

Préambule

Un partenariat étroit dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie dans la région des Pays de la Loire

Si ce projet est appelé **SYNERGIE**...

...C'est parce que ce vocable reflète bien l'esprit de l'action qui est mise en place : une association étroitement coordonnée de trois institutions au profit d'un même objectif : **faire de la santé et de la sécurité au travail une composante à part entière de la qualification professionnelle.**

L'Éducation Nationale s'engage à faire de chaque titulaire d'un diplôme professionnel un acteur de sa situation de travail, avec des objectifs de sécurité, de santé et d'efficacité au travail.

L'Entreprise participe à la formation des jeunes. Elle doit, par ailleurs, procéder à l'évaluation de ses risques et définir un programme de prévention dans le cadre de ses obligations légales et réglementaires.

Le Réseau Prévention (La Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés, l'Institut National de Recherche et de Sécurité et au niveau régional la Caisse Régionale d'Assurance Maladie) a pour rôle de promouvoir et coordonner la prévention des risques professionnels.

L'Elève et/ou **l'Apprenti**, au cœur de ce dispositif, participe à une analyse des risques, lors de sa période de formation en entreprise.

Préambule

Un partenariat étroit dans les métiers de la restauration et de l'hôtellerie dans la région des Pays de la Loire

Les différents partenaires, chacun dans son domaine, apportent leurs compétences pour la réussite du dispositif.

Susciter des réflexions et des échanges sur le thème de la santé et de la sécurité au travail donne une nouvelle dimension à la période de formation en entreprise. Cette valorisation constitue certainement un aspect porteur d'avenir pour les professionnels et les décideurs de demain.



Sommaire

La prévention des risques professionnels dans la restauration et de l'hôtellerie

<i>Le contexte pour l'Éducation Nationale et l'entreprise</i>	1
<i>Les objectifs de synergie</i>	3
<i>L'analyse des risques dans le cadre de la formation de l'élève ou de l'apprenti</i>	
<i>démarche d'analyse des risques : définitions</i>	4
<i>démarche d'analyse des risques : évaluation</i>	5
<i>grille d'analyse des risques</i>	7
<i>Mise en œuvre de la démarche d'analyse des risques par l'élève ou l'apprenti dans le cadre de sa formation en entreprise</i>	8
<i>Exemples d'application</i>	9
<i>L'évaluation légale et réglementaire des risques professionnels incombant à l'employeur</i>	
<i>Mise en œuvre de la démarche d'évaluation des risques par le chef d'entreprise dans le cadre de ses obligations légales et réglementaires</i>	11
<i>Annexe : Autodiagnostic</i>	12

Le contexte

Pour l'Éducation Nationale

Le Ministère de l'Éducation Nationale, le Secrétariat d'État à l'Enseignement Technique et la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés (Régime général de la Sécurité sociale) ont signé un accord cadre national le 1^{er} février 1993 afin de rénover et dynamiser l'enseignement de la prévention des risques professionnels.

Ils ont poursuivi leur partenariat en signant un protocole d'accord le 1^{er} octobre 1997.

L'objectif est de **faire de la maîtrise des risques au travail une véritable composante de la qualification professionnelle.**

Les principes suivants ont été retenus :

→ l'enseignement de la prévention des risques professionnels fait partie intégrante de la formation dispensée par l'Éducation nationale;

→ les référentiels de formation rénovés intègrent la prévention des risques professionnels.

→ les enseignants sont formés en formation initiale ou continue, dans le cadre de la convention signée le 15 juin 2001 par le Rectorat de l'Académie de Nantes, la région des Pays de la Loire (pour les CFA), l'UNETP (Union Nationale de l'Enseignement Technique Privé) et la CRAM des Pays de la Loire.

→ en Baccalauréat Professionnel Restauration, cet enseignement devra faire l'objet d'une évaluation dans le cadre du dossier professionnel élaboré à la suite des périodes de formation en entreprise.

Le contexte

Pour l'Entreprise

L'entreprise a l'obligation de procéder à l'évaluation de ses risques et de la transcrire dans un document appelé « Document Unique » (Décret n°2001-1016 du 05 novembre 2001). Cette réglementation était applicable au 08 novembre 2002. En cas de non respect, l'entreprise est passible d'amendes (1500 Euros et 3000 Euros en cas de récidive).

L'entreprise a la volonté de participer à la formation des jeunes en intégrant la prévention des risques professionnels. Par ailleurs, la loi n°91-1414 du 31 Décembre 1991 (article L. 230-2 du code du travail), portant transposition de directives européennes relatives à la santé et à la sécurité au travail, définit les principes généraux de prévention à mettre en œuvre.

Les principes consistent à :

- a)** éviter les risques ;
- b)** évaluer les risques qui ne peuvent pas être évités ;
- c)** combattre les risques à la source ;
- d)** adapter le travail à l'homme, en particulier en ce qui concerne la conception des postes de travail ainsi que le choix des équipements de travail et des méthodes de travail et de pro-

duction, en vue notamment de limiter le travail monotone et le travail cadencé et de réduire les effets de ceux-ci sur la santé ;

- e)** tenir compte de l'état d'évolution de la technique ;
- f)** remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui est moins dangereux ;
- g)** planifier la prévention en y intégrant, dans un ensemble cohérent, la technique, l'organisation du travail, les conditions de travail, les relations sociales et l'influence des facteurs ambiants, notamment en ce qui concerne les risques liés au harcèlement moral, tel qu'il est défini à l'article L 122-49 ;
- h)** prendre des mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle ;
- i)** donner des instructions appropriées aux travailleurs.

