

TUTOPRÉV'

ACCUEIL



HÔTELLERIE-RESTAURATION

L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS)

Dans le domaine de la prévention des risques professionnels, l'INRS est un organisme scientifique et technique qui travaille, au plan institutionnel, avec la Cnam, les Carsat, Cramif, CGSS et plus ponctuellement pour les services de l'État ainsi que pour tout autre organisme s'occupant de prévention des risques professionnels.

Il développe un ensemble de savoir-faire pluridisciplinaires qu'il met à la disposition de tous ceux qui, en entreprise, sont chargés de la prévention : chef d'entreprise, médecin du travail, instances représentatives du personnel, salariés. Face à la complexité des problèmes, l'Institut dispose de compétences scientifiques, techniques et médicales couvrant une très grande variété de disciplines, toutes au service de la maîtrise des risques professionnels.

Ainsi, l'INRS élabore et diffuse des documents intéressant l'hygiène et la sécurité du travail : publications (périodiques ou non), affiches, audiovisuels, sites Internet... Les publications de l'INRS sont diffusées par les Carsat. Pour les obtenir, adressez-vous au service Prévention de la caisse régionale ou de la caisse générale de votre circonscription, dont l'adresse est mentionnée en fin de brochure.

L'INRS est une association sans but lucratif (loi 1901) constituée sous l'égide de la Cnam et soumise au contrôle financier de l'État. Géré par un conseil d'administration constitué à parité d'un collègue représentant les employeurs et d'un collègue représentant les salariés, il est présidé alternativement par un représentant de chacun des deux collèges. Son financement est assuré en quasi-totalité par la Cnam sur le Fonds national de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat), la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) et les caisses générales de sécurité sociale (CGSS)

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail, la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France et les caisses générales de sécurité sociale disposent, pour participer à la diminution des risques professionnels dans leur région, d'un service Prévention composé d'ingénieurs-conseils et de contrôleurs de sécurité. Spécifiquement formés aux disciplines de la prévention des risques professionnels et s'appuyant sur l'expérience quotidienne de l'entreprise, ils sont en mesure de conseiller et, sous certaines conditions, de soutenir les acteurs de l'entreprise (direction, médecin du travail, instances représentatives du personnel, etc.) dans la mise en œuvre des démarches et outils de prévention les mieux adaptés à chaque situation. Ils assurent la mise à disposition de tous les documents édités par l'INRS.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'INRS, de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction, par un art ou un procédé quelconque (article L. 122-4 du code de la propriété intellectuelle). La violation des droits d'auteur constitue une contrefaçon punie d'un emprisonnement de trois ans et d'une amende de 300 000 euros (article L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle).

La formation et l'information à la prévention des risques professionnels font partie intégrante d'une démarche de prévention. Une connaissance insuffisante des dangers, une initiation souvent trop sommaire à la prévention et le manque d'expérience contribuent à la survenue des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Certaines étapes de la vie professionnelle nécessitent une attention particulière : le premier emploi, l'arrivée dans une nouvelle entreprise, un changement de poste ou d'activité sont autant de moments où les salariés sont plus vulnérables face à des risques professionnels qu'ils ne maîtrisent pas.

Il est donc indispensable que les salariés puissent repérer les dangers liés à leur situation de travail et proposer des mesures de prévention adaptées. Ces compétences s'acquièrent dès la formation initiale et nécessitent d'être régulièrement actualisées au cours de la vie professionnelle.

« **TutoPrév' accueil Hôtellerie-Restauration** » vous permet, en tant qu'animateur (formateur, enseignant, personne chargée de l'accueil du salarié, tuteur ou chargé de prévention), de :



- > **vérifier**, au travers d'exercices, les connaissances en matière de santé et de sécurité au travail d'un salarié, dans le cadre de l'accueil d'un nouvel arrivant (jeune en stage ou en apprentissage, intérimaire, nouvel embauché de tout âge...) ou dans le cadre d'une action de formation ou d'information ;
- > **préconiser** ou mettre en place, en cas de lacunes, des actions d'information, de sensibilisation, de formation ou d'accompagnement pour compléter ses connaissances en matière de prévention.

Quelques chiffres...

- Les salariés de 18 à 24 ans ont près de deux fois plus d'accidents du travail que l'ensemble des salariés.
- Près d'un quart des accidents du travail concernent des salariés ayant moins d'un an d'ancienneté dans l'entreprise.

LES SUPPORTS PROPOSÉS

☑ Trois planches illustrant des situations à risque

Des salariés en situation de travail sont représentés, exposés à des dangers caractéristiques des métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans trois environnements distincts :

- > hôtellerie ;
- > restauration traditionnelle ;
- > restauration collective.

