique de l'hygiène des locaux.			
	Contraintes posturales	Postures penchées et accroupies lors de l'entretien des locaux, particulièrement lors de l'entretien des sanitaires des enfants : risque de douleurs dorsolombaires Utilisation d'un seau pour le nettoyage. Station debout prolongée, risque de TMS des membres inférieurs	Aspirateur à disposition. Sol carrelé.	3	4	1		Fournir des chariots de ménage adaptés, séparation eau sale et eau propre. Former les agents aux gestes et postures. Proposer le nettoyage du sol par pré-imprégnation.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant dans les sanitaires ou sur sol jonché de jouets/petit matériel	Sol carrelé et strié. Sabots antidérapants.	3	4	0					
	Manutention manuelle	Manutention manuelle de petits mobiliers et de jouets lors de l'entretien des locaux, risque de douleurs dorsolombaires	Lits "bannette" légers et empilables facilitant le nettoyage.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Revoir l'aménagement du placard à balais, les éléments ont tendance à tomber au sol, mettre des crochets pour			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Contact avec des déchets lors de l'entretien des locaux, contenant potentiellement des liquides biologiques : risque d'infection	Point d'eau à disposition avec du savon et du papier essuie-mains. Des gants et blouses sont mis à disposition pour réaliser ces missions.	3	1	0		S'assurer que les agents aient chacun un casier avec un compartiment pour les vêtements de travail et un compartiment pour les vêtements de ville.			
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur, ...).	Vérification annuelle des installations électriques. Utilisation d'Open GST lors d'un besoin d'intervention	3	10	0					
	Gestes répétitifs	Entretien du sol et de toutes les surfaces	Utilisation des balais légers avec des gazes pour balayer	4	4	1		Proposer le nettoyage du sol par pré-imprégnation.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Restaurant scolaire Saint Ouen sur Iton	**Années de réalisation :**	2025 et 2026
Métier :	Agents polyvalents : Restauration scolaire, entretien de l'école	**Version :**	2026
Agents de l'unité de travail :		**Rédacteur(s) :**	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Préparation des repas : Réception des aliments, cuisine des aliments	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Ambiance thermique froide en cuisine l'hiver et très chaude en période estivale : Fatigue, risque de malaise, inconfort pour les agents.	Présence d'un système de chauffage dans les locaux. Tenue manches longues.	2	1	0					
	Bruit	Ambiance bruyante en cuisine à cause des différents appareils, en particulier lorsque la hotte est en fonctionnement : fatigue auditive, risque de perte d'audition, acouphènes.		4	4	2		Si nécessaire, proposer aux agents des bouchons d'oreille moulés. Vérification des roulements et courroie de la hotte, réaliser une maintenance.			
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés lors du nettoyage, tranchage du pain, râpage des aliments : risque de douleurs articulaires. Ustensiles désinfectés quotidiennement à la lingette avant de commencer la préparation des repas, risque de TMS des membres supérieurs.	Utilisation de robots pour certaines tâches et limiter les gestes (râpe électrique, mixeur, trancheuse à charcuterie, épluche use à légumes)	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Station debout prolongée, risque de TMS des membres inférieurs. Postures penchées lors du nettoyage des aliments / légumes dans des éviers très profond : risque de douleurs dorsolombaires. Postures penchées avec port de charge lors du stockage des aliments dans les congélateurs / frigos.	Four surélevé. Plans de travail à hauteur d'homme.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute lors des déplacements fréquents en cuisine, en particulier lors de la mise en stock des aliments. Présence d'une pente trop raide à l'entrée de la cuisine, pénible lors des livraisons.	Sabots antidérapants. Sol qui accroche.	3	4	1		Réfléchir à la construction d'une pente plus adaptée pour faciliter la livraison.			
	Charge mentale (stress…)	Erreur dans le contenu d'une livraison : source de stress pour l'agent qui doit parfois adapter le menu en fonction des arrivages. Rythme de travail important pour l'agent qui est seul en cuisine : responsabilité d'assurer la préparation du repas, source de stress.	Présence d'une réserve d'aliments pour quelques jours, le cuisinier peut modifier le menu si un manquement. L'agent est formé en cuisine, il sait donc créer des menus au besoin. Un agent de l'école de Crulai vient apporter de l'aide à la préparation des repas pendant 2h tous les matins.	1	1	0					
	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne de charges (plats, aliments, matériel…) : risque de lésion au niveau des membres supérieurs et de douleurs dorsolombaires.	Chariots à disposition. Stockage des denrées alimentaires dans des racks dont le niveau le plus bas se situe à environ 20 cm du sol et le niveau le plus haut à 150 cm du sol. Stockage des denrées dans des réfrigérateurs et congélateurs à ouverture par le haut.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Réfléchir à la construction d'une pente plus adaptée pour faciliter la livraison et limiter le port des livraisons. Achat d'une sauteuse afin de limiter les ports de charges lourdes (matériel de cuisson).			
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation d'outils ou et de matériel tranchant : couteaux, trancheuse, presse coupante pour le pain…	Trousse de 1er secours. Cuisinier formé aux gestes de 1er secours.	4	4	0					
	Brûlures	Risque de brûlures lors des phases de cuisson et de manipulation de plats / denrées chauds.	Trousse de 1er secours. Cuisinier formé aux gestes de 1er secours. Présence de maniques. Présence de protection sur la friteuse. Tenue de travail à manches longues	3	4	1		Achat d'une sauteuse afin de limiter les risques de brulures (matériel de cuisson).			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (robots, fours, …). Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Open GST à disposition - sollicitation des services techniques.	2	10	1		Former au moins 1 agent à l'habilitation électrique de niveau BS.			
Aide au service des repas	Charge mentale (stress…)	Absence de formation liés aux premiers secours, les agents doivent intervenir en cas d'urgence : source de stress.	Un agent formé aux gestes de 1er secours.	2	4	1		Former tous les agents aux 1ers secours et maniement des extincteurs pour savoir comment réagir en cas d'incident			
	Contact avec des usagers	Tensions verbales fréquentes avec les élèves lors du temps de cantine, problématiques de discipline. Beaucoup de bruit et donc du rappel à l'ordre.	3 agents sur le temps du midi, un travail d'équipe, afin d'être présent auprès des enfants. Service du repas en système de self.	4	1	1		Former les agents sur une thématique de gestion des relations avec les enfants.			
	Manutention manuelle	Manutention quotidienne de plats, ustensiles lors du service des repas Déplacement quotidien des chariots repas	Chariot à disposition. Service du repas en système de self, limitant la manutention des plats.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute lié aux déplacements fréquents entre la cuisine et la cantine	Sabots antidérapants. Sol qui accroche.	3	1	0					
	Incendie/explosion	Risque de déclenchement d'un incendie / utilisation via les appareils fonctionnant au gaz	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Procédure établie en cas de fuite de gaz. Exercice d'évacuation réalisé pendant la pause déjeuner des enfants.	2	10	1		Former les agents au maniement des extincteur et premier équipier			
	Contraintes posturales	Postures penchées fréquentes lors de l'aide au service (tranchage des aliments, dépose des plats et du pain/eau sur les tables…) : risque de douleurs dorsolombaires.	Service du repas en système de self, il n'y a plus de posture contraignante au dessus des tables, plats disposés à hauteur adulte pour le service dans les assiettes.	3	4	0					
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Ambiance thermique froide en cantine qui est mal isolée : Inconfort des agents, écart de température entre la cuisine et la cantine.	Présence d'un système de chauffage dans les locaux.	2	1	1					
	Charge mentale (stress…)	Pointage des enfants réalisé à l'aide d'une tablette.	Tablette et réseau qui fonctionnent correctement	1	1	0					
	Bruit	Travail réalisé dans une ambiance bruyante : fatigue auditive, acouphènes.	Service du repas en système de self, les enfants peuvent sortir en récréation après 30 minutes de repas s'ils le souhaitent	4	1	1		Si nécessaire, proposer aux agents des bouchons d'oreille moulés.			
Plonge et rangement de la vaisselle	Manutention manuelle	Déplacement du chariot chargé de vaisselle sale, risque de douleurs dorso lombaires ou au niveau des membres supérieurs.	Lave vaisselle à capot situé dans le prolongement du rail le reliant au bac de prélavage.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Postures penchées lors du prélavage de la vaisselle Torsions du buste fréquentes lors du chargement / déchargement de la vaisselle du lave-vaisselle. Plus de vaisselle, du fait des plateaux repas		3	4	2		Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits chimiques irritants lors du prélavage de la vaisselle et lors de la manipulation du produit pour le lave-vaisselle.	Blouse. Gants. Absence de produits classés CMR. Protocole de nettoyage et utilisation des produits à disposition.	3	4	0		Continuer à former les agents à l'utilisation des produits.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Contact avec des déchets alimentaires, risque d'infection.	Vestiaire avec des casiers individuels. Tablier, gants et blouse. Présence d'un point d'eau avec du savon et du papier essuie-mains.	3	1	0					
	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol glissant.	Sabots et sol antidérapants.	3	4	0					
Entretien de la cuisine, classes, lieux communs et sanitaires : Nettoyage du matériel, des sols et des surfaces	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés lors du nettoyage des locaux, risque de TMS des membres supérieurs	Sol carrelé dans l'office et évacuation des eaux de nettoyage possible par le sol en cuisine.	4	4	1		Mettre à disposition des autolaveuses. Modifier la pente d'évacuation des eaux sur le sol de la cuisine et élargir les caniveaux d'évacuation. Proposer le matériel pour laver le sol pas un système de pré-imprégnation sans rinçage. Voir la possibilité de mettre à disposition des balais ergonomiques.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits d'entretien irritants / corrosifs.	Blouse. Gants. Absence de produits classés CMR. Protocole de nettoyage et utilisation des produits à disposition.	4	4	0		Continuer à former les agents à l'utilisation des produits.			
	Manutention manuelle	Manutention quotidienne de petit matériel, chariot de lavage lors du nettoyage. Chariot de lavage trop bas pour l'agent, postures penchées contraignantes pour les lombaires.	Chaises en U sans avoir à les retourner en cantine et classes. Les enfants mettent leur chaise sur les tables de classes chaque soir.	3	4	1		Fournir un chariot de nettoyage plus adapté, notamment en ce qui concerne la hauteur de la poignée, afin de le faire rouler sans se pencher. Former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Travail sur sol humide et glissant, risque de chute de plain-pied. Dans l'école sol glissant lorsqu'il est mouillé.	Sabots antidérapants. Pas de présence de marches sur l'école.	3	4	0					
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de déchets, risques infectieux.	Vestiaire avec des casiers individuels. Tablier et gants Présence d'un point d'eau avec du savon et du papier essuie-mains.	3	1	0		Besoin de tenues de travail supplémentaire			
	Contraintes posturales	Postures penchées lors de l'entretien du mobiliers scolaires, du sol et du transport du matériel	Chaises en U sans avoir à les retourner en cantine et classes. Les enfants mettent leur chaise sur les tables de classes chaque soir.	4	4	1		Fournir un chariot de nettoyage plus adapté, notamment en ce qui concerne la hauteur de la poignée, afin de le faire rouler sans se pencher.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Restaurant scolaire Kaz
Métier :	Agent de restauration, scolaire
Agents de l'unité de travail :	Mr Guy BOUILLAULT, Cuisinier Mme Isabelle BUIN, Agent de restauration
	(x 125 couverts / jour)

Année de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Référent(s) :	Frédéric MICHAUD

Activités/tâches	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	G	P	M	C	Propositions d'actions	Personne en charge de l'action	Délai de mise en place	Suivi
Réception des commandes	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Portail pour les livraisons qui ne s'ouvre pas à distance, exposition des agents au milieu extérieur : intempéries, véhicules, chutes, noyades, …	Sonnette pour avertir qu'un fournisseur est présent et qu'il faut aller ouvrir le portail. Présence d'un parapluie pour se protéger de la pluie.	3	3	9		Réparer une ouverture à distance du portail. Pour ne pas à devoir sortir et se changer. Ouverture plusieurs fois par jour. Mettre en place un bac pour déposer la sonnette qui ne fonctionne plus. Réparer le cour de la cantine, passage ou cantine de livraison dans le cour de récréation.			
	Charge mentale (stress…)	Lorsque les agents oublient à l'extérieur pour ouvrir le portail, ils n'ont pas toujours le temps d'entrer leur EPI - risque accidents et risque de contaminations aliments		3	4	12		Charte and technicquement possible, mettre en place un portail d'ouvrir le portail à distance.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Fraicheur en hiver et chaleur en été. Sonde positionnée près des fours.	Présence d'un système de chauffage. Pas de salle de froid, ce sont des armoires. Doudounes et tenues à manches longues.	3	3	9		Positionner la sonde à un autre endroit que près des fours			
	Manutention manuelle	Plus en deux des aliments livrés chaque jour, manutention quotidienne de charge - risque de TMS des membres supérieurs	Stockage des denrées alimentaires dans des racks ou dans des réfrigérateurs Les racks sont situés à un bas et situé à environ 20 cm du sol et le niveau le plus haut à 150 cm du sol. Possibilité de faire le rangement des denrées par petites quantités, réparer-ranger. Conteneleur à étudiants réparés.	3	3	9		Former les agents aux gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Postures pénibles et répétitives pour ranger les denrées dans armoires, risque de douleurs dorsolombaires.	Stockage des denrées alimentaires dans des racks ou dans des réfrigérateurs Les racks sont situés à un bas et situé à environ 20 cm du sol et le niveau le plus haut à 150 cm du sol.	3	4	12		Former les agents aux gestes et postures.			
Préparation des repas	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupures lors de l'utilisation de couteaux de cuisine et autres outils tranchants.	Matériel de 1er secours à disposition. Agent formé aux gestes de premiers secours. Transhueuse à gain sécurisée.	3	4	12		S'assurer de la conformité des machines utilisées (marquage CE, absence de modification depuis la date d'achat, …) Mettre en place de la transhueuse à jambon. Fournir des cayottes pour éloigné dans la trousse à pharmacie.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne de plats lourds.	Chariots à 3 niveaux, utilisation des deux premiers. Manutention par tranches à deux	3	4	12		Former les agents aux gestes et postures.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Ambiance thermique très chaude en période estivale pendant les préparations froides, risque de malaise.	1 agents une tenue manchettes courtes les agents ont des doudounes et tenues manche longues.	3	3	9		Fournir une tenue manchettes courtes pour les femmes.			