Le document unique constitue le point de départ des actions de prévention que l'employeur peut être amené à prendre.

Objectifs de Synergie

Synergie a pour objectifs :

- de développer chez l'élève ou l'apprenti la capacité à analyser les risques professionnels d'une situation de travail au cours de sa période de formation en entreprise,
- d'aider le chef d'entreprise dans son obligation légale et réglementaire d'évaluation des risques professionnels.

L'élève ou l'apprenti

Les référentiels de formation intègrent la Santé et la Sécurité au Travail. Pour ce faire, 3 méthodologies peuvent être développées :

- l'analyse d'un accident du travail ;
- l'analyse de l'activité d'un opérateur ;
- **l'analyse des risques.**

Synergie ne vise que la troisième méthodologie.

Le chef d'entreprise

L'entière responsabilité d'évaluer les risques dans son entreprise et d'assurer la transcription de cette évaluation dans le document unique conformément à la législation en vigueur incombe au chef d'entreprise.

La méthode et les outils d'analyse des risques proposés à l'élève ou à l'apprenti par « Synergie » peuvent aider le chef d'entreprise à répondre à ses obligations légales en ce domaine.

Le modèle de « grille d'analyse des risques » proposé n'a pas vocation à devenir un modèle type de document unique.

Une démarche d'analyse des risques : définitions

Définitions

(normes NF EN 292-1&2 et NF EN 1050)

Danger (ou **phénomène dangereux**) : **cause** capable de provoquer une **lésion** ou une atteinte à la santé.

Domage : lésion et / ou atteinte à la santé.

EXEMPLE :

cause : flaque d'huile sur le sol

lésion : contusion / fracture

Situation dangereuse : toute situation dans laquelle une personne est exposée à un ou plusieurs dangers.

EXEMPLE :

un salarié se déplace dans l'atelier près de la flaque d'huile

Événement déclencheur (dangereux) : événement susceptible de causer un dommage pour la santé.

EXEMPLE :

glissade

Risque : combinaison de la gravité et de la probabilité d'apparition d'une lésion ou d'une atteinte à la santé pouvant survenir dans une situation dangereuse.

Une démarche d'analyse des risques : évaluation

À partir de l'identification d'un danger, il est nécessaire d'évaluer le risque de la façon la plus objective possible, en tenant compte de l'estimation de la probabilité

et de la gravité d'une lésion ou d'une atteinte à la santé pouvant survenir dans une situation dangereuse.

Estimation de la gravité

1 - faible :

AT (accident du travail) ou MP (maladie professionnelle) sans arrêt de travail

2 - moyen :

AT ou MP avec arrêt de travail

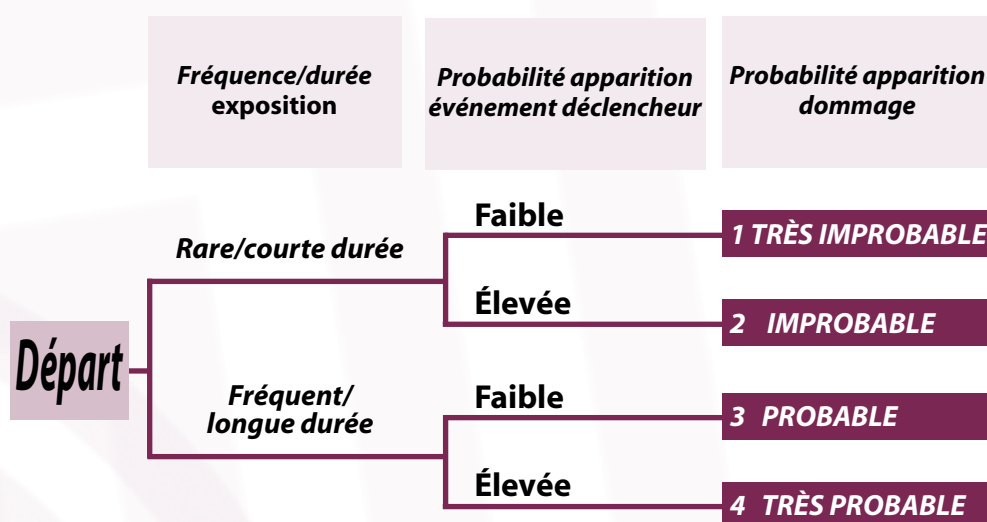
3 - grave :

AT ou MP entraînant une Incapacité Permanente Partielle (IPP)

4 - très grave :