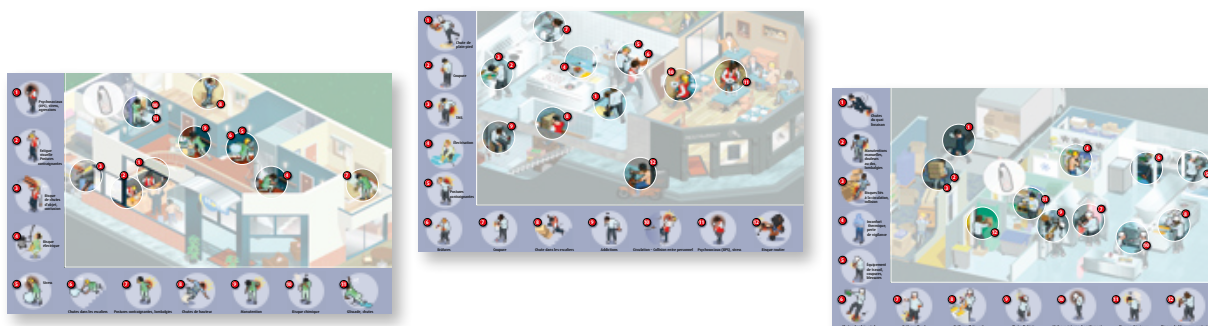


☑ Une fiche d'identification des risques

Cette fiche permet d'identifier la nature des dangers repérés sur les planches et de rédiger des propositions de mesures de prévention permettant de lutter contre ces dangers.

Nom et prénom :			
Entreprise :			
Date :			
Site de la planche :			
TUTOPRÉV ACCUEIL HÔTELLERIE RESTAURATION			
Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?

- ☑ Trois planches illustrant des situations à risque avec corrections et explications



- ☑ Trois tableaux recensant les mesures de prévention pour chacun des environnements de travail représentés sur les planches illustrant des situations à risque

TUTOPREV' ACCUEIL HÔTELLERIE				
Mesures de prévention				
Risque	Principaux postes de travail concernés	Principaux équipements concernés	Principaux produits concernés	Principaux gestes concernés
1	Préparation des repas	Table de travail	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
2	Service à table	Tables	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
3	Nettoyage	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds
4	Entretien	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds
5	Préparation des repas	Table de travail	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
6	Service à table	Tables	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
7	Nettoyage	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds
8	Entretien	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds

TUTOPREV' RESTAURATION TRADITIONNELLE				
Mesures de prévention				
Risque	Principaux postes de travail concernés	Principaux équipements concernés	Principaux produits concernés	Principaux gestes concernés
1	Préparation des repas	Table de travail	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
2	Service à table	Tables	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
3	Nettoyage	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds
4	Entretien	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds
5	Préparation des repas	Table de travail	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
6	Service à table	Tables	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
7	Nettoyage	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds
8	Entretien	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds

TUTOPREV' RESTAURATION COLLECTIVE				
Mesures de prévention				
Risque	Principaux postes de travail concernés	Principaux équipements concernés	Principaux produits concernés	Principaux gestes concernés
1	Préparation des repas	Table de travail	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
2	Service à table	Tables	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
3	Nettoyage	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds
4	Entretien	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds
5	Préparation des repas	Table de travail	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
6	Service à table	Tables	Produits alimentaires	Porter des objets lourds
7	Nettoyage	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds
8	Entretien	Tables, chaises	Produits ménagers	Porter des objets lourds

Vous pouvez :

- ☐ photocopier l'ensemble de ces supports à partir de ce document ;
- les télécharger au format PDF sur le site : www.inrs.fr/tutoprev

LE MODE D'EMPLOI

Ces supports permettent à un animateur (formateur, enseignant, personne chargée de l'accueil du salarié, tuteur ou chargé de prévention) de mener une action de sensibilisation, de formation ou de vérification des connaissances en santé et sécurité au travail auprès des salariés ou futurs salariés (élèves, stagiaires).

1 Faire repérer les risques au nouvel arrivant

En tant qu'animateur, vous remettez une des planches illustrant une situation de travail (la plus proche de l'activité professionnelle) et la fiche d'identification des risques.

L'exercice consiste à demander d'observer la planche illustrée, de repérer les situations de travail présentant des risques, puis de les pointer en les entourant et en les numérotant sur la planche.

Vous pouvez répéter l'exercice sur une ou plusieurs autres planches représentant des environnements différents.