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs avancés lors des phases de brassage, épluchage, - risque de TMS des membres supérieurs Nettoyage au pulvérisateur.	Epluchoteuse automatique.	3	4	12		- Epluchoteuse est très difficile à nettoyer (35 minutes), elle n'est donc que très peu utilisée. Réaliser une maintenance de la machine.			
	Incendie/explosion	Utilisation d'appareils de cuisson fonctionnant au gaz, risque d'incendie / explosion	Extincteurs. Boutons d'arrêt d'urgence. Coupure générale de l'alim de gaz. Couverture anti-feu. Agent formé au maniement des extincteurs et premier témoin d'incendie	2	10	20		Apprendre à contrôler régulièrement. Faire des exercices d'évacuation sur le temps du midi.			
	Eclairage	Travail sur/utilisé sous éclairage artificiel, fatigue visuelle	Eclairage à LED suite au changement des néons	3	3	9		Nettoyer les boîtes de la lumière, l'eau coule le long des fils électriques de l'éclairage.			
	Contraintes posturales	Postures pénibles adoptées lors des phases de travail au niveau d'divers profonds - risque de douleurs dorsolombaires. Station debout prolongée, risque de TMS des membres inférieurs		4	4	16		Mettre en permanence d'installer un réfrigérateur d'évier. Former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain pied sur un glissant ou poudre d'aliments.	Chaussures anti-dérapantes.	3	4	12					
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (four, …) Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées régulièrement. Machines CE. Agent formé aux gestes de premiers secours. Possibilité d'utiliser Open DAY.	2	10	20					
	Brûlure	Risque de brûlure lors de la manipulation de plats chauds. Utilisation d'une friteuse.	Le friteuse a été remouvelée et est plus sécurisée. Matériels de premiers secours (Biafine). Manques et tenchons à disposition. Agent formé aux gestes de premiers secours.	3	4	12					
Service des repas	Contraintes posturales	Postures pénibles adoptées lors de la mise en place des ouverts et du service des repas, en particulier au niveau des tables (dos courbé), risque de douleurs dorsolombaires. Station debout prolongée lors du service des repas, risque de TMS des membres inférieurs	Mise en place du self pour les enfants de la primaire.	3	4	12		Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne d'ouvertes, de plats, en particulier des gros plats de cuisson - Risque de TMS des membres supérieurs	Automonte tassée aux enfants de maternelle pour le service des repas Chariots à 3 niveaux, utilisation des Mise en place d'un self pour limiter la manutention, utilisation de petits plats.	3	4	12		Former les agents aux gestes et postures			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain pied lors de la mise en place du service et le nettoyant autaire	Chaussures anti-dérapantes.	3	4	12					
	Conflict avec des usagers	Enfants parfois difficile et turbulents lors des repas - Tensions, stress pour les agents	Présence des ATSEM lors des repas pour les enfants de maternelle. Le service des repas maternelles et primaires est été séparés.	3	3	9					
	Bruit	Environnement très bruyant lors du service des repas, gêne occasionnée, fatigue auditive, risque de perte auditive	Le service des repas maternelles et primaires est été séparés. Ce qui a permis une diminution de bruit dans chaque salle. Bouchons anti-bruit à disposition pour les volontaires.	3	3	9		Proposer aux agents de porter des bouchons d'oreille.			
Plonge	Contraintes posturales	Postures pénibles adoptées lors du débarrassage des tables en fin de service, risque de douleurs - Risque de TMS des membres supérieurs	Débarrassage réalisé par les enfants, ils placent la vaisselle dans des bacs.	3	4	12		Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne de vaisselles et de plats, en particulier des gros plats de cuisson - Risque de TMS des membres supérieurs	Chariots à 3 niveaux. Gaveo l'effet, bras valsantte à coupe, situé dans le prolongement du lieu de prélavage.	3	4	12		Former les agents aux gestes et postures.			
	Contact avec des matières organiques (déchets alimentaires, déchets verts)	Contact quotidien avec des déchets alimentaires, risque d'infection	Vestiaire avec des casiers individuels. Présence d'un point d'eau avec du savon et du papier essuie-mains. Gants et blouse à disposition.	3	3	9					
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs avancés lors des phases de la sortie des bacs du lave-vaisselle, de la mise en place du self, il faut lever les plateaux. Ils sont très lourd dans il faut les essuyer à la main - risque de TMS		4	4	16		Réfléchir à un système pour faire sécher les plateaux correctement. Former les agents aux gestes et postures.			
	Bruit	Lave-vaisselle très bruyant : fatigue auditive, risque de perte auditive		3	3	9		Proposer aux agents de porter des bouchons d'oreille.			
Nettoyage de la cuisine et du restaurant scolaire	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain pied sur un glissant	Chaussures anti-dérapantes	3	4	12					
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs avancés lors du nettoyage des locaux - risque de TMS des membres supérieurs	Centrale de nettoyage.	3	4	12		Former les agents aux gestes et postures. Réfléchir à l'achat d'une autolaveuse.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits d'entretien corrosif/irritant, risque de développer des affections respiratoires/yeux/peau	Rinçage. Flacons. Gants de ménage. Fiche de sécurité sur protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les	3	4	12		Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage.			
	Contraintes posturales	Postures pénibles adoptées lors du nettoyage du sol	Matériel pas prêt inapropriation, mais pas utilisé car non pratique avec le type de sol (sol qui adhère).	3	4	12		Voir s'il est possible d'équiper la cantine d'une petite laveuse.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle de matériel (tables, chaises) lors de mise en place/retirer lors du nettoyage du restaurant scolaire et de la cuisine - risque de douleurs dorsolombaires		3	4	12		Former les agents aux gestes et postures. Voir s'il est possible d'équiper la cantine d'une petite laveuse.			
	Contact avec des matières organiques (déchets alimentaires, déchets verts)	Contact quotidien avec des déchets, risque d'infection	Vestiaire avec des casiers individuels. Présence d'un point d'eau avec du savon et du papier essuie-mains. Gants et blouse à disposition.	3	3	9		Remplacer le matériel actuel par un matériel équipé d'un carter.			
Travail administratif : Gestion des stocks, commandes d'aliments/matériels, gestion	Contraintes posturales	Siège de bureau peu ergonomique, risque de douleurs dorsolombaires - 1h30 d'administratif tous les jours		4	4	16		Remplacer le siège de bureau actuel par un fauteuil de bureau dont le réglage est plus simple et plus intuitif. Les nouveaux ATI n'utilisaient du dossier sont réglables.			
ATSEM Accueil des enfants - Déshabillage, surveillance -	Contraintes posturales	Posture pénibles et accroupie adoptée par les agents pour aider les enfants à se déshabiller - risque de douleurs dorsolombaires	Les enfants de la maternelle mangent dans le même bâtiment que les salles de classe. Ce qui limite la manipulation de la nourriture et d'assiettes - risque de douleurs dorsolombaires	3	4	12		Proposer aux agents des tabourets à roulettes pour aider les enfants à s'habiller.			
	Conflict avec des usagers	Tension verbales possible avec certains parents, source de stress, agressivité verbale envers les enfants, surveillance constante	Orientation des parents vers l'institution en cas de conflits. Le Responsable du service scolaire est informé en cas de tension pour les	3	4	12					
	Manutention manuelle	Manutention manuelle légère de vêtements, chaussures, cartable, matériel, changement de couches, pour les plus petits.	Apprentissage aux enfants de l'autonomie pour le port de leur cartable et lacing de l'usine et limite la manutention des agents au fur et à mesure.	3	4	12					
ATSEM Préparation des ateliers pédagogiques et ludiques	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupure lors de l'utilisation du massicot (découpeuse).	Matériel de 1er secours à disposition. Agent formé aux gestes de premiers secours.	3	4	12		Remplacer le massicot actuel par un massicot équipé d'un carter.			
	Contraintes posturales	Gestes répétitifs avancés par les agents lors des phases de découpage, collage, modélisation - risque de TMS des membres supérieurs	Un espace dédié comprenant plusieurs bureaux d'activité sont présents pour la préparation des ateliers.	3	4	12					
ATSEM Aide à la réalisation des ateliers par les enfants	Contraintes posturales	Posture pénible adoptée par les agents lors de l'aide aux enfants pendant les ateliers et les temps à hauteur des enfants - risque de douleurs dorsolombaires Postures contraignantes adoptées lors des activités en salle motricité avec fréquemment des bras au-dessus de la tête, risque de développer des TMS des membres supérieurs / blessures.		4	4	16		Former les agents aux gestes et postures. Fournir des tabourets à roulettes réglables en hauteur.			
	Manutention manuelle	Port d'enfant fréquent en salle motricité, avec un port d'enfant au dessus des épaules - risque de blessures		3	4	12		Organiser la rotation des agents en salle de motricité. Former les agents aux gestes et postures.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Ambiance thermique chaude en période estivale pendant les temps ateliers - inconfort, risque de malaise	Rénation du bâtiment par beau temps.	3	3	9					
	Charge mentale (stress…)	Surveillance des enfants et aide pédagogique de l'intituteur - Vigilance accrue, fatigue, stress		4	4	16		Proposer des formations adaptées pour se combat avec les enfants et les relations des agents avec, gestion du stress avec les enfants notamment.			
	Bruit	Salle de classe parfois bruyante (cris, pleurs…) - Fatigue auditive	Présence d'une salle de repos pour les ATSEM.	3	3	9					
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain pied sur un sol mouillant de matériel lors des déplacements entre les différentes tables de la salle de classe		3	3	9					
	Eclairage	Salle de classe avec peu de lumière naturelle, fatigue, Pièces sombres		3	3	9		Installation de LED dans les classes.			
ATSEM Aide au passage aux sanitaires pour les enfants	Contact avec des liquides biologiques, substances nocives (déchiétiennes, déchets, eaux)	Contact avec des liquides biologiques, substances - risque d'infection	Point d'eau (eau froide uniquement). Présence de savon et papier essuie-mains dans le local des ATSEM. Vestiaire à disposition des ATSEM. Fournitures de tenues et sabots.	3	3	9		S'assurer que les tenues soient bien disponibles. Mettre en place un point d'eau et eau chaude			
	Charge mentale (stress…)	Sollicitation d'un enfant en cas d'accident	Présence d'une laidar à bouger ? Présence d'une douche ? Présence d'un point d'eau chaud en dehors d'année scolaire pour les petites.	3	3	9					
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain pied sur un glissant	Fournitures de sabots antidérapants.	3	3	9					
ATSEM Surveillance des temps de sieste	Contraintes posturales	Siège de surveillance non adapté (type ordinateur) risque de TMS des membres inférieurs et de douleurs dorsolombaires		3	4	12		Fournir aux agents un siège ergonomique adapté.			
	Contraintes posturales	Postures pénibles et accroupies lors de l'aide à la mise au lit des enfants	Les enfants dé-veloppe leur autonomie au fur et à mesure de l'année scolaire.	3	4	12		Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Manutention quotidienne de petits lits en plastique et de couvertures, risque de douleurs dorsolombaires.	Lits en plastique, bannolle légère couvertes. Lits à sangle pour le dortoir n'a que petit utilité Les enfants dé-veloppent leur autonomie au fur et à mesure de l'année scolaire.	3	4	12		Former les agents aux gestes et postures.			
	Ambiances thermiques	Ambiance thermique froide dans le dortoir par endroit, (chaleur, froid)	Une mise à jour des chaudières et du réglage de la température à été faite en 2024. Température ambiante 19°.	3	3	9					
ATSEM et agents polyvalents Entretien des locaux scolaires	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne de jouets et de petits équipements, risque de douleurs - Risque - risque de douleurs dorsolombaires. Manutention très importante lors du nettoyage annuel de la salle de motricité - risque de -	Aspirateur nécessaire à réparement.	3	4	12		Former les agents aux gestes et postures.			
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés par les agents lors de l'entretien des locaux avec des sanp(lières et des balayages - risque de TMS des membres supérieurs	Matériels de ménage adaptés et efficaces (aspirateur, chariots, aroux, …).	3	4	12		Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits d'entretien pour le nettoyage du matériel et du sol.	Fournitures de gants. Fournitures de blouses. Fournitures de sabots antidérapants Fournitures d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	3	4	12		Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage.			
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs, vérifiés régulièrement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Présence d'évacuation réalisé sur le temps scolaire. Agent formé au maniement des extincteurs et premier témoin d'incendie	3	10	30		Continuer à former les agents au maniement des extincteurs et à réaliser un témoin d'incendie pour qu'il y ait un agent de formé dans chaque bâtiment.			
	Electricité	Court électrique non formé à cela, risque d'électrocution	Armoire électrique situé dans un placard avec une porte.	3	10	30		Réparer le système de fermeture de l'armoire électrique.			
Remarques générales	Charge mentale (stress…)	Agents non formés aux gestes de premiers secours aux enfants, risque d'aggravation des conséquences d'un accident		3	3	9		Former une partie des agents aux 1ers secours			
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur dans les escaliers menant à la cave où est situé du matériel, en particulier lorsque l'escalier est encombré/mal rangé/encombré par les agents	La cave est rarement utilisée.	3	4	12		Trouver un autre local ou ranger le matériel.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole de St Sulpice sur Risle - ATSEM & Restaurant scolaire	**Années de réalisation :**	2025 et 2026
Métier :	ATSEM, agent de restauration	**Version :**	2026
Agents de l'unité de travail :	3 ATSEM, 2 agents polyvalents et 1 agent de restauration (≈ 55 couverts / jour)	**Rédacteur(s) :**	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de [illegible]	Délai de mise en [illegible]	Suivi
Garderie des enfants les matins et soirs	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur la voie publique si le sol est glissant l'hiver lors de basse températures. Présence de marches sur un des chemins pour accéder à l'école. Risque de chute en salle de garderie sur un sol encombré de [illegible]	Si le sol est trop gelé les familles et agents passent sur la route et non par les marches, mais cette alternative n'est pas la plus sécurisée.	2	7	1		S'assurer que les agents ont bien du sel à disposition à mettre au sol lors de grand froid et de chute de neige. Mettre une rampe d'escalier des deux côtés des marches.			
Accueil des enfants, activités avec les enfants en salle de classe ou en salle motricité, aide aux passages aux sanitaires des enfants	Manutention manuelle	Port d'enfant au-dessus des épaules afin de les aider lors des activités en salle de motricité, risque de blessure au niveau du dos et des épaules. Parfois, port des enfants ou de matériel au quotidien.		4	4	2		Former les agents aux gestes et postures.			2 agents de formés aux gestes et postures.