AT ou MP mortel

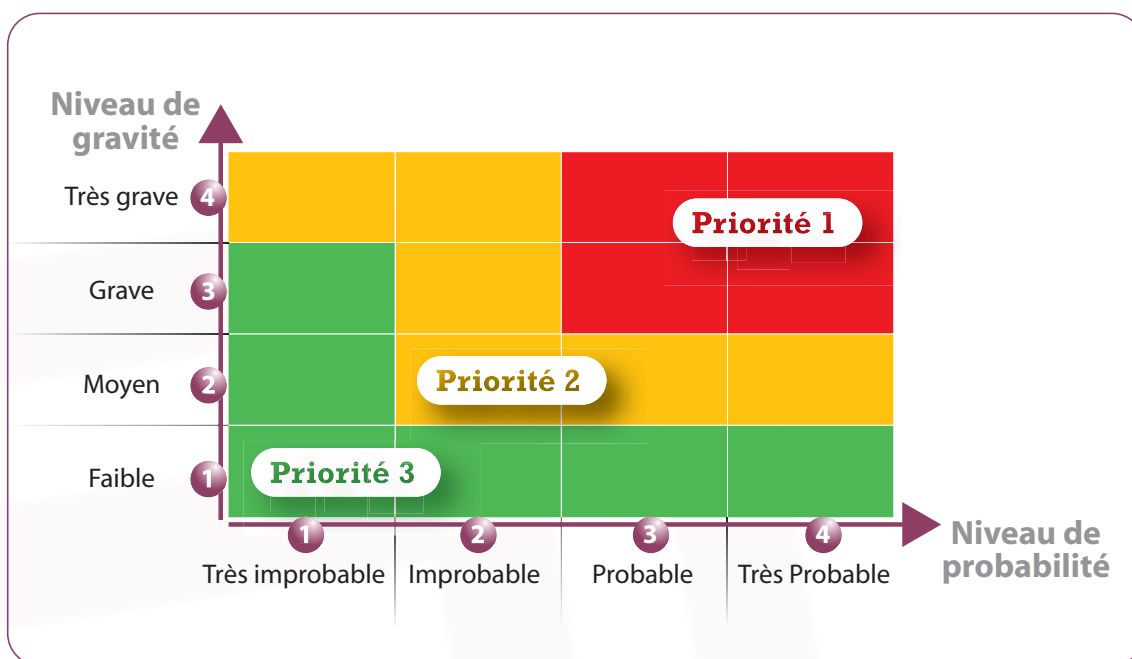
Estimation de la probabilité d'apparition du dommage



Nota Bene : L'analyse statistique des incidents et accidents du travail dans l'entreprise, ou à défaut dans la profession, est également judicieuse. Elle permet une première approche pour l'identification des dangers, l'estimation de la gravité et de la probabilité.

Une démarche d'analyse des risques : évaluation

Évaluation des risques



Grille d'analyse des risques

DATE :

UNITÉ DE TRAVAIL :

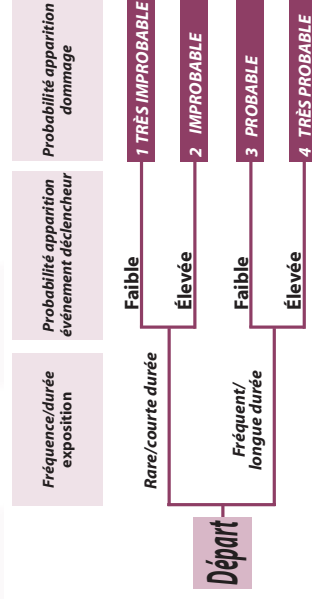
NOMBRE DE SALARIÉS :

Danger (cause)	Situation dangereuse (opérateur + cause)	Événement déclencheur	Dommage (lésion, atteinte à la santé)	Estimation du risque		Évaluation du risque priorités 1 à 3	Mesures de prévention existantes	Mesures de prévention à proposer
				gravité 1 à 4	probab. 1 à 4			

ESTIMATION DE LA GRAVITÉ

- 1 - faible : Accident du Travail (AT) ou Maladie Professionnelle (Mp) sans arrêt de travail
- 2 - moyen : AT ou Mp avec arrêt de travail
- 3 - grave : AT ou Mp entraînant une Incapacité Permanente Partielle (IPP)
- 4 - très grave : AT ou Mp mortel

ESTIMATION DE LA PROBABILITÉ



Mise en œuvre de la démarche d'analyse des risques par l'élève ou l'apprenti dans le cadre de sa période de formation en entreprise

1) Définir l'unité de travail

Le choix de l'unité de travail est effectué par le chef d'entreprise et le formateur.

2) Identifier les dangers sur lesquels va travailler l'apprenti ou l'élève

L'analyse des risques effectuée par l'élève ou l'apprenti, sous la direction de l'employeur, ne concerne qu'au maximum 5 dangers identifiés dans l'unité de travail préalablement définie. Pour identifier ces dangers, l'élève ou l'apprenti **utilisera l'autodiagnostic** pour l'unité de travail considérée sous la direction du chef d'entreprise.

À chaque réponse « Non », se poser la question suivante :

Y-a-t-il des dangers (causes capables de provoquer une lésion ou une atteinte à la santé) ?

→ Si oui, les IDENTIFIER.

3) Inscrire ces dangers dans la grille d'analyse des risques

5) Identifier les situations dangereuses liées à chaque danger

6) Identifier pour chaque situation dangereuse l'événement déclencheur probable

7) Estimer la gravité du dommage (de la lésion ou de l'atteinte à la santé)

8) Estimer la probabilité d'apparition du dommage

9) Évaluer les risques

10) Identifier les mesures de prévention existantes et/ou proposer d'autres mesures.

Exemples d'application

Annexe Page 3 (§ 15)

Les sols sont-ils en bon état ?

→ **NON**

Y a-t-il des dangers ?

→ **OUI**

Danger :

→ **sol glissant.**

Situation dangereuse :

→ **un salarié marche sur le sol glissant.**

Événement déclencheur :

→ **glissade.**

Dompage :

→ **contusion, entorse.**

Estimation de la gravité :

→ **2**

Estimation de la probabilité :

→ **4**

Priorité :

→ **2**

Mesures de prévention existantes :

→ **Les salariés travaillant en cuisine sont équipés de chaussures anti-dérapantes.**

Mesures de prévention à proposer :

→ **carrelage anti-dérapant, prise des plats en dehors de la cuisine par le personnel de salle,**

→ **fréquence de nettoyage des sols plus élevée,...**

Annexe Page 7 (§ 231)

La température de l'eau chaude est-elle toujours inférieure à 55° ?