Remarque: Les planches « Restauration traditionnelle » et « Restauration collective » sont complémentaires; certains risques communs étant plus particulièrement traités dans l'une ou l'autre planche, il est recommandé à l'animateur de proposer les deux planches afin d'aborder l'ensemble des situations rencontrées dans le cadre de l'activité de restauration.

Consignes à donner

“ Dans votre métier de l'hôtellerie-restauration, vous pouvez être exposé à des risques multiples. Pour votre sécurité et celle de vos collègues, il est essentiel de savoir identifier ces risques, de connaître les mesures de prévention qui permettent de les éviter et de veiller à leur bonne application.

La scène que vous allez découvrir sur cette planche comporte des situations de travail à risque.

À vous de les retrouver et de les reporter par écrit sur la fiche d'identification des risques. ”

Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?
1	Le salarié peut tomber de la chaise.	Il peut se blesser.	Utiliser un escabeau sécurisé.
2	La femme de chambre peut s'électrocuter.	Brûlure ou décès.	Signaler et remplacer les équipements defectueux.

TUTOPRÉV'
ACCUEIL
HÔTELLERIE
RESTAURATION

Nom et prénom :
Entreprise :
Date :
Titre de la planche : *Hôtellerie*

2 Vérifier les connaissances

En vous appuyant sur la version corrigée des planches illustrées et les tableaux explicatifs, vous pourrez vérifier très rapidement si les risques présents dans l'environnement de travail ont été repérés et si des mesures de prévention pertinentes ont été proposées.

Ces éléments de correction ne sont pas exhaustifs. Ils ont pour principal objectif de susciter un échange autour des risques professionnels. Cet échange peut être poursuivi avec le même type d'exercices, par l'observation de l'environnement réel de travail.

3 Améliorer les connaissances sur la santé et la sécurité au travail

Si vous percevez des lacunes (risques graves non identifiés), il sera alors important de mettre en place des actions d'accompagnement, d'information, de sensibilisation ou de formation permettant d'acquérir les connaissances manquantes. Les activités professionnelles pourront ainsi être réalisées dans des meilleures conditions de sécurité.

Éléments de correction

Mesures de prévention

N°	Risque	Mesures de prévention	Risques de prévention	Mesures de prévention	Thèmes identifiés
1	Chute de hauteur	Utiliser un échafaudage à l'échelle appropriée et vérifiée.	Chute de hauteur	Utiliser des échafaudages à l'échelle appropriée et vérifiée.	Chutes de hauteur
2	Compost	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
3	TMS	Adopter une posture adaptée à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
4	Électrocution	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
5	Projetiles	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
6	Projetiles	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
7	Projetiles	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
8	Projetiles	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
9	Projetiles	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
10	Projetiles	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
11	Projetiles	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
12	Projetiles	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
13	Projetiles	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
14	Projetiles	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur
15	Projetiles	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chute de hauteur	Utiliser des produits adaptés à la tâche à réaliser.	Chutes de hauteur

LES PRINCIPAUX RISQUES DU SECTEUR DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Les principaux risques des métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont :

- > les risques liés aux **chutes** : sols humides et glissants, présence de dénivelés et d'escaliers, travail dans la précipitation ;
- > les risques liés aux **activités physiques** : manutentions, postures contraignantes, gestes répétitifs ;
- > les risques **psychosociaux** : les pics d'activités, les interruptions fréquentes, les délais contraints, les tensions dues aux relations avec certains clients (violence verbale, agression...) ;
- > les risques de **coupures** ou de **brûlures**, en particulier en restauration ;
- > le risque **chimique** : utilisation de produits de nettoyage irritants ou toxiques.

Les mesures de prévention les plus efficaces consistent à supprimer le danger ou à l'éloigner des salariés. À défaut, il convient de mettre en place des mesures de protection collective pour réduire les risques. Si ces dispositions se révèlent insuffisantes ou impossibles à mettre en œuvre, des protections individuelles doivent être utilisées. Dans tous les cas, des mesures complémentaires peuvent accompagner ces actions (sensibilisation, formation, information, consignes...). Le port des équipements de protection individuelle peut être systématisé, ce qui ne doit pas empêcher la recherche de solutions pour réduire le risque et protéger collectivement les salariés, comme évoqué précédemment.



Documents illustrant des situations à risque



Vous pouvez :

- ▣ photocopier l'ensemble de ces supports à partir de ce document ;
- ▣ les télécharger au format PDF sur le site : www.inrs.fr/tutoprev

Nom :

Prénom :



Nom:

Prénom:



Nom :

Prénom :



Nom et prénom:
Entreprise:
Date:
Titre de la planche:

Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?