	Contraintes posturales	Ponctuellement, postures penchées et accroupies auprès des enfants lors des activités en salle de classe : risque de douleurs dorsolombaires / TMS des membres inférieurs Les agents s'installent sur des chaises adaptés aux enfants en salle de classe, contraintes posturales fortes Station debout prolongée lors de certaines activités, risque de TMS	Présence d'un bureau d'adulte, en salle de garderie, pour préparer les activités. Tabourets à roulettes présents dans les classes pour les activités sur table. Présence de chevalets pour les ateliers peinture.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			2 agents de formés aux gestes et postures.
	Eclairage	Travail sous lumière artificielle quotidien : fatigue visuelle. Principalement pour l'ATSEM surveillant le temps de sieste.	Lampe mis à disposition dans la pièce de la sieste, mais juste un point de lumière dans le noir. Il y a des grandes fenêtres présentes dans chaques classes.	2	4	1		Revoir l'éclairage individuelle sur le temps de sieste.			
	Chute de plain-pied	Chute de plain-pied	Carrelage strié dans les sanitaires.	3	7	1					
	Contact avec des usagers	Tensions verbales ou physiques ponctuelles avec les enfants, stress et fatigue pour l'agent Ponctuellement situations de tensions avec certains parents	Possibilité de déclarer les incidents graves à la CDC. La Responsable du service scolaire est disponible en cas de besoin pour les ATSEM.	1	4	0					
Aide au service des repas et à la prise de repas des enfants	Bruit	Environnement très bruyant dans le restaurant scolaire avec un phénomène de réverbération : fatigue auditive, risque de perte auditive		4	4	2		Etudier la pertinence de fournir des bouchons moulés aux agents.			
	Charge mentale (stress…)	Rythme intense lors du service des repas, charge mentale pour les agents qui ont une surveillance et une vigilance accrue	5 agents de présents sur le temps du repas pour encadrer les repas.	4	4	1		Former les agents aux gestes de premiers secours			
	Contraintes posturales	Postures penchées lors du service du repas et de l'aide à la prise des repas : risque de douleurs dorsales Station debout prolongée, risque de TMS des membres inférieurs, fatigue…	2 agents ont des tabourets à roulettes à disposition.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures. 3e tabouret à commander			2 agents de formés aux gestes et postures.
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés par les agents lors du découpage des aliments pour les petits, risque de TMS des membres supérieurs.	Les enfants se servent seuls lors du temps des repas.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			2 agents de formés aux gestes et postures.
	Manutention manuelle	Manutention manuelle importante d'assiettes et de plats lors du repas.	Chariot repas pour limiter la manutention et les déplacements. Les enfants se servent seuls à table.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			2 agents de formés aux gestes et postures.
	Eclairage	Certaines tables sont directement exposées au soleil, gêne pour les agents et les enfants lors de la prise des repas.		2	1	2		Etudier la possibilité d'installer des stores ou des ocultants au niveau des baies vitrées du restaurant scolaire.			
Surveillance des temps de sieste, préparation des activités	Contraintes posturales	Siège ancien et peu ergonomique (non réglable, pas d'accoudoirs) : contrainte posturale pour l'agent qui prépare les activités pendant le temps de sieste Station assise prolongée, risque de [illegible]	Présence d'un siège réglable avec accoudoir. Présence d'un poste de travail à hauteur dans le dortoir permettant à l'agent de préparer les activités.	3	4	0					
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits irritants (colle, peinture)	Utilisation de produits non classés "dangereux", qui sont utilisés par les enfants. Gants, blouses mis à disposition.	3	1	0					
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupure lors des phases de découpage pour la préparation des activités	Présence de matériel de premier secours (trousse à pharmacie)	3	1	1		Former les agents aux gestes de premiers secours			
Entretien des locaux	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits d'entretiens irritants, risque de développer des allergies / pathologies cutanées	Gants. Blouse. Protocole de nettoyage mis à disposition, afin de connaitre l'utilité des produits et le dosage nécessaire.	3	4	0		Formation sur les bonnes pratique de l'hygiène des locaux.			
	Contraintes posturales	Postures penchées et accroupies lors de l'entretien des locaux, particulièrement lors de l'entretien des sanitaires des enfants : risque de douleurs dorsolombaires Utilisation d'un seau pour le nettoyage. Station debout prolongée, risque de [illegible]	Aspirateur à disposition. Sol carrelé.	3	4	1		Fournir des chariots de ménage adaptés. Former les agents aux gestes et postures. Fournir un aspirateur plus adapté qui a une meilleure aspiration et plus facilement transportable. Aspirateur dorsal ?			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant dans les sanitaires ou sur sol jonché de jouets/petit matériel	Sol carrelé et strié. Sabots antidérapants.	3	4	0					
	Manutention manuelle	Manutention manuelle de petits mobiliers et de jouets lors de l'entretien des locaux, risque de douleurs dorsolombaires	Lits "bannette" légers et empilables facilitant le nettoyage.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Contact avec des déchets lors de l'entretien des locaux, contenant potentiellement des liquides biologiques : risque d'infection	Point d'eau à disposition avec du savon et du papier essuie-mains. Des gants et blouses sont mis à disposition pour réaliser ces missions.	3	1	0					
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur, …).	Vérification annuelle des installations électriques. Utilisation d'Open GST lors d'un besoin d'intervention	3	7	0					
Préparation des repas	Brûlures	Risque de brûlures lors de la manipulation de plats chaud ou d'appareil de cuisson	La production des repas ne se fait plus sur l'école. L'agent réchauffe les repas, puis dispose les portions dans des plats plus petit pour que les enfants puissent se servir eux-mêmes. Trousse de 1er secours	3	1	1		Fournir des maniques aux agents Former les agents aux gestes de 1er secours			
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupure lors des phases de tranchage, découpage	Présence d'une armoire à pharmacie.	2	1	0		Fournir un couteau à pain sécurisée.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle importante des conteneurs et de plats lourds, risque de [illegible]	Chariot à roulettes.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant, d'autant plus que la cuisine est relativement exigüe	Sabots antidérapants	2	4	0					
	Charge mentale (stress…)	Pression pour l'agent que les repas soient mis dans les plats adaptés et réchauffés lorsque les enfants arrivent. L'agent n'a que trente minutes pour tout mettre en place (couper le pain, mettre en plat, parfois préparer des desserts)	Depuis septembre 2025, un deuxième agent arrive à 11h30 pour aider à la mise en place en cuisine.	2	1	0					
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés lors des phases de tranchage, découpage : Risque de TMS des membres supérieurs	Les repas sont préparés à la cuisine centrale ce qui limite les gestes répétitifs de la préparation. Depuis septembre 2025, un deuxième agent arrive à 11h30 pour aider à la mise en place en cuisine.	2	1	1					
Plonge	Manutention manuelle	Manutention manuelle importante d'assiettes et de couverts	Présence d'un lave vaisselle, mais les agents rincent la vaisselle en amont.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés lors du prélavage des couverts/assiettes avant leur chargement en lave-vaisselle : risque de TMS des membres supérieurs	Une douchette est présente au niveau du lavabo à proximité du lave-vaisselle afin de limiter les gestes répétitifs et faciliter le prélavage.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Postures penchées adoptées par l'agent lors du prélavage	Une douchette est présente au niveau du lavabo à proximité du lave-vaisselle afin de faciliter le prélavage.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits chimiques irritants et corrosifs, risque d'irritations cutanées/oculaires	Gants. Blouse Protocole de nettoyage mis à disposition, afin de connaitre l'utilité des produits et le dosage nécessaire.	3	1	1		Etablir des consignes écrites pour l'utilisation des produits. Former les agents à l'utilisation des produits.			
Entretien de la cuisine et du restaurant scolaire	Contraintes posturales	Postures penchées adoptées par l'agent lors de l'entretien de la cuisine et du restaurant scolaire	Sol carrelé dans la cuisine.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Renouveler le matériel d'entretien, avec du matériel plus adapté, plus [illegible]			
	Manutention manuelle	Manutention quotidienne de chaises et du matériel de nettoyage (aspirateur, serpillère) : risque de douleurs dorsolombaires	Aspirateur adapté en terme de poids Seaux à roulettes	2	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Voir pour remplacer l'aspirateur et avoir des sacs adaptés.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits d'entretien irritants, risque de développer des allergies / pathologies cutanées	Gants. Blouse. Protocole de nettoyage mis à disposition, afin de connaitre l'utilité des produits et le dosage nécessaire.	3	1	0					

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole St Evroult Nd du bois	**Année de réalisation :**	2025 et 2026
Métier :	ATSEM, agent de restauration	**Version :**	2026
Agents de l'unité de travail :	Agent de restauration, polyvalent et ATSEM	**Rédacteur(s) :**	Eugénie FEUDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en [illegible]	Suivi
Réception et mise en plat des repas	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol jonché d'aliments. Présence d'une marche entre la cuisine et le restaurant scolaire. Risque de chute lors des déplacements à l'extérieur de la cuisine pour aller aux poubelles.	Fournitures de sabots antidérapants.	3	4	1		Casser la marche à l'entrée de la cuisine et construire une rampe.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Agent exposé aux conditions météorologiques extérieures lors de ses déplacements hors de la cuisine. Temps froid, chaud, humide.	Locaux isolés. Présence d'un système de chauffage. Stores présents dans le réfectoire ce qui diminue la chaleur du soleil. Fourniture d'une veste pour aller à l'extérieur. Les repas ne sont plus fait à l'école il n'y a donc plus de fourniteur à accueil et la réserve n'est plus dans un autre bâtiment.	1	1	0		Fournir une doudoune pour aller à l'extérieur.			
	Eclairage	Travail sous lumière artificielle quotidien, fatigue visuelle	Les néons ont été remplacés par des LED. Locaux assez lumineux.	1	1	0					
	Brûlures	Risque de brûlures lors de la manipulation de plats chauds ou lors de la cuisson des frites	Présence d'une trousse de secours. Utilisation des torchons pour manipuler les plats chauds. Il n'y a plus de préparation des repas, donc cela limite la manipulation des brûlures.	2	4	1		Former les agents aux gestes de premiers secours. Fournir des manniques			
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupure lors des préparations.	Cuisine satellite qui ne réalise que très peu de préparation. Seulement parfois la découpe de fromage et parfois dressage de desserts.	2	4	1		Former les agents aux 1ers secours.			
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Procédure établie en cas de fuite de gaz.	2	4	1		Réaliser semestriellement un exercice d'évacuation pendant la pause déjeuner des enfants. Former les agents au maniement des extincteurs et premier témoin d'incendie			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne de plats et des contenaires isothermes de transport.	Plus de préparation des repas et les enfants se servent seuls dans des petits plats. Maniement de plus petits plats moins lourds.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Fournir un chariot bas pour le transport des contenaurs isothermes.			
	Contraintes posturales	Postures penchées lors de l'utilisation des éviers qui sont très profonds, risque de douleurs dorsales Station debout prolongée, risque de TMS des membres supérieurs	Mobilier de cuisine à bonne hauteur	3	4	1		Etudier la pertinence d'installer un rehausseur d'évier. Former les agents aux gestes et postures.			
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercées par l'agent lors de la mise en plat des repas : risque de TMS des membres supérieurs	Plus de préparation des repas et les enfants se servent seuls dans des petits plats.	3	1	1		Former les agents aux gestes et postures.			
Aide au service et à la prise de repas des enfants	Bruit	Bruit lors des repas, risque de fatigue auditive, trouble de l'attention.	4 adultes encadrent le repas des enfants. 1 ATSEM s'occupent des 12 petits. Les tables sont présentes sur chaque table ce qui limite le bruit des couverts et assiettes.	3	1	0					
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied lors des déplacements fréquents Présence d'une marche entre la cuisine et le restaurant scolaire	Fournitures de sabots anti-dérapants	2	1	1		Casser la marche et construire une rampe.			
	Contraintes posturales	Station debout prolongée lors du service des repas, risque de TMS des membres inférieurs Postures penchées en avant des agents lors de l'aide à la prise de repas des enfants : risque de TMS	Les enfants se servent seuls pour développer leur autonomie, les agents sont moins courbés au dessus des tables. Tables à taille adulte	3	4	2		Former les agents aux gestes et postures. Proposer à l'agent qui s'occupe des petits, sur des petites tables, d'utiliser le tabouret à roulettes présent dans la salle de garderie/sieste.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle importante de plats et d'assiettes pendant cette phase de travail	Utilisation d'un chariot pour la mise en place et le débarrassage des tables Les enfants participent au débarrassage des tables, il y a un chef de table à chaque repas pour organiser le débarrassage de sa table. Tables à taille adulte	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Brûlures	Risque de brûlures lors de la manipulation de plats chauds, surtout lorsqu'il y a de la soupe à servir.	Les repas sont mis dans des petite plats et sont réchauffés. Les plats ne sont pas très chauds et sont manipulés par les enfants. Fourniture d'une trousse de secours.	2	1	0		Fournir des manniques Utiliser un autre récipient pour le service de la soupe. Former les agents aux gestes de premiers secours.			
	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercées lors du découpage des aliments dans les assiettes pour l'aide à la prise des repas, pour la mise en place des tables et le débarrassage : risque de TMS des membres supérieurs	Utilisation d'un chariot pour la mise en place et le débarrassage des tables Les enfants participent au débarrassage des tables, il y a un chef de table à chaque repas pour organiser le débarrassage de sa table.	3	4	2		Former les agents aux gestes et postures.			