→ **OUI**

L'évaluation des risques est effectuée, il faut passer à la question suivante.

Annexe Page 11 (§ 32)

Le risque de défenestration lors du nettoyage est-t-il supprimé ?

→ **NON**

Y a-t-il danger ?

→ **OUI**

Danger :

→ **dénivellation de 6m**

Situation dangereuse :

→ **le salarié nettoie les vitres.**

Événement déclencheur :

→ **déséquilibre.**

Dompage :

→ **décès.**

Gravité :

→ **4**

Probabilité :

→ **2**

Priorité :

→ **2**

Mesures de prévention existantes :

→ **NON**

Mesures de prévention à proposer :

→ **Balcons servant de garde-corps, utiliser des cannes télescopiques pour le nettoyage des vitres, utiliser un harnais de sécurité.**

Grille d'analyse des risques

DATE :

UNITÉ DE TRAVAIL :

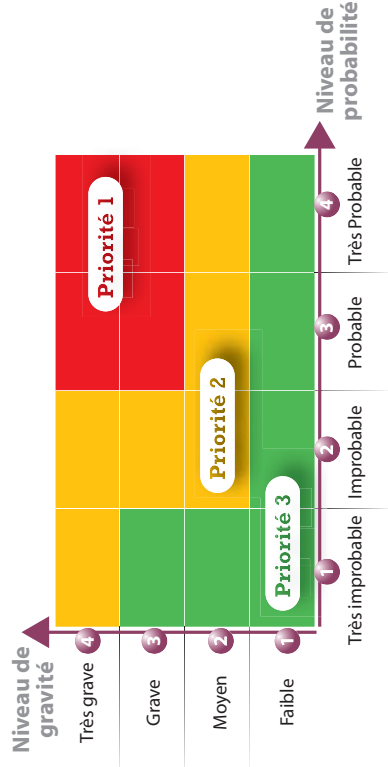
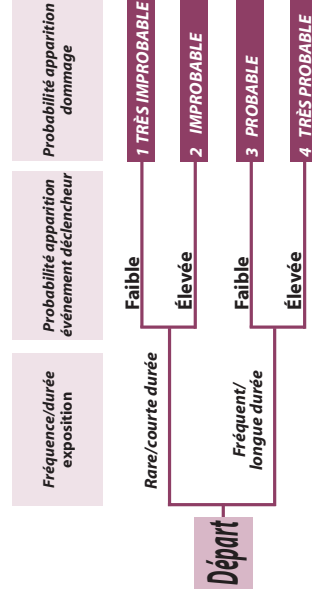
NOMBRE DE SALARIÉS :

Danger (cause)	Situation dangereuse (opérateur + cause)	Événement déclencheur	Domage (lésion, atteinte à la santé)	Estimation du risque		Évaluation du risque	Mesures de prévention existantes	Mesures de prévention à proposer
				gravité 1 à 4	probab. 1 à 4	priorités 1 à 3		
sol glissant	déplacement des opérateurs	glissade	contusion entorse	2	4	2	chaussures anti-dérapantes	carrelage anti-dérapant, prise de plats en dehors de la cuisine, nettoyage fréquent
dénivellation 6 m	nettoyage des vitres	déséquilibre	décès	4	2	2	non	balcons, cannes, harnais de sécurité

ESTIMATION DE LA GRAVITÉ

- 1 - faible : Accident du Travail (AT) ou Maladie Professionnelle (MP) sans arrêt de travail
- 2 - moyen : AT ou MP avec arrêt de travail
- 3 - grave : AT ou MP entraînant une Incapacité Permanente Partielle (IPP)
- 4 - très grave : AT ou MP mortel

ESTIMATION DE LA PROBABILITÉ



Mise en œuvre de la démarche d'évaluation des risques par le chef d'entreprise dans le cadre de ses obligations légales et réglementaires

Le document unique d'évaluation des risques est de la seule responsabilité de l'employeur. Son élaboration ne peut se réaliser qu'avec la participation active des salariés.

L'employeur est libre de choisir le modèle de document unique et la méthode d'évaluation des risques qui lui semble la plus adaptée.

La méthode et les outils d'analyse des risques offerts par « Synergie » peuvent toutefois aider le chef d'entreprise à répondre à ses obligations légales et réglementaires. L'autodiagnostic comprend un nombre important de questions mais n'a pas la prétention d'être exhaustif.

Les accidents du travail et les maladies professionnelles éventuels survenus dans l'entreprise sont susceptibles de compléter la réflexion sur l'existence de situations dangereuses complémentaires aux interrogations de l'autodiagnostic.

Si l'employeur souhaite s'aider des outils proposés par « Synergie », la démarche peut alors être la suivante :

- 1) **Définir les unités de travail**
- 2) **Répondre aux questions de l'autodiagnostic pour chaque unité de travail (Annexe)**
- 3) **À chaque réponse « Non », se poser la question suivante :
*Y-a-t-il des dangers ?***
→ Si oui,
- 4) **Les identifier (cause capable de provoquer une lésion) et les inscrire dans la grille d'analyse des risques,**

- 5) **Identifier les situations dangereuses liées à chaque danger,**
- 6) **Identifier pour chaque situation dangereuse l'événement déclencheur probable,**
- 7) **Estimer la gravité du dommage (de la lésion ou de l'atteinte à la santé),**
- 8) **Estimer la probabilité d'apparition du dommage,**
- 9) **Évaluer les risques,**
- 10) **Classer les risques par priorité (1, 2 ou 3).**

La grille d'analyse des risques a été conçue à des fins pédagogiques : elle fait la distinction entre le danger, la situation dangereuse et introduit la notion d'événement déclencheur afin que l'élève ou l'apprenti intègre correctement le processus d'apparition d'un accident du travail.