Nom et prénom:
Entreprise:
Date:
Titre de la planche:

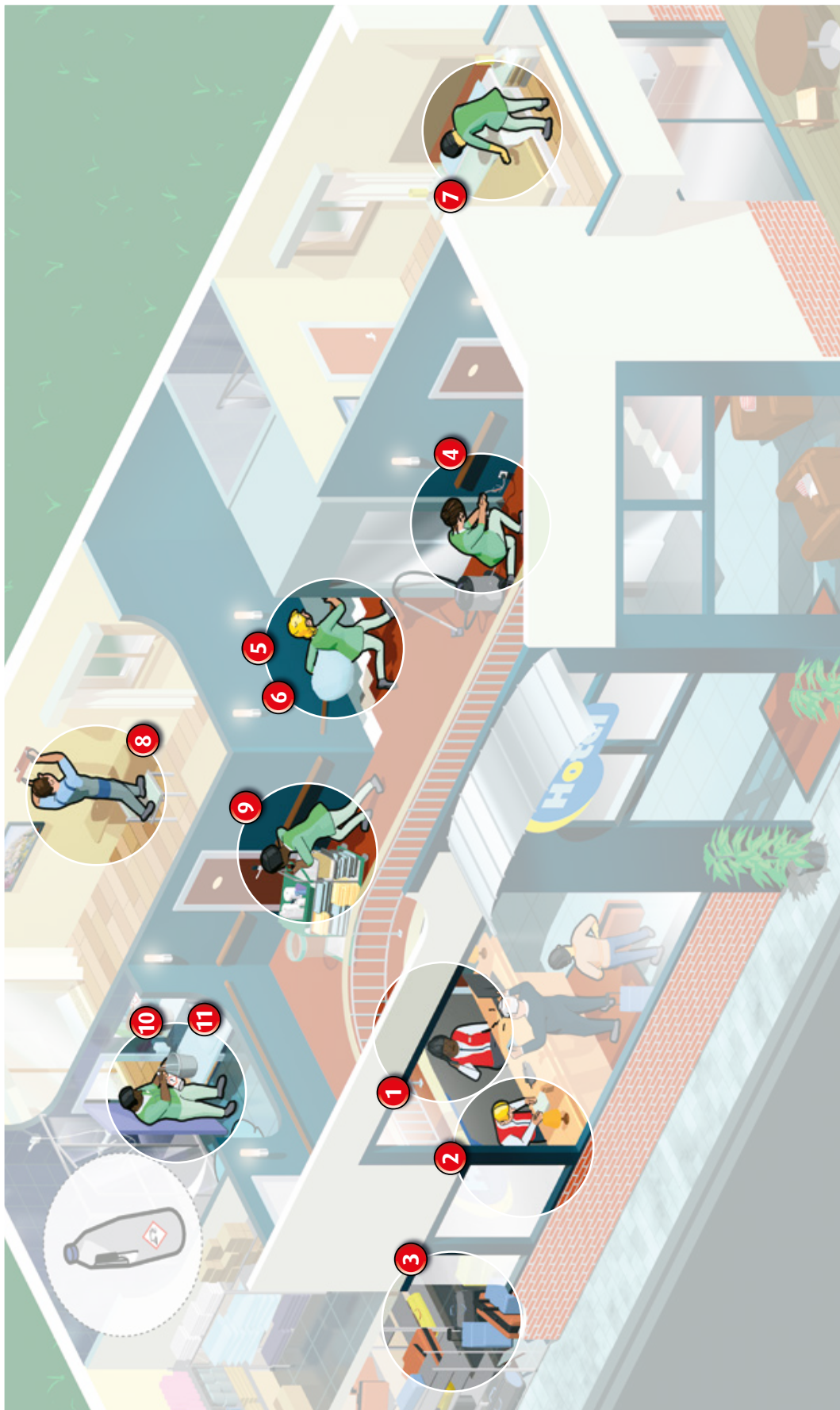
Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?