Plonge	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés par l'agent lors du plaçage de la vaisselle avant le chargement en lave-vaisselle : risque de TMS des membres supérieurs. Risque des entailles dans des petits plats. Plus de vaisselles à	Présence d'un lave vaisselle qui fonctionne correctement.	4	4	2		Former les agents aux gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Eviers très profonds, agents penché lors des phases de plonge : risque de douleurs dorsales Zone de plonge exigüe et peu ergonomique car un lave main gêne l'agent lors de cette phase de travail, contrainte posturale importante Lave-vaisselle placé très bas, postures penchées importantes adoptées par l'agent	Lave-vaisselle qui fonctionne correctement.	4	4	2		Former les agents aux gestes et postures. Déplacer le lave-mains gênant, supprimer le bar attenant. Mettre en place un rehausseur d'évier. Rehausser le lave-vaisselle.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à du produit vaisselle	Blouse. Pantalon. Gants de vaisselle. Protocole de nettoyage et utilisation des produits à disposition. Produit dans un bidon à transvaser dans le lave-vaisselle.	2	1	0		Former les agents à l'hygiène collective.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol glissant	Sabots antidérapants à disposition	2	4	0					
	Manutention manuelle	Manutention d'un grand nombre de couverts/assiettes	Vaisselles sales disposées sur un chariot Lave-vaisselle qui fonctionne correctement.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Rehausser le lave-vaisselle			
Entretien de la cuisine et du restaurant scolaire	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Local poubelle à l'extérieur, exposition aux conditions extérieures Compresseur installé de l'autre côté de la poubelle provoque		2	1	2		Fournir une veste pour l'extérieur. Réfléchir à la position des compresseurs pour les rapprocher du restaurant scolaire.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant Risque de chute de plain-pied lors de la manutention des sacs poubelles à l'extérieur et du transport des déchets alimentaires dans les	Sabots antidérapants à disposition	3	4	1		Réfléchir à la position des compresseurs pour les rapprocher du restaurant scolaire.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits chimiques d'entretien irritants, risque de développer des irritations cutanées / oculaires	Blouse. Pantalon. Gants de vaisselle. Pas de produits nocifs Protocole de nettoyage et utilisation des produits à disposition.	3	1	0		Continuer à former les agents à l'hygiène collective.			
	Contraintes posturales	Postures penchées adoptées par l'agent lors du nettoyage de la cuisine, risque de douleurs dorsolombaires	Sol carrelé, facilement lavable. Seau de nettoyage à roulettes.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne de poubelles Manutention de matériel d'entretien (balai, serpillère) et de petits mobiliers lors de l'entretien quotidien de la cuisine et du restaurant scolaire	Chaises adaptées et facilement emplilables sur les tables.	3	4	2		Former les agents aux gestes et postures. Il manque 5 chaises adaptées sur le restaurant scolaire. Renouveler les chaises des tout petits.			
Accompagnement des enfants en car et surveillance de garderie	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied lors des accompagnements des enfants eu car sur sol inégal	Le sol aux alentours de l'école est en bon état.	1	4	1					
	Contact avec des usagers	Contact avec les enfants parfois compliqué, rôle de surveillance	Si problématique avec les enfants ou les parents contact possible avec la Direction de l'Education pour les signaler et prendre en charge le problème Possibilité de déclarer les incidents graves	3	4	1		Proposer une formation de contact avec les enfants aux agents de restauration/polyvalent			
	Charge mentale (stress...)	Vigilance et surveillance constante lors de l'accompagnement des enfants, responsabilité importante pour l'agent	Si problématique avec les enfants ou les parents contact possible avec la Direction de l'Education pour les signaler et prendre en charge le problème.	2	1	2		Proposer une formation de contact avec les enfants aux agents de restauration/polyvalent			
	Circulation routière	Risque d'accident lié aux déplacements sur la voir publique	Le bus se gare très proche de l'école ce qui ne nécessite pas de traverser la route.	1	4	0					
	Charge mentale	Surveillance des enfants sur le temps de garderie (agent seul), ouverture du portail. L'agent ne peut pas laisser les enfants seuls et ouvrir le portail qui se trouve à une distance de plusieurs dizaines de mètres.	Présence d'une sonnette et possibilité d'ouvrir le portail à distance.	4	4	0					
Animation des ateliers en classe ou en salle motricité, aide au passage aux sanitaires	Contraintes posturales	Postures penchées adoptées par l'agent lors de l'aide au passage aux sanitaires des enfants ou pendant les temps d'activité au niveau des tables à hauteur des enfants : risque de domaigie Station debout prolongée avec	Les ATSEM ont des tabourets à roulettes à disposition.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Port ponctuel d'enfant en salle motricité, risque de douleurs dorsolombaires	Les moyens-grands font du sport ce qui limite l'aide ou le port des enfants de la part de l'ATSEM L'autonomie des enfants se développent au fur et à mesure de l'année	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Contact avec des usagers	Enfants parfois turbulents, rôle de surveillance	Les ATSEM sont en binôme avec les professeurs des écoles. Professeur et directeur de l'école présents si besoin de recadrage	2	4	1		Proposer une formation d'apaisement et d'activités avec les enfants pour le retour au calme			
	Chute de plain-pied	Risque de chute dans les locaux parfois encombrés de jouets et de petit matériel	Les classes et les espaces communs sont rangés tous les jours.	1	1	0					
	Autre risque biologique	Contact possible avec des fluides biologiques lors de l'aide au passage aux sanitaires, risque infectieux	Point d'eau. Savon. Papier essuie-mains. Mise à disposition de gants	3	1	0					
Surveillance des temps de sieste et préparation des activités	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupures lors de la préparation des activités aux ciseaux	Présence de matériel de 1er secours.	3	1	1		Former les agents aux gestes de premiers secours.			
	Contraintes posturales	Surveillance des temps de sieste sur un siège peu ergonomique, risque de douleurs / TMS	L'agent se place sur des tables hautes pour pouvoir préparer les activités.	2	4	1		Fournir un siège adapté aux agents lors de la surveillance des temps de sieste. Réaménager le dortoir, car peu de place pour circuler si l'enfant a besoin de réconfort.			
	Charge mentale	Le dortoir n'est pas assez sombre pour les enfants, certains ont donc des difficultés d'endormissement. L'agent doit surveiller et veiller au calme.		3	1	2		Installer des stores ou rideaux occultants afin de permettre aux enfants de dormir correctement et faciliter la surveillance et la gestion des enfants Fournir un pot pour les enfants qui ont besoin d'aller aux toilettes sur le temps			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits chimiques irritants (colle, peinture), risque d'irritations cutanées/oculaires ou allergies	Utilisation de produits non classés "dangereux" Présence de sanitaire pour le lavage des mains et trousse de premiers [illegible]	3	1	0					
Entretien des locaux scolaires et gestion de la lingerie de l'école	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits chimiques irritants, risque d'irritations cutanées/oculaires	Blouse. Pantalon. Tablier. Gants et masques si besoin Protocole de nettoyage et utilisation des produits à disposition.	3	1	1		Continuer à former les agents à l'utilisation des produits.			
	Contraintes posturales	Postures penchées adoptées par l'agent lors du nettoyage des locaux (passage de l'aspirateur et de la serpillère), risque de douleurs dorsales Station debout prolongée avec piétinements, risque de TMS des membres inférieurs	Seaux à roulettes et balais adaptés.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle importante lors de l'entretien des locaux : port de petit mobilier, matériel, produits, cartons de jeux de société, dondonbulaires. Port de [illegible]	Le gros ménage réalisé pendant les vacances scolaires.	3	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Pas de victor à seaux d'eau sale. Renouveler l'aspirateur.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Exposition à des déchets lors du nettoyage des locaux, notamment des déchets pouvant contenir des liquides biologiques (coutches), risque infectieux	Blouse. Pantalon. Tablier. Gants de vaisselle. Sacs poubelles pour le tri des déchets. Protocole de nettoyage et utilisation	3	1	0					
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant	Sabots antidérapants à disposition	2	4	0					
	Exposition aux poussières	Exposition aux poussières lors de l'entretien des locaux, risque de développer des allergies/irritations respiratoires	Ménage journalier qui limite l'accumulation de poussière Le gros ménage réalisé pendant les vacances scolaires	2	1	0					
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur dans les escaliers menant à la lingerie Travaux divers en hauteur	Mise en place de bandes antidérapantes sur les marches de l'escalier. Le nettoyage des vitres est réalisé par une entreprise extérieure.	3	4	1		Mettre au rez de chaussée le lave linge et le sèche linge.			
Remarques générales								Mettre à disposition des vestiaires pour les agents			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole La Ferté Fresnel
Métier :	ATSEM / Agents polyvalents Cuisine sur place
Agents de l'unité de travail :	2 ATSEM 3 agents de restauration et d'entretien (= 90 couverts / jour)

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
ATSEM Présence dans les classes : Aide aux enfants, aide à la préparation des activités, surveillance des enfants	Contraintes posturales	Posture penchée en avant lors de l'aide des enfants en classe et pour la préparation des activités, risque de dorsalgie. Accompagnement aux sanitaires : nécessité d'aider les enfants à appuyer sur le bouton poussoir du lavabo situé dans le couloir.	Présence d'un bureau adulte dans le couloir pour la préparation des activités	4	4	1		Tester des modèles de tabourets à roulettes et des fauteuils de bureau Former les agents aux gestes et postures Réaliser une maintenance des boutons poussoirs des robinets enfants			
	Manutention manuelle	Nettoyage et désinfection des salles de classe. Remplissage et vidage des seaux.		3	4	2		Fournir des seaux à roulettes. Mettre en place une évacuation pour l'eau sale sans porter les seaux. Former les agents aux gestes et postures Fournir un chariot supplémentaire pour l'entretien des classes.			
	Manutention manuelle	Mise en place des vélos dans la cours (quasiment quotidiennement), stockés dans un bâtiment préfabriqué très peu pratique.		3	4	1		Aménager un abris pour les vélos dans la cour.			
	Manutention manuelle	Préparation des dortoirs et nettoyage des accessoires de la literie. Dortoir et espace sportif dans le même espace. Nécessité de traverser toute l'école pour accéder à la machine à laver, située dans l'office de restauration.	Utilisation de lits de type bannette léger	3	4	1		Séparer le dortoir de la salle d'activité sportive. Achat d'une perche pour ramasser les lits au sol Rangement de l'espace dortoir et d'activité sportive qui est très encombré			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Nettoyage du sol des salles de classe, du mobilier	Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Fourniture d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	3	1	0					
	Bruit	Salle de classe souvent bruyante, risque de fatigue auditive, trouble de l'attention.	Lors des activités en classe les enfants sont occupés, ce qui peut permettre de contrôler le bruit. Exemple temps calme.	4	1	1					
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation de massicots, de ciseaux et de cutters.	Présence de matériel de 1er secours.	3	1	1		Former les agents aux gestes de premier secours.			
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur, cafetière, four, ...).	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation Open GST - demandes au service technique Un agent formé habilitation électrique	2	10	0					
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Participation aux exercices d'évacuation le cas échéant Présence de l'affichage réglementaire Sorties de secours	2	10	1		Former les agents au maniement des extincteurs et premier équipier, et gestes de premiers secours			
Nettoyage des locaux	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des irritations cutanées/oculaires par l'exposition aux produits d'entretien	Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Fourniture d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	4	1	0		Continuer la mise à jour des connaissances dans le domaine de l'hygiène.			
	Manutention manuelle	Remplissage et vidage des seaux. Mise en stock des fournitures. Déplacer et ranger le mobilier courant. Et le gros mobilier aux vacances scolaires.	Fournitures rangées dans des étagères.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Mettre en place une évacuation pour l'eau sale sans porter les seaux.			
	Gestes répétitifs	Risque de TMS des membres supérieurs induits par les gestes répétitifs exercés lors du nettoyage des locaux	Chariot de ménage à roulettes, équipé de plusieurs compartiments et d'une presse manuelle.	4	4	1		Fournir un chariot adapté supplémentaire (autre chariot cassé)			
	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol glissant	Fourniture de sabots avec semelles antidérapantes.	3	4	1		Sol parfois inégal, exemple le carrelage de la classe à l'étage ou au "forum".			
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur).	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation Open GST - demandes au service technique Un agent formé habilitation électrique	2	10	0					
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque d'exposition à des matières souillées, notamment lors de l'entretien des sanitaires	Lavabo, savon et papier hygiénique à disposition. Fourniture d'une blouse. Fourniture de gants de ménage.	3	4	0		Rénovation des sanitaires			
Cuisine : préparation des repas, service en salle repas et nettoyage de la vaisselle / de la cuisine	Chute de plain-pied	Déplacement à pieds, avec un risque de chute plus important lors du nettoyage, lorsque le sol est mouillé.	Fourniture de sabots. Carrelage de l'office strié. Axes de circulation dégagés.	3	4	0					
	Manutention manuelle	Réception des provisions. Préparation et distribution des repas. Hauteur des espaces de rangements. Service à table, plonge, rangement du matériel et des ustensiles de cuisine. Profondeur de l'évier de lavage des bacs gastronomes trop importante (fond de l'évier situé à 46 cm du sol).	Four surélevé. Matériel et provisions entreposés sur des étagères et dans des placards surélevés. Circuit de plonge comportant un lave vaisselle à capot. Chariot à 3 niveau, adapté pour le service à table. Installation de tables hautes et de chaises hautes pour les enfants de maternelle. Service de repas autonome pour les enfants de maternelle. Et système de self pour les enfants de primaire. Ce qui limite la manutention de plats. Chariot spécifique pour la distribution des assiettes et des couverts et utilisé avec une bâche pour diminuer les	4	4	1		Diminuer la profondeur des éviers à l'aide d'un rehausseur de fond d'évier amovible. Fournir une nouvelle bâche pour protéger le chariot à vaisselle. Fournir une armoire supplémentaire pour le rangement de la vaisselle. Donner deux heures en plus, afin de pouvoir faire le rangement des provisions qui arrivent le jeudi.			
	Contraintes posturales	Sol de la cuisine strié qui est très difficile à nettoyer, les agents doivent frotter énormément et passer beaucoup de temps au nettoyage du sol. Douleurs lombaires.		4	4	2		Mettre à disposition un système efficace pour l'entretien du sol de la cuisine. Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Nettoyage de l'office et du réfectoire. Dans l'office de restauration, le carrelage est peu adapté au nettoyage (forte rugosité). Absence de point d'eau adapté pour le remplissage des seaux lors du nettoyage du réfectoire.	Sol et murs de l'office de restauration carrelés, avec présence de siphons au sol pour l'évacuation de l'eau sale et d'une centrale de nettoyage. Chariot à roulettes comportant une poignée, divers compartiments et une presse manuelle pour le nettoyage du sol.	4	4	1		Remplacer le carrelage actuel par un revêtement davantage lisse pour faciliter le lavage. Prévoir d'installer un vidoir bas équipé d'une grille, avec un robinet placé à une hauteur comprise entre 80 cm et 90 cm pour permettre le remplissage des seaux et le passage de l'anse et pour faciliter le vidage de l'eau sale contenue dans les seaux. Former les agents aux gestes et postures.			