Toutefois, Le chef d'entreprise pourra, s'il le souhaite, utiliser *la grille simplifiée d'analyse* des risques ci-après.

Le classement par priorités a pour objectif de définir un **plan d'actions de prévention** à mettre en œuvre dans l'entreprise.

La **mise à jour du document unique** doit être effectuée au moins chaque année ainsi que lors d'aménagement important ou de modification d'organisation du travail dans l'entreprise pouvant avoir des incidences sur la santé et la sécurité.

Grille simplifiée d'analyse des risques

DATE :

UNITÉ DE TRAVAIL :

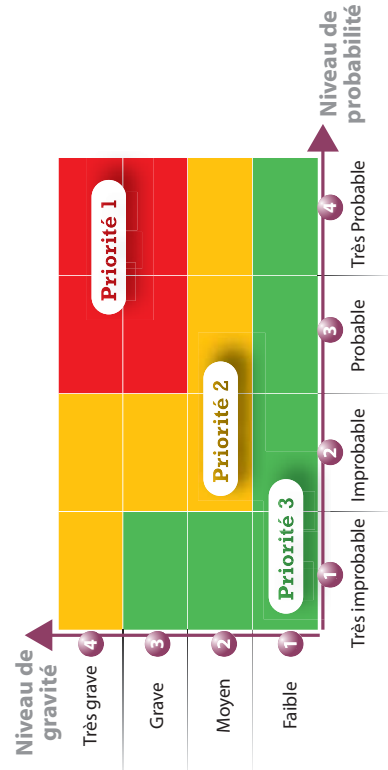
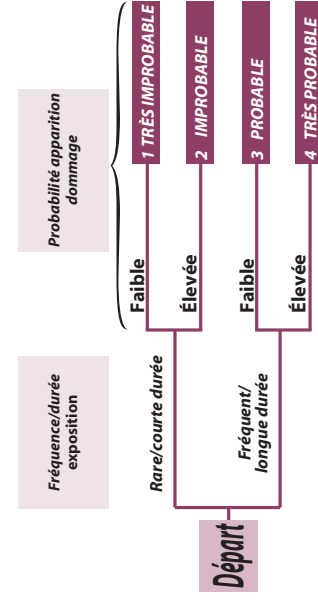
NOMBRE DE SALARIÉS :

Situation dangereuse (opérateur + cause)	Dompage (lésion, atteinte à la santé)	Estimation du risque gravité 1 à 4	Estimation du risque probab. 1 à 4	Évaluation du risque priorités 1 à 3	Mesures de prévention existantes	Mesures de prévention à proposer

ESTIMATION DE LA GRAVITÉ

- 1 - faible : Accident du Travail (AT) ou Maladie Professionnelle (MP) sans arrêt de travail
- 2 - moyen : AT ou MP avec arrêt de travail
- 3 - grave : AT ou MP entraînant une Incapacité Permanente Partielle (IPP)
- 4 - très grave : AT ou MP mortel

ESTIMATION DE LA PROBABILITÉ



AUTODIAGNOSTIC



RESTAURATION - HÔTELLERIE

L'autodiagnostic a été rédigé sous forme de questions en terme de prescriptions pour atteindre un niveau de prévention.

L'autodiagnostic permet d'apporter 4 types de réponses aux questions posées :

- **Oui** : la question a été traitée ; des mesures sont en place,
- **Non** : la question n'a pas été traitée et il est nécessaire d'aller plus loin dans la réflexion,
- **Sans objet** : l'entreprise n'est pas concernée par la question (matériel inexistant,...),
- **Présence danger** : un danger existe et il est nécessaire d'évaluer le risque.



1 Les risques généraux

11 Électricité

	Oui	Non	Sans objet	Danger/ Situation dangereuse
Les installations électriques sont-elles vérifiées annuellement par un organisme agréé ? <i>(Décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si OUI, les anomalies notées dans le rapport sont-elles suivies de travaux ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Est-il impossible d'être en contact avec des fils électriques sous tension ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les douilles et les prises de courant sont-elles en bon état ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avez-vous un dispositif de coupure de l'électricité autre que l'interrupteur par secteur, pour le remplacement des lampes ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si vous utilisez des rallonges électriques, sont-elles en bon état et adaptées à la puissance du matériel alimenté ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'armoire électrique est-elle fermée à clé ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel intervenant dans l'armoire électrique est-il habilité ? <i>(art 46-2 décret du 14 novembre 1988)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En cas de modification de votre installation électrique, faites-vous appel à un professionnel ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

12 Gaz

Y-a-t-il un dispositif de coupure générale gaz facilement accessible à l'extérieur de la cuisine ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre personnel connaît-il son emplacement et son utilisation ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les appareils disposent-ils d'une coupure automatique du gaz en cas d'extinction de la flamme ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avez-vous vérifié la date de validité des tuyaux souples d'alimentation en gaz des appareils ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ces tuyaux souples sont-ils éloignés des sources de chaleur ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les appareils et accessoires (<i>bruleurs, ...</i>) font-ils l'objet d'un contrôle et d'un entretien périodique ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les grilles d'aération assurent-elles en permanence l'entrée d'air dans les locaux, notamment en cuisine ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

13 Incendie

Si vous disposez de bouteilles de gaz, sont-elles à l'extérieur des locaux ?