Documents pour l'animateur



Vous pouvez :

- ▣ photocopier l'ensemble de ces supports à partir de ce document ;
- les télécharger au format PDF sur le site : www.inrs.fr/tutoprev



1

Psychosociaux
(RPS), stress,
agressions

2

Fatigue
visuelle
Postures
contraignantes

3

Risque
de chutes
d'objet,
contusion

4

Risque
électrique

5

Stress

6

Chutes dans les escaliers

7

Postures contraignantes, lombalgies

8

Chutes de hauteur

9

Manutention

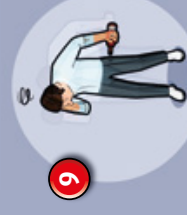
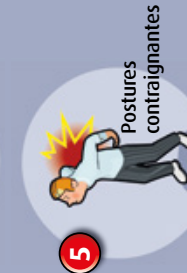
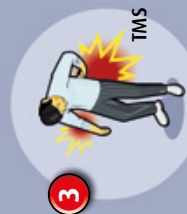
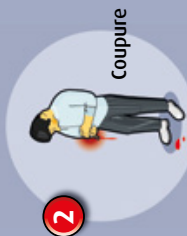
10

Risque chimique

11

Glissade, chutes

N°	Risque	Mesures de prévention pour réduire le risque	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
1	Psychosociaux (PPS), stress, agressions	Aménager la zone d'accueil (files d'attente, signalétique, confort, propreté, confidentialité, sécurité...) Sécuriser le poste d'accueil (vidéo ou radiosurveillance, mise en visibilité).			Mettre en place et former le personnel aux procédures de gestion des conflits et à la gestion des situations difficiles.
2	Fatigue visuelle Postures contraignantes	Aménager la zone de travail pour éviter les mauvaises postures (position des écrans, des imprimantes, du téléphone...) Prévoir un éclairage adapté aux tâches (lumière naturelle et d'appoint).			Former les salariés à la démarche de prévention des risques liés à l'activité physique (prap).
3	Risque de chutes d'objet, contusion	Organiser les rangements pour limiter les contraintes: valises les plus lourdes au sol, les plus légères sur étagère. Dimensionner la bagagerie aux besoins et prévoir des étagères adaptées.			Former les salariés à la démarche de prévention des risques liés à l'activité physique (prap).
4	Risque électrique	Suivre l'état des équipements , signaler les équipements défectueux ou inadaptés.			Former le personnel en charge de la petite manutention au risque électrique (habilitation électrique).
5	Stress	Organiser les flux afin de limiter la perte de temps en déplacements inutiles. Veiller à une répartition équilibrée de la charge de travail.			
6	Chutes dans les escaliers	Garder les escaliers dégagés . Prévoir un éclairage suffisant dans les escaliers. Modifier le revêtement des marches afin qu'elles soient non glissantes.		Porter des chaussures à semelles antidérapantes.	Sensibiliser les salariés à la nécessité de tenir la main courante .
7	Postures contraignantes, lombalgies	Mettre à disposition des aides techniques pour la mise à hauteur du lit et pour faciliter le housage/déhoussage des couettes. Favoriser le travail en binômes .			Former les salariés à la démarche de prévention des risques liés à l'activité physique (prap).
8	Chutes de hauteur	Utiliser des moyens d'accès en hauteur sécurisés (escabeaux ou marchepieds adaptés). Utiliser des outils à manches télescopiques pour accéder aux surfaces hautes. Choisir une conception et des matériaux qui facilitent l'entretien et limitent les postures contraignantes.			
9	Manutention	Prévoir des chariots adaptés : roues adaptées au revêtement de sol, chariots à fonds mobiles pour le linge, chariots motorisés. Limiter les déplacements inutiles . Signaler tout dysfonctionnement et faire effectuer les réparations nécessaires.			Former les salariés à la démarche de prévention des risques liés à l'activité physique (prap).
10	Risque chimique	Remplacer les produits dangereux par des produits moins toxiques. Utiliser les produits dans leur conditionnement d'origine sans les mélanger.		Utiliser des gants adaptés aux produits utilisés pour les actions de nettoyage.	Former les salariés à l'utilisation des produits de nettoyage et à la lecture des pictogrammes présents sur l'étiquette.
11	Glissade, chutes	Nettoyer immédiatement les sols humides ou salis. Supprimer les éléments encombrants au sol. Assurer une bonne évacuation des eaux usées. Attendre que le sol soit sec pour circuler.		Porter des chaussures à semelles antidérapantes.	Signaler les sols humides ou glissants.