	Gestes répétitifs	Préparation des repas. Exécution de gestes répétitifs lors de la transformation des aliments de base. Découpe manuelle du pain.	Mécanisation de certaines tâches (ouvre boîte mécanique, tranceuse à charcuterie, robot coupe-légumes, mixeur).	4	4	0		Fournir une tranceuse à pain électrique. Former les agents aux gestes et postures.			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (robots, fours, ...). Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Un agent de formé à l'habilitation électrique Utilisation d'Open GST - demande au service technique	2	10	0					
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours.	2	10	1		Réaliser semestriellement un exercice d'évacuation pendant la pause déjeuner des enfants. Former les agents au maniement des extincteurs et premier équipier.			
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation de machines pour la préparation des aliments. Utilisation d'outils tranchants pour découper manuellement les aliments (couteaux, ...).	Machines CE. Présence de matériel de 1er secours.	3	4	1		Former les agents aux gestes de premier secours.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Utilisation des produits pour le nettoyage du sol des salles de classe, des couloirs et des sanitaires.	Présence d'un plan de nettoyage. Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Fourniture d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser. Présence d'une centrale de nettoyage, le mélange de produits est déjà réalisé.	4	1	0					
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de déchets alimentaire. Contact avec des surfaces sales.	Présence de points d'eau avec savon et essuie-mains. Masques, gants, tenues et blouses. Présence d'une centrale de nettoyage, le mélange est réalisé. Agent formé à tous les aspects de la restauration, connait les pratiques et l'hygiène dans sa globalité	4	1	0		Continuer la mise à jour des connaissances dans le domaine de l'hygiène.			
	Brûlures	Risque de brûlures / projections d'aliments chauds lors de la manipulation de plats chauds ou du service en salle repas	Fourniture d'une blouse. Fourniture de maniques. Présence de trousse à pharmacie.	3	4	1		Fournir de nouvelles maniques. Former les agents aux gestes de premier secours			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole Villers en Ouche	**Années de réalisation :**	2025 et 2026
Métier :	ATSEM / Agents polyvalents Cuisine sur place	**Version :**	2026
Agents de l'unité de travail :	2 ATSEM 3 agents de restauration, d'entretien et polyvalent (≈ 53 couverts / jour)	**Rédacteur(s) :**	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
ATSEM Présence dans les classes : Aide aux enfants, aide à la préparation des activités, surveillance des enfants	Contraintes posturales	Posture penchée en avant lors de l'aide des enfants en classe et pour la préparation des activités, risque de dorsalgie. Mise en place des vélos dans la cours (quasiment quotidiennement). Absence de bureau adulte à proximité immédiate de la salle de classe ou du dortoir (espace insuffisant).	Tabourets à roulettes à disposition des ATSEM	4	4	1		Mettre à disposition des bureaux à taille adulte pour la préparation des activités. Former les agents aux gestes et postures			
	Manutention manuelle	Nettoyage et désinfection des salles de classe et des sanitaires. Remplissage et vidage des seaux.	Vidoir bas équipé d'une grille, avec un robinet placé à une hauteur comprise entre 80 cm et 90 cm pour permettre le remplissage des seaux et le passage de l'anse et pour faciliter le vidage de l'eau sale contenue dans les seaux. Chariot de ménage à roulette, équipé de plusieurs compartiments et d'une presse manuelle.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Préparation des dortoirs et nettoyage des accessoires de la literie. Dortoir et espace sportif des espaces différents.	Utilisation de lits de type bannette. Chaque local a une utilisation spécifique ce qui limite la manutention des lits. La literie est lavée à toutes les vacances scolaires.	2	1	0					
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Nettoyage du sol des salles de classe, du mobilier, et des sanitaires.	Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Fourniture de sabots antidérapants Fourniture d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	4	1	0		Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage.			
	Bruit	Salle de classe souvent bruyante, risque de fatigue auditive, trouble de l'attention.		3	4	1		Proposer aux ATSEM la fourniture de bouchons d'oreilles			
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation de massicots, de ciseaux et de cutters.	Présence de matériel de 1er secours. Outils en bon état général.	3	1	1		Former les agents aux gestes de premiers secours.			
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur, cafetière, four, ...).	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation de Open GST - appel service technique	2	10	0					
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Participation aux exercices d'évacuation sur le temps scolaire avec les professeurs. Présence de plan d'évacuation, de sorties de secours et d'extincteurs.	2	10	1		Former les agents à la manipulation des extincteurs.			
Nettoyage des locaux	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des irritations cutanées/oculaires par l'exposition aux produits d'entretien	Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Produits d'entretien stockés dans un local équipé d'un système d'aération. Fourniture d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	4	1	0		Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage.			
	Manutention manuelle	Remplissage des seaux. Mise en stock des fournitures.	Vidoir bas équipé d'une grille, avec un robinet placé à une hauteur comprise entre 80 cm et 90 cm pour permettre le remplissage des seaux et le passage de l'anse et pour faciliter le vidage de l'eau sale contenue dans les seaux. Chariot de ménage à roulette, équipé de plusieurs compartiments et d'une presse manuelle.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Fournir un système de serpillière par pré-impregnation.			
	Gestes répétitifs	Risque de TMS des membres supérieurs induits par les gestes répétitifs exercés lors du nettoyage des locaux	Chariot de ménage à roulette, équipé de plusieurs compartiments et d'une presse manuelle.	4	4	1		Fournir un système de serpillière par pré-impregnation.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol glissant après le nettoyage des sanitaires, du sol des classes et espaces communs.	Fourniture de sabots antidérapants. Axes de circulation dégagés.	3	4	0					
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur, ...).	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation de Open GST - appel service technique	3	10	0					
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Utilisation des produits pour le nettoyage du sol des salles de classe, des couloirs et des sanitaires.	Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Fourniture de sabots antidérapants Fourniture d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	4	4	0					
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque d'exposition à des matières souillées, notamment lors de l'entretien des sanitaires	Lavabo, savon et papier hygiénique à disposition. Fourniture d'une blouse et de gants.	3	4	0					
	Charge mentale (stress...)	Du fait de la location de la salle des fêtes certains week-ends, Nécessité de ranger l'ensemble du matériel le vendredi après-midi et de le ressortir le lundi matin, ainsi que de refaire le ménage de l'ensemble des locaux.	Lorsque la salle des fêtes est louée les week-end, la mairie prend maintenant en charge le ménage, pour que les agents de restauration ne le fasse pas le lundi matin.	2	4	1					
Cuisine : Réchauffage des plats, service en salle repas et nettoyage de la vaisselle / de la cuisine	Chute de plain-pied	Déplacement à pieds, avec un risque de chute plus important lors du nettoyage, lorsque le sol est mouillé. Une pente raide est présente pour atteindre la réserve	Carrelage de l'office strié. Fourniture de crocs à semelle antidérapante. Axes de circulation dégagés.	4	1	0					
	Manutention manuelle	Réception des provisions. Préparation et distribution des repas. Hauteur des espaces de rangements. Service à table, plonge, rangement du matériel et des ustensiles de cuisine. Impossibilité d'installer des tables et des chaises hautes pour les maternelles du fait que le réfectoire est situé dans la salle des fêtes (nécessité de tout ranger pour les locations).	Matériel et provisions entreposés sur des étagères et dans des placards surélevés. Circuit de plonge comportant un lave vaisselle à capot. Chariot à 3 niveaux adapté. Mise en place d'une organisation de self pour les primaires. Après une location de la salle, les chaises et tables sont remises à leur place.	4	4	1		Four à surélever Charge de travail supplémenaire lorsque la salle des fêtes est louée le week-end, il faut ranger tous les ustensiles de cuisine et robot le vendredi soir			
	Manutention manuelle	Nettoyage de l'office et du réfectoire. Absence de centrale de nettoyage. Un seul siphon dans l'office pour l'évacuation des eaux de nettoyage. Absence de point d'eau adapté pour le remplissage des seaux lors du nettoyage du réfectoire	Sol et murs de l'office de restauration dotés d'un carrelage lisse, facilement lavable. Le sol du restaurant scolaire (parquet) a été stratifié ce qui facilite le nettoyage.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures. Prévoir d'adapter les aménagement d'entretien (exemples : siphon, centrale de nettoyage, point d'eau).			
	Gestes répétitifs	Préparation des repas. Exécution de gestes répétitifs lors de la transformation des aliments de base. Epluchage des légumes manuellement. Vaisselle du restaurant scolaire.	Présence de rapeuse et trancheuse. Lave-vaisselle.	4	4	1		Fournir une épluchueuse à pommes de terre Former les agents aux gestes et postures.			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (robots, fours, ...). Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation de Open GST - appel service technique	2	10	0					
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Procédure établie en cas de fuite de gaz.	2	10	1		Réaliser semestriellement des exercices d'évacuation. Former les agents au maniement des extincteurs et premier témoin d'incendie			
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation de machines pour la préparation des aliments. Utilisation d'outils tranchants pour découper manuellement les aliments (couteaux, ...).	Machines CE. Présence de matériel de 1er secours.	3	4	1		Former les agents aux gestes de premiers secours.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Utilisation des produits pour le nettoyage du sol de la cuisine et du restaurant scolaire.	Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Fourniture de sabots antidérapants Fourniture d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser (plan de nettoyage).	4	1	0		Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de déchets alimentaire. Contact avec des surfaces sales.	Présence de points d'eau avec savon et essuie-mains. Masques et gants. Formation HACCP	4	4	0					
	Brûlures	Risque de brûlures / projections d'aliments chauds lors de la manipulation de plats chauds ou du service en salle repas	Fourniture d'une blouse. Fourniture de maniques et gants Trousse de 1er secours	4	4	1		Former les agents aux gestes de 1er secours			
	Bruit	Cantine souvent bruyante, risque de fatigue auditive, trouble de l'attention.	Système de self mis en place, avec deux services pour limiter le temps de présence des enfants dans le restaurant scolaire	3	4	1					
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Le restaurant scolaire est situé dans la salle des fêtes. Courant d'air et abiance très froide.	Système de chauffage. Boudins en tissu réalisés par les agents pour limiter le froid sous les rideaux qui séparent la salle des fêtes et le restaurant scolaire.	3	1	1		Voir comment limiter le froid qui passe à travers les rideaux dans le restaurant scolaire			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole Saint Martin d'Ecublei	**Années de réalisation :**	2025 et 2026
Métier :	Agents polyvalents Cuisine satellite	**Version :**	2026
Agents de l'unité de travail :	2 agents de restauration et d'entretien (≈ 50 couverts / jour). Alimentation par la cuisine centrale.	**Rédacteur(s) :**	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Nettoyage des locaux	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des irritations cutanées/oculaires par l'exposition aux produits d'entretien	Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Fourniture de sabots antidérapants Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser Agent formé à l'hygiène des locaux.	4	1	1	4	Construire un local de ménage équipé d'un système d'aération. Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage.			
	Manutention manuelle	Remplissage des seaux. Mise en stock des fournitures. Points d'eau non adaptés : nécessité de lever les seaux pour les remplir.	Seau à roulettes, équipé d'une presse manuelle. Stockage des produits dans des étagères.	4	4	1		Espace d'évacuation trop haut, installer un vidoir bas avec grille pour vider les eaux usés. Fournir un seau adapté ou chariot de ménage.			
	Gestes répétitifs	Risque de TMS des membres supérieurs induits par les gestes répétitifs exercés lors du nettoyage des locaux.	Aspirateur convenable	4	4	2		Fournir un balais ergonomique Former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol glissant. Pas de marches sur les locaux.	Fourniture de sabots antidérapants. Axes de circulation dégagés.	3	4	0	1				
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur..).	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE Utilisation de Open GST - appel service technique	2	10	0	2				
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque d'exposition à des matières souillées, notamment lors de l'entretien des sanitaires	Lavabo, savon et papier hygiénique à disposition. Fourniture d'une blouse. Gants de nettoyage. Agent formé à l'hygiène des locaux et aux bonnes pratiques.	2	4	0	0	Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits d'entretien et aux bonnes pratiques.			
Cuisine : Réchauffage des plats, service en salle repas et nettoyage de la vaisselle / de la cuisine **+ temps de surveillance le midi et garderie**	Chute de plain-pied	Déplacement à pieds, avec un risque de chute plus important lors du nettoyage, lorsque le sol est mouillé.	Carrelage de l'office non glissant. Fourniture de crocs à semelles antidérapantes. Axes de circulation dégagés.	3	4	0	1				
	Manutention manuelle	Réception des provisions. Préparation et distribution des repas. Service self, plonge, rangement du matériel et des ustensiles de cuisine.	Circuit de plonge incluant un lave vaisselle positionné à hauteur d'homme. Service des repas réalisé comme un self, port de charges lourdes limitée	4	4	1		Installer des armoires hautes et en bon état (car meuble actuel en mauvais état et bas) dans le restaurant scolaire pour le rangement des assiettes, des bols et des couverts.			
	Manutention manuelle	Nettoyage de l'office et du réfectoire. Absence de centrale de nettoyage. Absence de point d'eau adapté pour le remplissage des seaux lors du nettoyage du réfectoire.	Sol et murs de l'office de restauration dotés d'un carrelage lisse, facilement lavable.	3	4	1		Installer un point d'eau adapté dans le restaurant scolaire ou à proximité immédiate pour le remplissage des seaux ou installer un tuyaux qui pourrait remplir les seaux sans porter les seaux. Installer une centrale de nettoyage.			
	Gestes répétitifs	Mise en plat des repas. Tranchage du pain. Plonge après le repas Plateau repas qui ne sèchent pas correctement, essuyage à la main Nettoyage du sol et des tables dans la précipitation.	Préparation de repas limitée (cuisine satellite). Présence d'un lave-vaisselle (capacité suffisante). Nombre de bacs pour le lave-vaisselle suffisant.	4	4	0	2	Nécessité d'aller très vite pour le nettoyage du sol et des tables. Manque de temps pour faire les bons gestes. Voir la possibilité d'ajouter 30 minutes à l'agent qui part à 14h30. Former l'agent aux gestes et postures.			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (robots, fours, ...). Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation de Open GST - appel service technique	2	10	0	0				
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Procédure établie en cas de fuite de gaz.	1	10	1		Réaliser semestriellement un exercice d'évacuation pendant la pause déjeuner des enfants. Former les agents au maniement des extincteurs et premier témoin d'incendie			
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation d'outils tranchants pour découper manuellement le pain (couteaux, ...). Ouvre boîte cassé	Machines CE. Présence de matériel de 1er secours.	3	4	1		Fournir un ouvre boite et une trancheuse à pain sécurisée. Former les agents aux gestes de premiers secours. Compléter la trousse à pharmacie.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Utilisation des produits pour le nettoyage du sol du réfectoire et de la cuisine.	Présence d'un plan de nettoyage. Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Fourniture de sabots antidérapants Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	4	1	1	4	Stocker les produits de nettoyage dans un local ou une armoire équipé d'un système d'aération. Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de déchets alimentaires. Contact avec des surfaces sales.	Présence de points d'eau avec savon et essuie-mains. Fourniture de masques et gants. Formation HACCP	3	1	0	0	Continuer à former régulièrement les agents sur l'hygiène alimentaire.			