Oui Non Sans objet Danger/
Situation
dangereuse

La friteuse est-elle suffisamment éloignée d'un feu vif ?

La friteuse est-elle suffisamment éloignée de points d'eau ?

Les filtres à graisse de la hotte d'aspiration sont-ils nettoyés d'une manière suffisamment régulière ?

Des matières combustibles (*bouteilles d'huile, ...*) sont-elles éloignées des sources de chaleur ?

Disposez-vous d'extincteurs ?

Leurs emplacements sont-ils connus de votre personnel ?

Sont-ils vérifiés annuellement ?

Les salariés ont-ils été formés à leur utilisation ?

Disposez-vous d'un plan d'évacuation des locaux ?

En cas d'évacuation, le lieu de rassemblement a-t-il été défini ?

Vérifiez-vous que les locaux ont été entièrement évacués ?

En cas de coupure de courant pendant la nuit, existe-t-il des repères pour se déplacer ?

Des exercices périodiques d'évacuation sont-ils effectués ?

Les issues de secours sont-elles toujours dégagées ?

Sont-elles toujours déverrouillées ?

14 Ascenseurs, monte-charges

Les ascenseurs sont-ils vérifiés par un organisme agréé ?

Si OUI, les anomalies notées dans le rapport sont-elles suivies de travaux ?

Les monte-charges sont-ils vérifiés par un organisme agréé ?

Si OUI, les anomalies notées dans le rapport sont-elles suivies de travaux ?

Les monte-charges servent-ils uniquement au transport des objets ?
(*et non au transport du personnel*)

15 Sols

	Oui	Non	Sans objet	Danger/ Situation dangereuse
Les sols sont-ils en bon état ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y-a-t-il une pente pour éviter la rétention d'eau dans les cuisines ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Existe-t-il des dispositifs d'évacuation des eaux dans les cuisines ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les bondes siphonées sont-elles toujours remises après le nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les revêtements de sols sont-ils anti-dérapants ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les espaces de circulation et de travail sont-ils toujours dégagés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

16 Vêtements de travail et équipements de protection individuelle

Le personnel est-il équipé de vêtements de travail adaptés à leur fonction ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel de cuisine dispose-t-il de chaussures de sécurité anti-dérapantes ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel dispose-t-il de gants adaptés à la tâche pour :				
→ La cuisine ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ L'entretien ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ Le nettoyage des chambres ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

17 Formation

Donnez-vous une formation générale à la sécurité au personnel que vous embauchez ? (CDI, CDD, saisonniers et intérimaires)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La complétez-vous par une formation à la sécurité au poste de travail ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre personnel a-t-il reçu une formation à la manutention manuelle des charges ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous de sauveteurs secouristes du travail ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sont-ils recyclés tous les ans ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des consignes de sécurité sont-elles affichées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

18 Les conditions de travail

	Oui	Non	Sans objet	Danger/ Situation dangereuse
Le personnel dispose-t-il d'un document de répartition et planification du travail ? (ex : <i>planning hebdomadaire</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si OUI, les plannings sont-ils connus suffisamment à l'avance ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les repas du personnel sont-ils pris à heure fixe ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prenez-vous des dispositions particulières pour le personnel travaillant de nuit ou changeant régulièrement d'horaires ? (<i>troubles du sommeil</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Remarque : Dans la restauration et l'hôtellerie, les maladies professionnelles les plus reconnues (90%) sont liés à des pathologies du poignet, du coude et de l'épaule.

L'analyse de ces maladies est complexe et liée à de multiples facteurs et ne peut se limiter à un simple questionnaire.

Néanmoins, il est important de recenser auprès de votre personnel les éventuelles douleurs persistantes au niveau des membres supérieurs et du dos.

19 Soins

Les visites médicales du travail sont-elles assurées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous d'une armoire à pharmacie ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La liste des produits a-t-elle été établie avec votre médecin du travail ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Son approvisionnement régulier est-il assuré ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

110 Entreprises extérieures

Si vous faites appel à des entreprises extérieures, examinez-vous avec elles les risques liés à leurs interventions ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Établissez-vous un plan de prévention ? (<i>dangers liés aux interférences entre les 2 entreprises – décret du 20 février 1992</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si vous disposez de véhicules de société, l'entretien est-il assuré régulièrement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

111 Utilisation de véhicules

	Oui	Non	Sans objet	Danger/ Situation dangereuse
Si vous disposez de véhicules de société, l'entretien est-il assuré régulièrement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y-a-t-il une séparation entre la cabine et la zone de chargement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La charge utile est-elle connue du personnel utilisant le véhicule ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vous assurez-vous que les conducteurs sont en possession du permis de conduire ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Donnez-vous des recommandations sur les risques liés à l'alcool et autres substances ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rappelez-vous aux conducteurs l'interdiction d'utiliser le téléphone en roulant ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

112 Entretien de l'immeuble et des espaces verts

Le personnel a-t-il bénéficié d'une formation à la sécurité ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le matériel dispose-t-il du marquage CE ? (conformité européenne)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les dispositifs de protection sont-ils toujours présents ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'atelier et (ou) la réserve sont-ils bien rangés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des dispositions sont-elles prises pour le travail en hauteur ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel connaît-il les dangers des produits d'entretien et phytosanitaires ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les fiches de données de sécurité sont-elles demandées à vos fournisseurs ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2 Les risques spécifiques liés à la restauration