N°	Risque	Mesures de prévention pour réduire le risque	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
1	Chute de plain-pied	Nettoyer immédiatement les sols salis ou humides (brossage, rinçage, raclage). Ventiler correctement les pièces. Assurer une bonne évacuation des eaux de lavage.	Choisir des revêtements de sol antidérapants.	Porter des chaussures à semelles antidérapantes de type SRC.	Mettre en place une signalétique en cas de sols humides ou fuites. Donner la consigne de signaler toute fuite provenant de machines ou équipements.
2	Coupure	Utiliser des couteaux adaptés à la tâche à réaliser. Ranger les couteaux après utilisation.		Porter des gants antiscissions lors des phases d'épluchage et de découpe.	Sensibiliser le personnel aux risques de coupure.
3	TMS	Assurer l'entretien et l'affûtage/affilage réguliers des couteaux et autres ustensiles.			Former à l'affûtage/affilage des couteaux.
4	Électrisation	Suivre l'état des équipements , signaler les équipements défectueux ou inadaptés.			Sensibiliser le personnel au risque électrique.
5	Postures contraignantes	Adapter la hauteur et la profondeur des bacs à l'aide de réhausseuses de bac.			Former les salariés à la démarche de prévention des risques liés à l'activité physique (prap).
6	Brûlures	Identifier les espaces pour les plats chauds à la plonge.			
7	Coupure	Jeter la vaisselle dès qu'elle présente un risque de coupure . Supprimer l'essuyage manuel des verres pour lui préférer l'utilisation d'un lave-verre avec osmoseur.			Sensibiliser le personnel aux risques de coupure lors de l'essuyage des verres.
8	Chute dans les escaliers	Supprimer les éléments encombrants ou glissants au sol. Organiser le travail de manière à éviter la précipitation dans les escaliers. Utiliser un monte-charge . Réparer les sols endommagés. Assurer un éclairage adapté et suffisant.	Équiper les escaliers de rambardes et de rampes. Équiper les marches d'un revêtement antidérapant.	Porter des chaussures à semelles antidérapantes.	Sensibiliser le personnel aux risques de chutes dans les escaliers. Signaler toute défectuosité (nez de marche, etc.).
9	Additions	Partager la prise de conscience collective lié à ce risque. Garantir des conditions de travail satisfaisantes pour réduire le risque de pratiques addictives.			Sensibiliser les salariés aux risques liés aux addictions .
10	Circulation Collision entre personnel	Organiser et respecter les circulations entre la salle et la cuisine (séparation des flux entrée/sortie, hublot aux portes...).			Indiquer clairement par une signalétique appropriée les sens de circulation .
11	Psychosociaux (RPS), stress	Participer à la bonne communication entre membres de l'équipe. Veiller à l'équilibre de la charge de travail , y compris lors des coups de feu et échanger avec l'encadrement sur les situations problématiques.			Sensibiliser le personnel aux risques psychosociaux .
12	Risque routier	Organiser l'espace livraison et les déplacements (espace de prise des commandes, recherche d'itinéraires...). Veiller à l'entretien des véhicules. Vérifier avant chaque utilisation les équipements de sécurité du véhicule.		Porter les équipements de protection (gants et casque en scooter).	Former les salariés à la conduite en sécurité . Donner les consignes de conduite en sécurité (ne pas téléphoner, respecter le Code de la route...).



1 Chutes du quai livraison



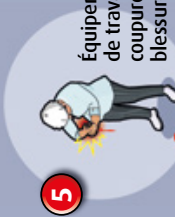
2 Manutentions manuelles, douleurs au dos, lombalgies