	Brûlures	Risque de brûlures / projections d'aliments chauds lors de la manipulation de plats chauds ou du service en salle repas	Fourniture d'une blouse à manches longues.	3	1	1	3	Fournir aux agents des maniques, car l'agent s'est achetée ses propres maniques. Trousse à pharmacie à compléter (Biafine) Former les agents aux gestes de premier secours.			
	Bruit	Cantine souvent bruyante, risque de fatigue auditive, trouble de l'attention. Bruit lorsque le lave-vaisselle est en marche. Garderie	Lorsque le temps le permet les enfants sont à l'extérieur le soir. Peu d'enfants lors du temps de garderie. Les enfants qui ont fini de manger peuvent sortir à 12h40 avec un des deux agents et le deuxième agent restent avec les enfants qui finissent de manger.	3	4	1					

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole Saint Symphonien
Métier :	Agents polyvalents Cuisine sur place
Agents de l'unité de travail :	Absence d'ATSEM (école primaire uniquement) 2 agents de restauration et d'entretien (≈ 70 couverts / jour)

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Nettoyage des locaux	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des irritations cutanées/oculaires par l'exposition aux produits d'entretien	Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Produits d'entretien stockés dans un local. Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser	4	1	1	4	Former régulièrement les agents à l'hygiène collective. Mettre un système d'aération dans le local de ménage			
	Manutention manuelle	Remplissage des seaux pour le nettoyage des sols avec des petits seaux, car pas de robinets adaptés à disposition. Mise en stock des fournitures.	Chariot de ménage à roulettes, équipé d'une presse manuelle. Remplissage d'un petit seau pour remplir le plus grand, pas de port d'un seau très lourd.	4	4	1	#	Former les agents aux gestes et postures. Fournir le matériel pour laver le sol avec le système de pré-imprégnation (MOP)			
	Gestes répétitifs	Risque de TMS des membres supérieurs induits par les gestes répétitifs exercés lors du nettoyage des locaux. Passage de l'aspirateur sur les vacances scolaires	Manche à balais souple qui se guide facilement.	4	4	1	#	Fournir le matériel pour laver le sol avec le système de pré-imprégnation (MOP) pour éviter de remplir les seaux pour laver le sol avec des petits seaux. Fournir un balais avec une boule à l'extrémité pour la prise en main. Former les agents aux gestes et postures.			
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur, cafetière, four, …).	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation d'Open GST - demande au service technique	2	10	0	0				
	Chute de plain-pied	Déplacement à pieds, avec un risque de chute plus important lors du nettoyage, lorsque le sol est mouillé. Les sanitaires sont à l'extérieur du bâtiment, le tapis à l'entrée des sanitaires glisses beaucoup et favorise les chutes.	Sabots antidérapants	3	4	1	#	Remplacer le tapis à l'entrée des sanitaires.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque d'exposition à des matières souillées, notamment lors de l'entretien des sanitaires	Lavabo, savon et papier hygiénique à disposition. Fourniture d'une blouse et sabots. Fourniture de gants.	3	4	0	0	Continuer à former les agents sur l'hygiène collective.			
Cuisine : Réchauffage des plats, service en salle repas et nettoyage de la vaisselle / de la cuisine	Chute de plain-pied	Déplacement à pieds, avec un risque de chute plus important lors du nettoyage, lorsque le sol est mouillé.	Carrelage de l'office non glissant. Fourniture de crocs à semelle antidérapante. Axes de circulation dégagés.	3	4	1	#	Remplacer le tapis à l'entrée du restaurant scolaire.			
	Manutention manuelle	Réception des provisions. Préparation et distribution des repas. Hauteur des espaces de rangements. Service, plonge, rangement du matériel et des ustensiles de cuisine. Four surélevé. Lave vaisselle professionnel.	Circuit de plonge incluant un lave vaisselle positionné à hauteur d'homme. Chariot à 3 niveaux, adapté pour le service à table. Mise en place d'un système de self, pas de service à table, moins de manutention de plats. Rangement à bonne hauteur de la vaisselle	4	4	1	#	Installer des armoires hautes dans le restaurant scolaire pour le rangement des assiettes, des bols et des couverts.			
	Gestes répétitifs	Préparation des repas. Exécution de gestes répétitifs lors de la transformation des aliments de base.	Ouvre boîte mécanique. Trancheuse à charcuterie. Robot de coupe Un agent de former aux gestes et postures.	4	4	1	#	Continuer à former les agents aux gestes et postures. Fournir une trancheuse à pain à mettre dans la cuisine.			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (robots, fours, hotte …). Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation d'Open GST - demande au service technique	2	7	0	0				
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Procédure établie en cas de fuite de gaz.	2	10	1	#	Réaliser semestriellement un exercice d'évacuation pendant la pause déjeuner des enfants. Former les agents au maniement des extincteurs et premier équipier			
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation de machines pour la préparation des aliments. Utilisation d'outils tranchants pour découper manuellement les aliments (couteaux, …).	Machines CE. Présence de matériel de 1er secours.	3	4	1	#	Fournir dans la trousse à pharmacie des protection doigtier coupure. Former les agents aux gestes de premier secours			
	Bruit	Cantine souvent bruyante, risque de fatigue auditive, trouble de l'attention. Bruit lors de l'utilisation du matériel en cuisine	Deux services de mis en place pour limiter le bruit et faire deux petits groupes d'enfants. Hotte de la cuisine réparée et fait beaucoup moins de bruit.	3	4	0	0				
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Utilisation des produits pour le nettoyage du sol de la cuisine et du réfectoire, et les surfaces et matériels de la cuisine. Décap four et détartrant très puissants.	Fourniture de gants et masques. Fourniture de blouses et sabots. Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser	4	1	1	4	Continuer à former les agents sur l'hygiène collective. Stocker les produits de nettoyage dans un local ou une armoire équipé d'un système d'aération.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de déchets alimentaire. Contact avec des surfaces sales.	Présence de points d'eau avec savon et essuie-mains. Fourniture de masques et gants.	3	1	0	0				
	Brûlures	Risque de brûlures / projections d'aliments chauds lors de la manipulation de plats chauds ou du service en salle repas Et pendant la cuisson, surtout lors de l'utilisation de la friteuse.	Fourniture d'une blouse. Fourniture de maniques. Trousse de premiers secours, présence de Biafine.	3	4	1	#	Former les agents aux gestes de premiers secours.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole AUBE primaire
Métier :	Agents polyvalents / Nettoyage Cuisine sur place
Agents de l'unité de travail :	Absence d'ATSEM (école primaire uniquement) 3 agents de restauration et d'entretien (≈ 110 couverts / jour)

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Nettoyage des locaux	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des irritations cutanées/oculaires par l'exposition aux produits d'entretien	Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Produits d'entretien stockés dans un local équipé d'un système d'aération. Fourniture de sabots antidérapants Fourniture d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	4	1	1	4	Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage. Mettre à disposition des masques			
	Manutention manuelle	Remplissage des seaux. Mise en stock des fournitures.	Vidoir bas équipé d'une grille, avec un robinet placé à une hauteur comprise entre 80 cm et 90 cm pour permettre le remplissage des seaux et le passage de l'anse et pour faciliter le vidage de l'eau sale contenue dans les seaux. Chariot de ménage à roulette, équipé de plusieurs compartiments et d'une presse manuelle. Utilisation d'une autolaveuse pour le grand nettoyage effectué aux vacances scolaires et présence d'un ascenseur pour accéder au 1er étage de l'école.	4	4	0	2				
	Gestes répétitifs	Risque de TMS des membres supérieurs induits par les gestes répétitifs exercés lors du nettoyage des locaux	Chariot de ménage à roulette, équipé de plusieurs compartiments et d'une presse manuelle. Utilisation d'une autolaveuse pour le grand nettoyage effectué aux vacances scolaires et présence d'un ascenseur pour accéder au 1er étage de l'école.	4	4	1		Former les agents aux gestes et postures			
	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol glissant.	Fourniture de sabots antidérapants. Axes de circulation dégagés.	4	4	0	2				
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur,...).	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Un agent de former à l'habilitation électrique Utilisation d'Open GST	2	10	1		Rappeler les bonnes pratiques d'utilisation de l'aspirateur (ne pas tirer sur le fil électrique, risque de se blesser et de sectionner le fil)			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque d'exposition à des matières souillées, notamment lors de l'entretien des sanitaires	Lavabo, savon et papier hygiénique à disposition. Fourniture d'une blouse. Fourniture de gants de ménage et sabots.	4	4	0	0				
Cuisine : Réchauffage des plats, service en salle repas et nettoyage de la vaisselle / de la cuisine	Chute de plain-pied	Déplacement à pieds, avec un risque de chute plus important lors du nettoyage, lorsque le sol est mouillé.	Carrelage de l'office non glissant. Fourniture de crocs à semelle antidérapante. Axes de circulation dégagés.	4	1	0	0				
	Manutention manuelle	Réception des provisions. Préparation et distribution des repas. Hauteur des espaces de rangements. Service à table, plonge, rangement du matériel et des ustensiles de cuisine. Lave vaisselle en contrebas du circuit de lavage.	Matériel et provisions entreposés sur des étagères et dans des placards surélevés. Chariot adapté à 3 niveaux. Service par l'organisation d'un self. Installation de mobilier haut dans le réfectoire pour entreposer les assiettes, les verres et les couverts. Bacs de prélavage dont le fond est situé à une hauteur d'environ 60 cm du sol.	4	4	0	2				
	Manutention manuelle	Nettoyage de l'office et du réfectoire.	Service par l'organisation d'un self. Installation de mobilier haut dans le réfectoire pour entreposer les assiettes, les verres et les couverts. Bacs de prélavage dont le fond est situé à une hauteur d'environ 60 cm du sol.	4	4	0	2				
	Gestes répétitifs	Préparation des repas. Exécution de gestes répétitifs lors de la transformation des aliments de base.	Trancheuse à pain. Ouvre boîte mécanique. Trancheuse à charcuterie. Batteur - mélangeur. Essoreuse à salade. Râpe électrique.	4	4	0	2				
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (robots, fours, ...). Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Agent formé habilitation électrique	2	10	0	0				
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Procédure établie en cas de fuite de gaz. Exercice d'évacuation réalisé sur le temps de repas des enfants. Formation au maniement des extincteurs et premier témoin d'incendie	2	10	1		Former les agents gestion incendie			
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation de machines pour la préparation des aliments. Utilisation d'outils tranchants pour découper manuellement les aliments (couteaux, ...).	Machines CE. Présence de matériel de 1er secours. Trancheuse sécurisée	3	4	1		Former les agents aux gestes de 1er secours			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Utilisation des produits pour le nettoyage du sol des salles de classe, des couloirs et des sanitaires.	Présence d'un plan de nettoyage. Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Fourniture d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	4	1	1	4	Stocker les produits de nettoyage dans un local ou une armoire équipé d'un système d'aération. Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de déchets alimentaire. Contact avec des surfaces sales.	Présence de points d'eau avec savon et essuie-mains. Masques.	4	1	0	0				
	Brûlures	Risque de brûlures / projections d'aliments chauds lors de la manipulation de plats chauds ou du service en salle repas	Fourniture d'une blouse. Fourniture de maniques, gants, torchons. Trousse à pharmacie	3	1	1	3	Former les agents aux gestes de premier secours			
	Bruit	Cantine souvent bruyante, risque de fatigue auditive, trouble de l'attention.		4	4	2		Proposition de bouchons d'oreilles aux agents en cuisine.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole AUBE matemelle
Métier :	ATSEM / Agents polyvalents / Nettoyage Cuisine satellite
Agents de l'unité de travail :	2 agents de restauration et d'entretien (≈ 45 couverts / jour)

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en oeuvre	Suivi
ATSEM	Contraintes posturales	Posture penchée en avant lors de l'aide des enfants en classe et pour la préparation des activités, risque de dorsalgie. Stockage (de peinture notamment).	Présence d'un bureau d'adulte pour chacune des deux ATSEM, placé dans une ancienne salle de classe afin de préparer les ateliers.	4	4	1	16	Former les agents aux gestes et postures. Tester des modèles de tabourets à roulettes.			
	Manutention manuelle	Nettoyage et désinfection des salles de classe et des sanitaires. Remplissage et vidage des seaux. Nombreux escaliers dans l'école, ce qui ne permet pas d'utiliser des chariots de nettoyage à roulettes.	Seaux à roulettes avec une presse manuelle. Lavage par pré-imprégnation plus de seau à lever. Machine, sèche linge et lave-vaisselle surélevés. Points d'eau à chaque niveau de l'école.	3	4	1	12	Former les agents aux gestes et postures. Rappeler les bonnes pratiques et l'utilisation du matériel d'entretien à disposition.			
	Manutention manuelle	Préparation des dortoirs et nettoyage des accessoires de la literie.	Utilisation de lits pliants surélevés. Chaque local a une utilisation spécifique (notamment le dortoir et la salle de motricité).	2	4	0	1				
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Nettoyage du sol des salles de classe, du mobilier, et des sanitaires. Produits stockés sous l'escalier (petite quantité), absence d'aération.	Fourniture de gants. Fourniture de blouses. Fourniture d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	4	1	1	4	Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage. Mettre à disposition des masques en cas de besoin. Stocker les produits dans un local aéré.			
	Bruit	Salle de classe souvent bruyante, risque de fatigue auditive, trouble de l'attention.		4	1	2	8	Proposer aux ATSEM la fourniture de bouchons d'oreilles (pertinence ?)			
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation de massicots, de ciseaux et de cutters.	Présence de matériel de 1er secours.	3	1	1	3	Former les agents aux gestes de premiers secours.			