21 Réception des matières premières	Oui	Non	Sans objet	Danger/ Situation dangereuse
Disposez-vous d'une zone permanente de stationnement des véhicules de livraison ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les livreurs sont-ils protégés des risques liés à la circulation routière lors du déchargement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les accès (<i>couloirs, passage de portes, ...</i>) sont-ils correctement éclairés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ont-ils une largeur au moins égale à 80 cm ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sont-ils dégagés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sont-ils de plain-pied ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si NON : Les escaliers disposent-ils d'une rampe ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les marches sont-elles régulières et en bon état ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La hauteur sous plafond est-elle suffisante ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22 Stockage				
Les lieux de stockage sont-ils bien éclairés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous de rayonnages ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les rayonnages sont-ils fixés aux murs ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sont-ils facilement accessibles ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stockez-vous les produits légers en hauteur ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tous les produits sont-ils accessibles sans escabeaux, échelles, tabourets,.... ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous de moyens de manutention pour le transfert des matières premières vers les cuisines ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La chambre froide dispose-t-elle d'une possibilité d'ouverture de l'intérieur ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous de paniers pour remonter les bouteilles de la cave ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si ce sont des chariots, ont-ils des roues de diamètre suffisant ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les roues sont-elles entretenues ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel a-t-il à sa disposition des gants de manutention ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le transfert du stockage vers les cuisines est-il :				
→ De plain-pied ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ Exempt d'obstacles ? (<i>escaliers, marches, caillebotis, tapis,....</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

23 Production

231 - Préparation

	Oui	Non	Sans objet	Danger/ Situation dangereuse
Disposez-vous d'une salle de préparation distincte ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La hauteur des plans de travail est-elle comprise entre 850 et 950 mm ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La profondeur des éviers est-elle inférieure à 500 mm ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous d'une douchette pour le rinçage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le stockage des ustensiles de cuisine est-il à proximité de la zone de préparation ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si NON, disposez-vous de chariots pour le transfert des ustensiles ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La température de l'eau chaude est-elle toujours inférieure à 55° ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sur les machines, les organes en mouvement sont-ils hors d'atteinte ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les protecteurs mobiles des machines sont-ils systématiquement remis en place après le nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le pousse-talon du trancheur à jambon est-il toujours utilisé ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Après une coupure d'électricité, est-il nécessaire de ré-enclencher l'organe de commande pour remettre en fonctionnement les machines ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre personnel a-t-il reçu une formation à l'utilisation en sécurité des machines ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Travaillez-vous uniquement la viande préalablement désossée ? (<i>situation dangereuse : couteau vers le corps lors du désossage</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous des équipements nécessaires à l'affûtage et à l'affilage des couteaux ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel a-t-il reçu une formation à l'affûtage et à l'affilage des couteaux ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous des équipements nécessaires au rangement des couteaux ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les déplacements des opérateurs se font-ils toujours sans les couteaux à la main ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les déchets (<i>cartons, boîtes de conserve, épluchures, terre,...</i>) sont-ils évacués immédiatement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les déchets coupants (<i>boîtes de conserves, bris de verre, vaisselle ébréchée, ...</i>) sont-ils stockés dans des containers distincts ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les sols souillés sont-ils nettoyés rapidement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

232 - Cuisson

	Oui	Non	Sans objet	Danger/ Situation dangereuse
La hauteur des plans de travail est-elle comprise entre 850 et 950 mm ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les postures penchées sont-elles rares ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La manutention des plats dans les fours est-elle aisée ? (<i>hauteur des fours</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel utilise-t-il des gants ou un torchon pour éviter les brûlures ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les avant-bras sont-ils protégés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous de suffisamment de plans de travail à proximité de vos lieux de cuisson pour limiter les déplacements ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous d'une arrivée d'eau pour l'approvisionnement direct des marmites ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les cuves de cuisson sont-elles équipées d'un robinet de vidange ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous de chariots pour manutentionner les plats et marmites après cuisson ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous de hottes d'aspiration pour toutes les zones de cuisson ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les vapeurs sont-elles aspirées correctement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le nettoyage des hottes et des filtres est-il effectué régulièrement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'accès aux hottes et aux filtres est-il possible de plain pied ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

233 - Plonge et nettoyage

La hauteur des plans de travail est-elle comprise entre 850 et 950 mm ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La profondeur des éviers est-elle inférieure à 500 mm ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous d'une douchette pour le nettoyage des marmites ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La vaisselle sale est-elle nettoyée au fur et à mesure de sa production ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prenez-vous des dispositions particulières pour le nettoyage des couteaux ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si vous disposez d'un lave-vaisselle :				
→ Des aménagements ont-ils été prévus pour limiter la manutention manuelle ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ La vapeur est-elle correctement évacuée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissez-vous les dangers de vos produits de nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Oui	Non	Sans objet	Danger/ Situation dangereuse
Votre fournisseur vous-a-t-il remis les fiches de données de sécurité des produits ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avez-vous informé le personnel des dangers liés à leur utilisation ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des procédures particulières ont-elles été mises en place pour l'utilisation des produits ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel utilise-t-il des équipements de protection individuelle ? (<i>gants et/ou lunettes,...</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

