MaPrev.

LE MODÈLE EXCEL GRATUIT DE MAPREV, REMPLI

Document unique d'évaluation des risques professionnels

Ce document est notre modèle Excel gratuit, rempli pour une entreprise fictive. Chaque page reprend un onglet du modèle : « Mode d'emploi », « DUERP », « Plan d'actions » et « Suivi des versions ».

RAISON SOCIALE **Restaurant L'Exemple (entreprise fictive)**	ACTIVITÉ **Restauration traditionnelle**
ADRESSE **1 rue de l'Exemple, 00000 Ville**	EFFECTIF **6 salariés**
RÉDIGÉ PAR **Le gérant, avec l'équipe**	VERSION **V2 du 02/06/2026**

DUERP

6 risques évalués

3 unités de travail

5 actions planifiées

0 très élevé | 2 élevé | 4 moyen | 0 faible

Entreprise fictive : toutes les informations de ce document sont inventées.

Le modèle vierge se télécharge gratuitement sur maprev.fr/duerp-modele-gratuit

Chaque risque est coté : gravité × probabilité

La gravité et la probabilité sont notées de 1 à 4. Leur produit, la criticité, donne le niveau de priorité.

Gravité ↓ · Probabilité →	1 Rare	2 Possible	3 Probable	4 Très probable
4 Très grave	4	8	12	16
3 Grave	3	6	9	12
2 Moyenne	2	4	6	8
1 Faible	1	2	3	4

Très élevé	**12 à 16** · À traiter tout de suite, c'est votre priorité absolue
Élevé	**8 à 9** · À planifier dans les prochaines semaines
Moyen	**4 à 6** · À planifier dans l'année
Faible	**1 à 3** · À surveiller, et à garder dans votre DUERP

Gravité : quelle conséquence ?

1. **Faible**
   Petite blessure ou gêne, sans arrêt de travail (égratignure, inconfort)
2. **Moyenne**
   Blessure ou douleur avec un arrêt court, sans séquelles (entorse, coupure qui demande des points, mal de dos passager)
3. **Grave**
   Arrêt long, séquelles possibles (fracture, brûlure profonde, troubles musculosquelettiques installés)
4. **Très grave**
   Incapacité permanente ou décès (écrasement, chute de hauteur, électrocution)

Probabilité : quelle fréquence ?

1. **Rare**
   Exposition exceptionnelle, quelques fois par an ou moins
2. **Possible**
   Exposition occasionnelle, quelques fois par mois
3. **Probable**
   Exposition régulière, chaque semaine, ou c'est déjà arrivé chez vous
4. **Très probable**
   Exposition quotidienne, ça arrive ou ça finira par arriver

L'évaluation des risques

Une ligne par risque, unité de travail par unité de travail.

0	2	4	0
Très élevé	Élevé	Moyen	Faible

Unité de travail	Risque et situation	Salariés exposés	Mesures déjà en place	G	P	C	Niveau	Mesures à mettre en place
Cuisine	**Chute de plain-pied** Sol gras ou mouillé, allers-retours en plein service	Cuisiniers, plongeur	Nettoyage du sol en fin de service	3	3	9	Élevé	Tapis antidérapants, chaussures de sécurité antidérapantes
	Coupure Découpe au couteau toute la journée, trancheuse	Cuisiniers	Gants anti-coupure pour la trancheuse	2	4	8	Élevé	Protège-mains sur la trancheuse, formation à l'affûtage
	Brûlure Friteuse, plaques, plats sortis du four	Cuisiniers	Maniques à disposition	3	2	6	Moyen	Zone de dépose à côté du four
	Incendie Friteuse, gaz, graisses dans la hotte	Toute l'équipe	Extincteur et couverture anti-feu en cuisine	4	1	4	Moyen	Nettoyage de la hotte planifié, consignes affichées
Réserve	**Mal de dos, TMS** Port de caisses à la livraison	Plongeur, second	Diable pour les livraisons	2	3	6	Moyen	Caisses lourdes rangées à hauteur de taille
Salle	**Stress, fatigue** Coups de feu, horaires coupés	Serveurs, cuisiniers	Planning connu une semaine à l'avance	2	3	6	Moyen	Point d'équipe mensuel sur la charge de travail

G : gravité · P : probabilité · C : criticité (G × P). Barèmes page 2.

Le plan d'actions de prévention

Les mesures décidées dans l'évaluation, avec un responsable, une échéance et un statut.

2	1	2
À faire	En cours	Fait

N°	Mesure à mettre en place	Risque traité	Unité de travail	Responsable	Échéance	Statut	Réalisée le
1	**Poser des tapis antidérapants en cuisine**	Chute de plain-pied	Cuisine	Le gérant	31/12/2026	En cours	–
2	**Fixer un protège-mains sur la trancheuse**	Coupure	Cuisine	Le gérant	31/01/2026	Fait	28/01/2026
3	**Former l'équipe à l'affûtage et au rangement des couteaux**	Coupure	Cuisine	Le chef	31/03/2027	À faire	–
4	**Ranger les caisses lourdes à hauteur de taille**	Mal de dos, TMS	Réserve	Le second	30/04/2027	À faire	–
5	**Planifier le nettoyage de la hotte**	Incendie	Cuisine	Le gérant	30/06/2026	Fait	02/06/2026

Le suivi des versions

Chaque mise à jour est datée et conservée : toutes les versions se gardent 40 ans.

Version	Date	Objet de la mise à jour	Rédigée par	Transmise au service de santé au travail le
V1	06/01/2026	Création du document unique	Le gérant	08/01/2026
V2	02/06/2026	Nouvelle friteuse en cuisine : risques de brûlure et d'incendie recotés	Le gérant	04/06/2026

Ce que dit le Code du travail

Qui est concerné ?
Toute entreprise, dès le premier salarié, apprenti compris (art. R. 4121-1).

Quel format ?
Aucun n'est imposé : un DUERP sur Excel est valable s'il est complet et à jour (art. R. 4121-1).

Quand le mettre à jour ?
Au moins une fois par an dès 11 salariés et, quelle que soit votre taille, à chaque changement important des conditions de travail ou dès qu'une information nouvelle sur un risque apparaît (art. R. 4121-2).

Combien de temps le garder ?
40 ans, avec toutes ses versions. Il reste à la disposition de vos salariés, de votre service de prévention et de santé au travail et de l'inspection du travail, et vous le transmettez à ce service à chaque mise à jour (art. L. 4121-3-1).

MaPrev.

Gagnez du temps avec MaPrev

Les risques de votre activité sont déjà recensés et les mesures de prévention déjà proposées. Vous répondez aux questions de votre métier : votre DUERP arrive avec son Kit Prévention, plus de 20 fichiers.

Découvrir MaPrev · maprev.fr