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur, cafetière, four, ...).	Installations électriques vérifiées annuellement. Agent formé habilitation électrique.	2	10	0	2				
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Participation aux exercices d'évacuation sur le temps scolaire. Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Procédure établie en cas de fuite de gaz.	2	10	1	20	Former les agents au maniement des extincteurs et premier témoin d'incendie			
	Chute de plain-pied	Présence d'une réserve avec des poutres d'une hauteur d'environ 1,20 m à 1,70 m.		3	1	2	6	Mettre une protection au niveau de la poutre dans la réserve (exemple : mousse). Voir s'il y a un autre local de disponible.			
	Chute de hauteur	Présence de deux réserves, dont l'une est accessible par un escalier escamotable. Escalier escamotable non réglementaire (absence de main courante, absence de contremarche).	Cette réserve n'est plus utilisée, autre espace d'utilisé.	1	4	1	4				
Cuisine : Réchauffage des plats, service en salle repas et nettoyage de la vaisselle / de la cuisine	Chute de plain-pied	Déplacement à pieds, avec un risque de chute plus important lors du nettoyage, lorsque le sol est mouillé.	Carrelage de l'office non glissant. Fourniture de crocs à semelle antidérapante. Axes de circulation dégagés.	4	1	0	0				
	Manutention manuelle	Réception des provisions. Préparation et distribution des repas. Service à table, plonge, rangement du matériel et des ustensiles de cuisine dans du mobilier dont la hauteur est relativement basse (réfectoire utilisé également pour la garderie ce qui génère un manque de place).	Emploi de tables hautes et de chaises hautes. Lave vaisselle professionnel positionné en hauteur.	4	4	1	16	Installer des armoires d'une hauteur plus importante qu'actuellement dans le restaurant scolaire pour le rangement des assiettes, des bols et des couverts (exemple : modèle de l'armoire située à l'école Primaire d'Aube).			
	Manutention manuelle	Nettoyage de l'office et du réfectoire. Absence de point d'eau adapté pour le remplissage des seaux lors du nettoyage du réfectoire et de l'office.	Des petits seaux à disposition afin de remplir les plus grands et ne pas avoir à porter les seaux lourds.	4	4	1	16	Ajouter un flexible à l'un des robinets de l'office afin de faciliter le remplissage des seaux.			
	Gestes répétitifs	Préparation des repas	Peu de préparation (cuisine satellite). Absence de remise en température	4	4	0	2				
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (robots, fours, ...). Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Agent formé habilitation électrique.	2	10	0	0				
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Procédure établie en cas de fuite de gaz.	2	7	1	14	Réaliser semestriellement un exercice d'évacuation pendant la pause déjeuner des enfants.			
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation de machines pour la préparation des aliments. Utilisation d'outils tranchants pour découper manuellement les aliments (couteaux, ...).	Présence de matériel de 1er secours. Les repas sont préparés par la cuisine de l'école primaire, il n'y a donc pas de découpe ou très rarement.	1	1	0	0				
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Utilisation des produits pour le nettoyage du sol des salles de classe, des couloirs et des sanitaires.	Présence d'un plan de nettoyage. Fourniture de gants. Fourniture de blouses.	4	1	1	4	Continuer à former et informer les agents sur l'utilisation des produits de nettoyage. Stocker les produits de nettoyage dans un local ou une armoire équipé d'un système d'aération.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de déchets alimentaire.	Présence de points d'eau avec savon et essuie-mains. Masques, gants, torchons et maniques.	3	1	0	0				
	Brûlures	Risque de brûlures / projections d'aliments chauds lors de la manipulation de plats chauds ou du service en salle repas	Fourniture d'une blouse. Fourniture de maniques. Trousse à pharmacie à disposition	3	1	0	0	Former les agents aux gestes de premier secours.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole MOULINS LA MARCHE
Métier :	ATSEM / Agents polyvalents / Nettoyage Cuisine satellite
Agents de l'unité de travail :	5 agents de restauration et d'entretien (= 145 couverts / jour) - dont un agent en production dans les locaux du collège 2 ATSEM 3 agents polyvalents 2 agents d'animation

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
ATSEM	Contraintes posturales	Posture penchée en avant lors de l'aide des enfants en classe et pour la préparation des activités, risque de dorsalgie. Stockage des fournitures (papier notamment) au sol par manque d'espace de rangement.	Présence d'un bureau adulte dans chaque classe pour la préparation des ateliers, les ATSEM ont chacune un bureau. Le local matériels a été rangé et ordonné, pour une manutention plus simple.	4	4	1	16	Former les agents aux gestes et postures et usure professionnelle. Tester des modèles de tabourets à roulettes. L'organisation du stockage des fournitures est en cours.			
	Manutention manuelle	Nettoyage et désinfection des salles de classe. Nettoyage des sols	Utilisation d'un système de serpillières utilisées par imprégnation, pas de seaux à vider.	3	4	1	12	Former les agents aux gestes et postures.			
	Manutention manuelle	Préparation des dortoirs et nettoyage des accessoires de la literie.	Utilisation de lits couchettes. La pièce de dortoir est utilisée uniquement pour la sieste des enfants (pas de manutention)	3	4	1	12	Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Nettoyage du sol des salles de classe, du mobilier, et des sanitaires. Local de produits ménagers neufs	Fourniture de gants, blouses et sabots. Utilisation d'un système de serpillières utilisées par imprégnation la quantité de produits est donc contrôlé. Fiche de données sécurité pour chaque produit à disposition de tous les agents.	3	1	0	0				
	Bruit	Salle de classe souvent bruyante, risque de fatigue auditive, trouble de l'attention. Salle de restauration également bruyante.		4	1	2	8	Proposer aux ATSEM la fourniture de bouchons d'oreilles avec filtre. Etudier la possibilité de poser des dalles acoustiques au niveau du plafond du réfectoire.			
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation de massicots, de ciseaux (cutters rarement).	Présence de matériel de 1er secours.	3	1	1	3	Former les agents aux gestes de 1er secours			
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur pendant les vacances scolaires, bouilloire, four et plaque électriques pendant les activités de cuisine).	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation de l'Open GST pour demander des interventions électriques.	2	10	0	0				
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs vérifiés annuellement. Présence d'organes de coupure d'arrêt d'urgence du courant électrique. Présence de blocs de secours et d'issues de secours.	3	10	1	16	Formation incendie pour les agents et utilisation des extincteurs.			
Nettoyage des locaux	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des irritations cutanées/oculaires par l'exposition aux produits d'entretien	Fourniture de gants. Fourniture de blouses et de sabots. Mise à disposition des fiches de données de sécurité Création d'un classeur avec les compositions des produits utilisés.	4	1	0	0				
	Manutention manuelle	Préparation du matériels de nettoyage. Mise en stock des fournitures.	Utilisation d'un système de serpillières utilisées par imprégnation qui n'ont pas besoin d'être essorées pour être réutilisées. Pour nettoyage à plat. Il n'y a donc pas de seaux à vider.	3	1	0	0				
	Gestes répétitifs	Risque de TMS des membres supérieurs induits par les gestes répétitifs exercés lors du nettoyage des locaux.	Chariot de ménage à roulette, équipé de plusieurs compartiments. Utilisation d'un système de serpillières utilisées par préimprégnation plus d'essorage.	3	4	1	12	Former les agents aux gestes et postures.			
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur, cafetière, four, ...).	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation de l'Open GST pour demander des interventions électriques.	3	10	0	0				
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque d'exposition à des matières souillées, notamment lors de l'entretien des sanitaires	Lavabo, savon et papier hygiénique à disposition. Fourniture d'une blouse et de sabots. Fourniture de gants de ménage et de masque.	2	4	0	0				
Cuisine satellite : service en salle repas et nettoyage de la vaisselle / de la cuisine	Chute de plain-pied	Déplacement à pieds, avec un risque de chute plus important lors du nettoyage, lorsque le sol est mouillé. Parfois utilisation de la centrale de nettoyage pendant les vacances scolaires (sol très humide).	Carrelage de l'office non glissant. Fourniture de crocs à semelle antidérapante. Axes de circulation dégagés. Utilisation d'un système de serpillières utilisées par imprégnation, le sol est juste humide	2	4	0	1				
	Manutention manuelle	Réception des provisions. Distribution des repas. Service à table, plonge, rangement du matériel et des ustensiles de cuisine.	Circuit de plonge avec un lave vaisselle à capot. Appareil de maintien en température surélevé. Chariot avec house pour le rangement des verres après la plonge et la mise à table le lendemain. Appareil de remise en température situé à hauteur d'homme. Armoire comportant des rangements à hauteur d'homme pour le stockage de la vaisselle, à proximité immédiate du réfectoire. Les maternelles se servent eux-mêmes dans des petits plats Un self a été mis en place pour les enfants de primaire.	4	4	0	2				
	Manutention manuelle	Nettoyage de l'office et du réfectoire.	Présence d'une centrale de nettoyage dans l'office. Sol et murs de l'office de restauration doté d'un carrelage lisse, facilement lavable. Siphons au sol. Utilisation d'un système de serpillières utilisées par imprégnation qui n'ont pas besoin d'être essorées pour être réutilisées. Pour nettoyage à plat. Il n'y a donc pas de seaux à vider.	4	4	0	2				
	Gestes répétitifs	Exécution de gestes répétitifs lors de la mise en plat des repas.	Seulement de la mise en plats des repas et pas de préparation	3	4	1	12	Former les agents aux gestes et postures			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (mise en température, lave vaisselle, ...).	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation de l'Open GST pour demander des interventions électriques.	3	7	0	0				
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs vérifiés annuellement. Présence d'organes de coupure d'arrêt d'urgence du courant électrique. Présence de blocs de secours et d'issues de secours.	3	10	1	16	Former une partie des agents à la manipulation des extincteurs. Réaliser semestriellement un exercice d'évacuation pendant la pause déjeuner des enfants.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Utilisation des produits pour le nettoyage du sol de la cuisine et du réfectoire.	Présence d'un plan de nettoyage. Fourniture de gants. Fourniture de blouses et sabots.	3	1	1	3	Revoir les fiches de données sécurité. Stocker les produits de nettoyage dans un local ou une armoire équipé d'un système d'aération.			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de déchets alimentaire. Contact avec des surfaces sales.	Présence de points d'eau avec savon et essuie-mains. Fourniture de masques, gants, tenues et charlottes.	4	1	0	0				
	Brûlures	Risque de brûlures / projections d'aliments chauds lors de la manipulation de plats chauds ou du service en salle repas	Fourniture d'une blouse. Fourniture de maniques. Fourniture d'une trousse de fourniture de premier secours (Biafine)	3	1	1	3	Former les agents aux gestes de 1er secours			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole LES ASPRES
Métier :	ATSEM / Agents polyvalents / Nettoyage
Agents de l'unité de travail :	x agents de restauration et d'entretien (= XX couverts / jour)

Années de réalisation :	2025 et 2026
Version :	2026
Rédacteur(s) :	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
ATSEM	Contraintes posturales	Posture penchée en avant lors de l'aide des enfants en classe et pour la préparation des activités, risque de dorsalgie. Stockage des fournitures près du sol.	Un agent formé aux gestes et postures Un agent a un tabouret à roulettes	4	4	1	16	Proposer des tabourets à roulettes aux autres agents Former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Déplacement à pieds, avec un risque de chute plus important lors du nettoyage, lorsque le sol est mouillé. Sortie en cours de récréation, accueil des enfants, cantine.	Fourniture de sabots antidérapants	3	4	1	12	Mise en place de main courante au niveau des marches.			
	Manutention manuelle	Préparation des dortoirs et nettoyage des accessoires de la literie. Manutention du mobilier pour ranger la classe.	La pièce de dortoir n'a que cette utilité. Le dortoir des moyens n'est utilisé que sur la première partie de l'année. Les draps et couvertures sont lavés une fois par semaine. Lit bannette en plastique.	3	4	1	12	Former les agents aux gestes et postures.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Nettoyage du sol des salles de classe, du mobilier. Absence d'aération dans le local	Fourniture de gants et tenues. Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	3	1	1	3	Former les agents sur l'hygiène collective. Fournir des masques. Positionner une aération dans le local des produits.			
	Bruit	Salle de classe souvent bruyante, risque de fatigue auditive, trouble de l'attention.	Le temps scolaire est plus calme, les enfants sont en activité.	4	4	1	16				
	Utilisation de machines, d'outils	Utilisation de massicots, de ciseaux et de cutters.	Trousse matériel 1er secours. Massicot avec une protection	3	1	1	3	Former les agents aux gestes de premiers secours.			
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur, cafetière, four, machine à laver et sèche linge ...).	Agent formé à l'habilitation électrique. Open GST à disposition pour demander l'intervention des services techniques.	3	7	0	0				
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Réalisation d'exercice d'évacuation plusieurs fois par an sur le temps scolaire.	2	10	1	20	Former les agents à la manipulation des extincteurs. Réaliser semestriellement un exercice d'évacuation pendant la pause déjeuner des enfants. Revoir le point de rassemblement si évacuation du restaurant scolaire.			
Nettoyage des locaux	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Risque de développer des irritations cutanées/oculaires par l'exposition aux produits d'entretien	Fourniture de gants et tenues. Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser. Système de nettoyage du sol des lavettes par pré-imprégnation donc pas d'essorage et de manipulation de divers produits.	4	1	0	0	Former les agents sur l'hygiène collective.			
	Chute de plain-pied	Déplacement à pieds entrée/sortie, avec un risque de chute plus important lors du nettoyage, lorsque le sol est mouillé.	Fourniture de sabots antidérapants	3	4	1	12	Réfléchir à la mise en place de main courante au niveau des marches.			
	Gestes répétitifs	Risque de TMS des membres supérieurs induits par les gestes répétitifs exercés lors du nettoyage des locaux.	Balais réglable selon la taille de l'agent et ergonomique Système de nettoyage du sol des lavettes par pré-imprégnation donc pas d'essorage et de trempage répétitif des serpillières.	4	4	1	16	Former les agents aux gestes et postures			
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur, machine à laver et sèche linge).	Agent formé à l'habilitation électrique. Open GST à disposition pour demander l'intervention des services techniques.	3	7	0	0				
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Risque d'exposition à des matières souillées, notamment lors de l'entretien des sanitaires	Fourniture de gants et tenues. Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser. Système de nettoyage du sol des lavettes par pré-imprégnation pas d'essorage manuel.	4	1	1	4	Former les agents sur l'hygiène collective.			