3 Risques liés à la circulation, collision



4 Inconfort thermique, perte de vigilance



5 Équipement de travail, coupures, blessures



6 Chutes de plain-pied



7 Brûlures (four)



8 Brûlures (friteuse)



9 Chute d'objets



10 Violence interne, harcèlement



11 Risques chimiques



12 Risque de blessures, contusions

N°	Type de risque	Mesures de prévention pour réduire le risque	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
1	Chutes du quai livraison	Installer des garde-corps de protection le long des quais. Baliser les zones de circulation piétonnes.	Utiliser les zones sécurisées pour piétons.	Porter des chaussures à semelles antidérapantes.	Sensibiliser informer le personnel aux risques de chutes de quai.
2	Manutentions manuelles, douleurs au dos, lombalgies	Optimiser l'approvisionnement (adapté aux consommations et par petit lots). Organiser le stockage pour limiter les manutentions.	Utiliser les aides à la manutention pour porter les charges lourdes.	Porter les équipements de protection individuelle (gants, chaussures).	Former le personnel à l'utilisation des aides à la manutention. Former les salariés à la prévention des risques liés à l'activité physique (prap).
3	Risques liés à la circulation, collision	Organiser les zones de circulation de façon à éviter les collisions engins/piétons. Organiser le travail de façon à éviter de courir.	Installer des miroirs afin d'améliorer la visibilité au niveau des zones de croisements possibles. Assurer un bon éclairage des zones de circulation.		Sensibiliser le personnel aux risques de collision engin/piéton. Former le personnel à l'utilisation des aides à la manutention.
4	Inconfort thermique, perte de vigilance	Bien ranger la chambre froide afin de rendre accessible les produits stockés.	Installer et vérifier régulièrement un dispositif d'avertissement sonore et lumineux permettant de donner l'alarme en cas d'enfermement accidentel.	Porter des vêtements adaptés, des gants.	Inform les salariés des dispositifs de sécurité en place. Sensibiliser/informer sur les risques liés aux ambiances thermiques.
5	Équipement de travail, coupures, blessures	Utiliser et entretenir les machines et les accessoires fournis selon les instructions du fabricant.	Ne pas neutraliser les protecteurs des équipements de travail.	Utiliser les gants.	Former le personnel à l'utilisation des équipements et les sensibiliser aux risques de coupure. Afficher les procédures d'utilisation et de nettoyage à proximité des machines.
6	Chutes de plain-pied	Maintenir les sols propres, secs et dégagés (brosser, rincer, racle). Évacuer régulièrement les souillures.		Porter des chaussures à semelles antidérapantes.	Sensibiliser/informer sur les risques de chute.
7	Brûlures (four)	Installer le four à hauteur de saisie de plat. Disposer un plan de travail à proximité de la sortie du four.		Porter des gants antibuillures adaptés, des vêtements couvrants en coton et un tablier.	Sensibiliser le personnel aux risques de brûlures.
8	Brûlures (friteuse)	Égoutter correctement les aliments avant de les plonger dans l'huile bouillante. Veiller à respecter les niveaux d'huile minimum et maximum. Respecter les zones de circulation autour des friteuses.			Former les salariés aux différentes opérations liées à la friteuse : plongée des aliments, égouttage, nettoyage...
9	Chute d'objets	Disposer d'un espace de rangement à plusieurs niveaux. Organiser le rangement selon le poids et l'utilisation des matériels, les plus légers en hauteur, les plus lourds au niveau du buste.	Utiliser un système d'accès en hauteur sécurisé.		Sensibiliser le personnel aux règles de rangement et aux risques de chutes d'objet.
10	Violence interne, harcèlement	Connaître la répartition des tâches, les liens hiérarchiques, les plannings... Désamorcer si besoin les situations de conflits par le dialogue direct et le rappel des règles aux personnes concernées.			Sensibiliser les salariés sur les dispositifs existants en cas de harcèlement ou violence.
11	Risques chimiques	Limiter le nombre de produits chimiques utilisés. Remplacer les produits dangereux par des produits moins dangereux. Installer un point de lavage en cas d'accident (rince-œil...). Bien ventiler le local d'entretien. Privilégier les centrales de nettoyage munies d'un enrouleur automatique.	Bien ranger les produits chimiques dans une armoire ventilée et fermée à clé pour les produits dangereux. Prévoir des bacs de rétention sous les produits et placer les plus toxiques en bas. Éviter les transvasement et mélanges.		Sensibiliser et informer le personnel sur les risques chimiques.
12	Risque de blessures, contusions	Disocier le remplissage du compactage.		Porter les équipements appropriés : gants, bottes.	Former le personnel à l'utilisation des presses à carton et du compacteur à déchets.

Bibliographie

Publications INRS

- > *Réceptionniste en hôtellerie*, ED 6081.
- > *Femme de chambre et valet dans l'hôtellerie*, ED 991.
- > *Encadrant d'équipe d'étage. Gouvernant, gouvernante dans l'hôtellerie*, ED 991.
- > *Lingère, linge et équipier dans l'hôtellerie*, ED 6033.
- > *La restauration professionnelle. Prévention des risques professionnels*, ED 880.
- > *La restauration collective. Aide au repérage des risques professionnels*, ED 6075.

Autres publications

- > *Socle de prévention en restauration*, Recommandation R 493, adoptée le 5 octobre 2016.

Vidéo INRS

- > *Santé et sécurité dans les métiers de la restauration*, DV 1575.

Sites Internet

- > www.inrs.fr : notamment les dossiers inrs.fr/metiers/commerce-service/hotel et inrs.fr/metiers/commerce-service/restaurants
- > www.chodevant.fr
- > www.cchst.ca

Pour commander les brochures et les affiches de l'INRS,
adressez-vous au service Prévention de votre Carsat, Cramif ou CGSS.

