

Santé au travail : passez à l'action !



RESTAURATION TRADITIONNELLE

+ COVID-19

Reportez-vous
à l'outil **Plan
d'actions
Covid-19**



**L'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

LA SANTÉ DE VOTRE ENTREPRISE PASSE PAR LA SANTÉ DE VOS SALARIÉS

Problèmes de fréquentation et de rentabilité, concurrence de la restauration rapide, évolutions de la réglementation... Les difficultés que rencontrent les restaurateurs sont bien réelles.

Ces contraintes ne doivent pas vous faire oublier la santé et la sécurité de vos salariés. Car les chiffres ne sont pas bons : les accidents du travail et les maladies professionnelles sont très nombreux dans ce secteur.

Pour chaque accident, c'est le fonctionnement et la rentabilité de votre restaurant qui sont touchés : absentéisme, service perturbé, recrutement en urgence, insatisfaction des clients...

DANS VOTRE PROFESSION :

1 200 000

JOURNÉES PERDUES PAR AN

39%

DES ACCIDENTS LIÉS AUX
MANUTENTIONS MANUELLES

31%

DES ACCIDENTS DUS
AUX **CHUTES**

EN MOYENNE :

54

JOURS D'ARRÊT PAR
ACCIDENT DU TRAVAIL

239

JOURS D'ARRÊT
PAR MALADIE
PROFESSIONNELLE



Source : Cnam

LES PRINCIPAUX RISQUES



**CHUTES DANS
LES ESCALIERS**



**CHUTES EN CUISINE
ET EN SALLE**

PASSEZ À L'ACTION

↓ Sécurisez les escaliers en salle et les escaliers d'accès aux réserves

- Posez un revêtement sur les marches et entretenez-le, ou installez des nez de marche antidérapants et visibles, afin que les marches ne soient pas glissantes.
- Installez un système d'éclairage suffisant dans les zones concernées.
- Installez au moins une main courante (une de chaque côté si possible).

↓ Fournissez des chaussures antidérapantes au personnel de cuisine

- Optez pour des chaussures de type SRC répondant à la norme NF EN ISO 20345 « Équipements de protection individuelle. Chaussures de sécurité ».
- Veillez à ce que l'inscription « SRC » figure sur les chaussures, de manière lisible et indélébile.
- Fournissez ce type de chaussures à tous les salariés qui travaillent en cuisine, y compris aux « extras ».
- Donnez l'exemple en les portant vous-même.



COUPURES AVEC DES COUTEAUX

↓ Utilisez des couteaux aiguisés et en bon état

- Mettez à disposition des couteaux adaptés aux tâches à réaliser (épluchage, découpe...) et en nombre suffisant.
- Veillez à ce que les couteaux (manche et lame) restent en bon état et soient régulièrement affûtés et aiguisés.
- Mettez au rebut les couteaux en mauvais état.
- Installez des rangements à couteaux clairement identifiés et simples d'accès, proches des plans de travail.
- Fournissez et faites porter des gants anticoupures (gants en fibres) pour la découpe et l'épluchage des légumes.



COUPURES LORS DE L'ESSUYAGE DES VERRES

↓ Supprimez l'essuyage manuel des verres

- Remplacez votre lave-verres classique par un lave-verres intégrant ou associant un osmoseur pour déminéraliser l'eau qui arrive au lave-verres.
- Installez un adoucisseur en tête du réseau d'eau interne de l'établissement, si la dureté de l'eau le nécessite.

Ces actions de prévention sont extraites d'un ensemble de solutions incontournables recommandées par la profession (Recommandation R 493 « Socle de prévention en restauration »).

Autres actions à mener :

- Mettez à disposition des réhausseuses de fond pour la plonge.
- Organisez le rangement de vos produits et matériels.

DE BONNES RAISONS POUR AGIR

En améliorant la sécurité et les conditions de travail, vous :

- préservez votre santé et celle de vos salariés ;
- réduisez l'absentéisme et ses conséquences ;

- rendez le métier plus attractif pour les jeunes en améliorant les conditions de travail ;

De plus, vous vous mettez en conformité avec les exigences réglementaires.



NON



OUI

→ Les actions de prévention ne sont pas forcément coûteuses.

→ Les accidents et les maladies professionnelles ne sont pas une fatalité.

→ Le dialogue avec les salariés est nécessaire pour réduire les accidents du travail.

→ Il existe des bonnes pratiques professionnelles et des solutions simples à partager pour progresser.

DES SOLUTIONS POUR AGIR

→ **Un outil en ligne adapté à votre métier (OiRA)** pour :

- évaluer les risques professionnels ;
- réaliser et mettre à jour votre **document unique** ;
- mener des actions de prévention dans votre entreprise.



→ **Mavimplant hôtellerie, café, restaurant**, un outil 3D gratuit pour concevoir votre futur restaurant.

→ **Une sélection de publications**

(fiches pratiques, brochures, dépliants, etc.).



 www.inrs.fr/restauration

→ **Un accompagnement et des aides financières** pour la mise en œuvre d'actions de prévention.

 www.ameli.fr/restauration



En partenariat avec :



**Institut national de recherche
et de sécurité pour la prévention
des accidents du travail
et des maladies professionnelles**
www.inrs.fr



**Assurance Maladie -
Risques professionnels**
www.ameli.fr/entreprise