Cuisine satellite : service en salle repas et nettoyage de la vaisselle / de la cuisine	Chute de plain-pied	Déplacement à pieds, avec un risque de chute plus important lors du nettoyage, lorsque le sol est mouillé.	Fourniture de sabots antidérapants. Système de nettoyage du sol des lavettes par pré-imprégnation les sols ne sont pas trop humide	4	4	0	0				
	Bruit	Salle de restauration également bruyante.	Des nappes sont présentes sur chaque table de la cantine pour limiter le bruit de la vaisselle. Deux services sont mis en place pour limiter le nombre d'enfants dans la pièce en même temps. Les enfants de la classe de CP sont sous un format de self. Mise en place de bons points sur le temps du repas.	4	1	1	4				
	Manutention manuelle	Réception des repas. Mise en plat et distribution des repas. Service à table dans des petits plats pour les plus petits et service en self pour les primaires, plonge, rangement du matériel et des ustensiles de cuisine.	Mobilier de cuisine à bonne hauteur Bonne organisation de la cuisine. Les enfants de maternelle se servent eux-mêmes leur repas, les agents apportent plus de plats mais moins lourds.	4	4	1	16	Former les agents aux gestes et postures. Fournir un chariot pour diminuer la manutention de la vaisselle propre et sale.			
	Manutention manuelle	Nettoyage de l'office et du réfectoire.	Système de nettoyage du sol des lavettes par pré-imprégnation pas d'essorage, ni de port de seau d'eau	4	1	1	4	Former les agents aux gestes et postures			
	Gestes répétitifs	Exécution de gestes répétitifs lors de la mise en plat des repas et de la coupe de pain. Lors de la plonge (plus de plats à laver car un petit plat par table), nettoyage de la cuisine surface de travail et sol.	Il n'y a plus de préparation des repas. Les enfants se servent majoritairement seuls pour les enfants de maternelle, les agents les accompagnent mais les laisse en autonomie dans le geste.	4	4	1	16	Fournir une trancheuse à pain électrique. Former les agents aux gestes et postures			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (mise en température, lave vaisselle, ...). Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE.Agent formé à l'habilitation électrique. Open GST à disposition pour demander l'intervention des services techniques.	4	7	0	0				
	Incendie/explosion	Présence de matière inflammable et d'énergie d'activation.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Procédure établie en cas de fuite de gaz.	2	10	1	20	Former les agents à la manipulation des extincteurs. Réaliser des exercices d'évacuation sur le temps du repas des enfants.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Utilisation des produits pour le nettoyage du sol de la cuisine et de la salle de restauration	Fourniture de gants et tenues. Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser. Système de nettoyage du sol des lavettes par pré-imprégnation pas d'essorage.	4	1	0	0	Formation à l'hygiène de lieux collectifs			
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de déchets alimentaire. Contact avec des surfaces sales.	Fourniture de gants et tenues. Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	4	1	0	0				
	Brûlures	Risque de brûlures / projections d'aliments chauds lors de la manipulation de plats chauds ou du service en salle repas. Mise en cuisson des frites	Trousse matériel 1er secours. Maniques à disposition et tenues manches longues	4	4	1	16	Former les agents aux gestes de premiers secours.			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026

Unité de travail :	Direction scolaire - Ecole Crulai	**Années de réalisation :**	2025 et 2026
Métier :	Agents polyvalents : Restauration scolaire, entretien de l'école	**Version :**	2026
Agents de l'unité de travail :		**Rédacteur(s) :**	Eugénie FELDHOFER

Activité/tâche	Dangers/risques	Description du danger	Maîtrise du risque Mesures existantes	F	G	M	C	Propositions d'actions	Personne chargée de l'action	Délai de mise en œuvre	Suivi
Surveillance, accompagnement des enfants au bus chaque matin et chaque soir	Charge mentale (stress…)	Vigilance constante lors de la surveillance des enfants et pour l'accompagnement au bus : stress, fatigue	Trois agents présents sur le temps périscolaire pour surveiller les enfants et deux agents présents pour accompagner les enfants à monter dans le bus (enfants de la maternelle et primaire	2	1	1		Proposer des formations d'encadrement et contact avec les enfants aux agents sur le temps périscolaire Former les agents aux gestes de 1er secours			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied lors de l'accompagnement des enfants au car, sol inégal. Et présence d'un escalier pour accès avec l'extérieur.	Présence d'un garde-corps	2	4	0					
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Exposition au froid / chaud lors des déplacements en extérieur : Inconfort, sensibilisation aux épisodes hivernaux	Utilisation des tenues personnelles pour aller à l'extérieur et accompagner les enfants	1	1	1					
Préparation des repas et réception des aliments	Charge mentale (stress…)	Incertitudes ponctuelles sur l'heure de livraison des repas, parfois erreur sur le contenu de la livraison : stress pour l'agent	L'agent en cuisine prépare les repas à l'école de St Ouen, peut donc contrôler les repas et qu'il ne manque rien. Bonne organisation de la salle de repas pour anticiper le temps du midi.	2	1	0					
	Bruit	Environnement de travail bruyant, en particulier lorsque la hotte est en fonctionnement lors de la préparation des frites : Fatigue auditive, risque de perte	Peu de préparation sur le lieu de l'école, réception des repas préparés.	2	1	1		Proposer des bouchons d'oreilles			
	Autre risque biologique	L'entretien des EPI (tablier, blouse…) est assuré par une lingerie, ponctuellement problème de roulement : L'agent n'a plus d'EPI à disposition, risques liés à l'hygiène. Les agents lavent leur tenue de	Tablier jetable	3	4	1		Fournir aux agents des tenues de travail supplémentaires			
	Utilisation de machines, d'outils	Risque de coupures liés à l'utilisation d'objets tranchants, en particulier lors de l'utilisation du "couteau guillotine"	Trousse de 1er secours	3	4	1		Fournir un couteau à pain avec une protection. Former les agents aux gestes de 1er secours			
	Gestes répétitifs	Risque de développer des TMS liés aux gestes répétitifs exercés lors de l'épluchage, tranchage des aliments… Un agent de cuisine va aider à la préparation des repas à l'école	Très peu de préparation de repas sur le site de Crulai	3	1	0					
	Contraintes posturales	Station debout prolongée lors de la préparation des repas, risque de développer des TMS des membres inférieurs	Très peu de préparation de repas sur le site de Crulai, la station immobile n'est pas récurrente.	3	1	0					
	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne de plats gastronomes et d'aliments : Risque de douleurs dorsolombaires ou de pathologies au niveau des épaules	Port des plats gastronomes à deux personnes Un agent former aux gestes et postures.	3	4	1		Former les autres agents aux gestes et postures Fournir un chariot bas pour le transport des conteneurs. Rehausser le four, car les agents doivent se mettre à genoux			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant ou jonché d'aliments	Très peu de préparation des plats ce qui limite le risque Port de sabots avec semelles antidérapantes	2	4	0					
	Brûlures	Risque de brûlures lors de la manipulation de plats chauds, du four ou encore lors de l'utilisation de la friteuse (2 fois / mois pour la friteuse)	Tenue à manche longue	2	4	1		Fournir des maniques Compléter la trousse à pharmacie Former les agents aux gestes de premiers secours.			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique (robots, fours, …). Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Installations électriques vérifiées annuellement. Machines CE. Utilisation d'Open GST - service technique	3	7	0					
	Eclairage	Travail sous lumière artificielle principalement : Fatigue et inconfort visuel	Nombreuses fenêtres présentes	3	1	1		Lors du remplacement des luminaires, remplacer par des LED.			
	Ambiances thermiques (chaleur, froid)	Températures élevées en cuisine en période chaude et froid en hiver : Inconfort, risque de malaise et fatigue	Système de chauffage	2	1	1		Proposer une veste supplémentaire plus chaude et une plus légère aux agents.			
	Contraintes posturales	Four très bas, postures à genoux pour pouvoir sortir les plats lourds du four.	Un agent de formé aux gestes et postures	2	4	2		Voir four surélever le four.			
	Incendie/explosion	Utilisation de matériel de cuisson, utilisation de gaz de ville.	Présence d'extincteurs, vérifiés annuellement. Présence de plans d'évacuation et d'issues de secours. Procédure établie en cas de fuite de gaz.	2	10	1		Former les agents au maniement des extincteurs et premier équipier. Revoir l'organisation des exercices d'évacuation, car la Directrice a indiqué aux agents qu'ils ne sont pas concernés par les exercices sur le			
Préparation quotidienne de la salle repas	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne d'une quarantaine de chaises et préparation des tables, port de vaisselles : Risque de douleurs dorsolombaires / pathologies au	Chariot présent pour le transport de la vaisselle	3	1	0					
Service des repas	Bruit	Environnement de travail bruyant pendant les repas, risque de fatigue auditive / acouphènes.	Le système de self est mis en place, lorsque les enfants ont terminé leur repas il peuvent sortir en récréation à partir de 12h30. Ils n'ont pas à patienter dans le restaurant scolaire.	3	1	1					
	Gestes répétitifs	Geste répétitifs lors du service des repas aux enfants, risque de TMS des membres supérieurs.	Le système de self a été mis en place, les gestes sont répétitifs sur de petites quantités. Un agent de formé aux gestes et postures.	3	1	1		Continuer à former les agents aux gestes et postures.			
	Contraintes posturales	Postures penchées et torsion du buste fréquentes lors du service et de l'aide à la prise des repas, en particulier pour les maternelles : Risque de douleurs dorsolombaires, TMS	Le mobilier est à hauteur d'homme. Le système de self a été mis en place il y a donc moins de port de charge et de contraintes posturales en avant.	3	1	1		Continuer à former les agents aux gestes et postures.			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied si les passages sont encombrés et/ou si le sol est glissant / jonché d'aliments	Sol toujours propre, mise à disposition de sabots à semelles antidérapantes.	2	4	0					
	Brûlures	Contact avec des denrées alimentaires chaudes, risque de brûlures	Mise à disposition de maniques	3	4	1		Porte du four très lourde et très dur à remonter pour emmener les plats après en salle de repas. Voir le changement de four.			
	Manutention manuelle	Port de charge lourde, tirage du chariot : Risque de TMS des membres supérieurs	Utilisation du chariot pour ne pas porter les plats de la cuisine au réfectoire.	3	1	1		Continuer à former les agents aux gestes et postures.			
Nettoyage de la cuisine, des locaux du restaurants scolaires, vaisselles	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés lors du remplissage du lave-vaisselle et de l'entretien des locaux du restaurant scolaire (surface, sol, four, tables) : Risque de TMS des membres supérieurs.	Seau à roulettes à presse à disposition	4	4	1		Fournir des brosses à aspirateur de bonne qualité, qui ne nécessite pas de devoir forcer pour aspirer.			
	Manutention manuelle	Manutention manuelle quotidienne de vaisselle et de plats encombrants et de chaises : Risque de douleurs au niveau des membres supérieurs, TMS. Aspirateur usé qui a des brosses abîmées	Utilisation d'un petit seau afin de remplir un plus grand, pour ne pas porter de seau lourd.	3	4	1		Fournir des brosses à aspirateur de bonne qualité, qui ne nécessite pas de devoir forcer pour aspirer.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition à des produits chimiques d'entretien irritant : risque de développer des irritations, affections respiratoires ou allergies	Fourniture de gants et de blouse Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	3	4	0					
	Chute de plain-pied	Risque de chute sur sol glissant, en particulier au niveau des sanitaires du réfectoire. Risque de chute lors du déplacement des poubelles vers les points de collecte.	Fourniture de sabots avec semelles antidérapantes. Le sol de la cuisine est strié	3	4	0					
	Electricité	Utilisation d'appareils électriques (aspirateur)	Installations électriques vérifiées annuellement Utilisation d'Open GST - service technique	2	7	0					
	Contact avec des matières infectieuses (échantillons, déchets, eaux)	Manipulation de déchets, risques d'infections virales/bactériologiques/parasitaires.	Fourniture de gants et de blouse Agents formés à la restauration	3	1	0					
Nettoyage des locaux scolaires : Salles de classe, sanitaires	Gestes répétitifs	Gestes répétitifs exercés lors du nettoyage des locaux, risque de TMS des membres supérieurs.	Aspirateur mis à disposition. Presse manuelle pour l'essorage	3	4	1		Fournir de nouvelles brosses à aspirateur de meilleure qualité Fournir le matériel pour laver le sol avec le système de pré-imprégnation			
	Chute de plain-pied	Risque de chute de plain-pied sur sol glissant : traumatisme ou blessures.	Port de sabots avec semelles antidérapantes	3	4	1		Revoir les chaussures d'un des agents qui pourrait avoir besoin de sabots adaptés pour le ménage, car elle utilisez ses chaussures de cuisine.			
	Utilisation de produits toxiques, nocifs, irritants	Exposition quotidienne à des produits d'entretien irritants, risque d'atteinte ORL / respiratoires / cutanées Armoire pour les produits chimiques non fermée à clé et potentiellement accessible aux	Fourniture de gants, masques et tenues. Mise à disposition d'un protocole de nettoyage pour indiquer les doses et les produits à utiliser.	3	4	1		Poser un verrou sur le local de produits d'entretien			
	Chute de hauteur	Risque de chute de hauteur lors du nettoyage ponctuel des carreaux en hauteur		2	4	2		Fournir un escabeau sécurisé.			
	Contraintes posturales	Chariot de lavage non placé à hauteur de l'agent, posture penchée obligatoire lors de l'utilisation occasionnant des douleurs dorsale à l'agent Travail à genoux, penchées notamment lors de l'entretien des sanitaires à taille enfant : Risque de douleurs	Un agent de formé aux gestes et postures	3	4	1		Fournir de nouvelles brosses à aspirateur de meilleure qualité Fournir le matériel pour laver le sol avec le système de pré-imprégnation (MOP) Continuer à former les agents aux gestes et postures.			
	Electricité	Utilisation de matériel électrique. Rétablissement du courant électrique en cas de coupure inopinée.	Utilisation d'Open GST - service technique	3	7	1		Aspirateur de la garderie défectueux, il est réparé avec du scotch			

Accusé de réception en préfecture
061-200068468-20260924-2026-09-24-196-DE
Date de télétransmission : 02/10/2026
Date de réception préfecture : 02/10/2026