24 Service en salle

Le personnel de salle reste-t-il toujours en dehors de la cuisine ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le sol entre la cuisine et la salle est-il de plain-pied ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel dispose-t-il de chariots pour le transport des plats et de la vaisselle ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La manipulation de couverts, verreries, ustensiles coupants est-elle faite avec précaution ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les portes battantes sont-elles équipées de hublots ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les tables sont-elles suffisamment accessibles pour assurer le service ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si la salle dispose d'une zone fumeurs, est-elle équipée d'une ventilation efficace ? (<i>cf danger pour les salariés</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La salle est-elle insonorisée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'éclairage est-il suffisant pour le personnel ?				
Pour répondre au « coup de feu », le personnel de salle est-il suffisamment :				
→ nombreux ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ qualifié ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des dispositions sont-elles prises pour éviter les positions debout prolongées et immobiles ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le risque d'agression physique et verbale est-il pris en compte dans le cadre de la formation interne du personnel ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des dispositions sont-elles prises pour limiter la détention d'argent par le personnel ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3 Les risques spécifiques à l'hôtellerie

Avant de répondre aux questions spécifiques à l'hôtellerie, se reporter au chapitre Risques généraux.

31 Accueil

	Oui	Non	Sans objet	Danger/ Situation dangeureuse
Les postes de travail sont-ils tous bien éclairés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le niveau sonore à la réception est-il correct ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel est-il protégé du tabagisme passif ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si vous disposez d'un ordinateur, est-il disposé pour éviter tout reflet de lumière naturelle ou artificielle ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'écran de l'ordinateur est-il à bonne hauteur ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le siège de ce poste est-il réglable en hauteur ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si le siège dispose de roulettes, est-il stable ? (5 branches)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les roulettes sont-elles adaptées au revêtement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dispose-t-il d'un appui lombaire ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le poste est-il équipé d'un repose-pied ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les dossiers sont-ils stockés dans des armoires ou sur des étagères ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avez-vous mis en place une organisation pour accueillir simultanément un nombre important de clients ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des dispositions ont-elles été prises pour éviter une agression physique ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

32 Entretien des chambres

Votre établissement dispose-t-il d'un système d'aspiration centralisé pour nettoyer les chambres ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Votre établissement dispose-t-il d'ascenseurs et/ou de monte-charges ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel peut-il utiliser l'ascenseur à tout moment ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chaque étage dispose-t-il d'un local de stockage des matériels et produits de nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y-a-t-il un point d'eau à proximité ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'accès au produits et matériels de nettoyage est-il facile ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disposez-vous de chariots pour la manutention du linge, des matériels et produits de nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Oui	Non	Sans objet	Danger/ Situation dangereuse
Ces chariots roulent-ils sans difficultés sur le sol ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel porte-t-il des gants pour se prémunir des risques infectieux et des risques liés aux produits de nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Recevez-vous les produits de nettoyage prêts à l'emploi (<i>dilués</i>) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le linge sale est-il rangé dans des sacs ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La réserve de linge propre est-elle à proximité des chambres ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des précautions sont-elles prises vis à vis du risque de piqûres et/ou de coupures ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel a-t-il à sa disposition des containers adaptés aux déchets coupants et piquants ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les poubelles de chambres sont-elles équipées de sacs ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y-a-t-il un espace suffisant pour faciliter le nettoyage :				
→ de chaque côté des lits ? (<i>0,60m pour un lit double et 0,40m pour des lits jumeaux</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ entre le WC et le mur ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel peut-il effectuer le nettoyage sans monter sur le rebord de la baignoire ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le sol de la salle de bains est-il anti-dérapant ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D'une manière générale, le nettoyage est-il toujours effectué de plain-pied ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La disposition du téléviseur permet-elle le nettoyage du sol ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les lits sont-ils équipés de roulettes ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le retournement des matelas est-il effectué à 2 personnes ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les positions dos courbé pour les opérations de nettoyage sont-elles rares ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le nettoyage des vitres est-il toujours effectué à partir du sol ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le personnel a-t-il le matériel adapté pour ce travail ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le risque de défenestration lors du nettoyage est-t-il supprimé ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Connaissez-vous les dangers de vos produits de nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avez-vous informé le personnel des dangers liés à leur utilisation ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Des procédures particulières ont-elles été mises en place ?

Oui	Non	Sans objet	Danger/ Situation dangereuse
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Les produits de nettoyage sont-ils prêts à l'emploi (*dilués*) ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Une organisation est-elle mise en place pour éviter que le salarié soit isolé pendant toute son activité ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

33 Services annexes

331 - Restauration en chambres

Le personnel dispose-t-il d'aides à la manutention des plateaux :

→ Chariot roulant ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

→ Ascenseur et/ou monte-charge ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

332 - Blanchisserie

Le local dispose-t-il d'un éclairage naturel ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Le personnel dispose-t-il de chariots pour la manutention du linge ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Les opérations de nettoyage sont-elles toujours effectuées sans solvants ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Des aménagements existent-ils pour limiter les températures et l'hygrométrie excessive ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

La table de repassage est-elle réglable en hauteur ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Le fer à repasser est-il relié à un équilibreur pour limiter les efforts ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

La zone de stockage du linge propre est elle aménagée pour éviter les postures inconfortables ?

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Contacts/Informations

Adresse de la CRAM

CRAM des Pays de la Loire
2 Place de Bretagne
44932 NANTES CEDEX 9

Service Documentation

Une documentation sur les risques professionnels dans votre filière est à votre disposition gratuitement.

Pour tout renseignement, consulter le site de la CRAM ou téléphoner au 02 51 72 84 08 ou 09 ou 07

Adresse du site internet

www.cram-pl.fr :

Les Risques Professionnels/Actions de prévention/Enseignement