Services Prévention des Carsat et de la Cramif

Carsat ALSACE-MOSELLE

(67 Bas-Rhin)
14, rue Adolphe-Seyboth
CS 10392
67010 Strasbourg cedex
tél. 03 88 14 33 00
fax 03 88 23 54 13
prevention.documentation@carsat-am.fr
www.carsat-alsacemoselle.fr

(57 Moselle)

3, place du Roi-George
BP 31062
57036 Metz cedex 1
tél. 03 87 66 86 22
fax 03 87 55 98 65
www.carsat-alsacemoselle.fr

(68 Haut-Rhin)

11, avenue De-Lattre-de-Tassigny
BP 70488
68018 Colmar cedex
tél. 03 69 45 10 12
fax 03 89 21 62 21
www.carsat-alsacemoselle.fr

Carsat AQUITAINE

(24 Dordogne, 33 Gironde,
40 Landes, 47 Lot-et-Garonne,
64 Pyrénées-Atlantiques)
80, avenue de la Jallère
33053 Bordeaux cedex
tél. 05 56 11 64 36
documentation.prevention@
carsat-aquitaine.fr
www.carsat-aquitaine.fr

Carsat AUVERGNE

(03 Allier, 15 Cantal,
43 Haute-Loire,
63 Puy-de-Dôme)
Espace Entreprises
Clermont République
63036 Clermont-Ferrand cedex 9
tél. 04 73 42 70 19
fax 04 73 42 70 15
offredoc@carsat-auvergne.fr
www.carsat-auvergne.fr

Carsat BOURGOGNE - FRANCHE-COMTÉ

(21 Côte-d'Or, 25 Doubs,
39 Jura, 58 Nièvre,
70 Haute-Saône,
71 Saône-et-Loire, 89 Yonne,
90 Territoire de Belfort)
46, rue Elsa-Triolet
21044 Dijon cedex
tél. 03 80 33 13 92
fax 03 80 33 19 62
documentation.prevention@carsat-bfc.fr
www.carsat-bfc.fr

Carsat BRETAGNE

(22 Côtes-d'Armor, 29 Finistère,
35 Ille-et-Vilaine, 56 Morbihan)
236, rue de Châteaugiron
35030 Rennes cedex 09
tél. 02 99 26 74 63
fax 02 99 26 70 48
drp.cdi@carsat-bretagne.fr
www.carsat-bretagne.fr

Carsat CENTRE - VAL DE LOIRE

(18 Cher, 28 Eure-et-Loir, 36 Indre,
37 Indre-et-Loire, 41 Loir-et-Cher, 45 Loiret)
36, rue Xaintrailles
CS44406
45044 Orléans cedex 1
tél. 02 38 79 70 21
prev@carsat-centre.fr
www.carsat-cvl.fr

Carsat CENTRE-OUEST

(16 Charente, 17 Charente-Maritime,
19 Corrèze, 23 Creuse, 79 Deux-Sèvres,
86 Vienne, 87 Haute-Vienne)
TSA 34809
87048 Limoges cedex
tél. 05 55 45 39 04
fax 05 55 45 71 45
cirp@carsat-centreouest.fr
www.carsat-centreouest.fr

Cram ÎLE-DE-FRANCE

(75 Paris, 77 Seine-et-Marne,
78 Yvelines, 91 Essonne,
92 Hauts-de-Seine, 93 Seine-Saint-Denis,
94 Val-de-Marne, 95 Val-d'Oise)
17-19, place de l'Argonne
75019 Paris
tél. 01 40 05 32 64
fax 01 40 05 38 84
prevdocinrs.cramif@assurance-maladie.fr
www.cramif.fr

Carsat LANGUEDOC-ROUSSILLON

(11 Aude, 30 Gard, 34 Hérault,
48 Lozère, 66 Pyrénées-Orientales)
29, cours Gambetta
34068 Montpellier cedex 2
tél. 04 67 12 95 55
fax 04 67 12 95 56
prevdoc@carsat-lr.fr
www.carsat-lr.fr

Carsat MIDI-PYRÉNÉES

(09 Ariège, 12 Aveyron, 31 Haute-Garonne,
32 Gers, 46 Lot, 65 Hautes-Pyrénées,
81 Tarn, 82 Tarn-et-Garonne)
2, rue Georges-Vivent
31065 Toulouse cedex 9
doc.prev@carsat-mp.fr
www.carsat-mp.fr

Carsat NORD-EST

(08 Ardennes, 10 Aube, 51 Marne,
52 Haute-Marne, 54 Meurthe-et-Moselle,
55 Meuse, 88 Vosges)
81 à 85, rue de Metz
54073 Nancy cedex
tél. 03 83 34 49 02
documentation.prevention@carsat-nordest.fr
www.carsat-nordest.fr

Carsat NORD-PICARDIE

(02 Aisne, 59 Nord, 60 Oise,
62 Pas-de-Calais, 80 Somme)
11, allée Vauban
59662 Villeneuve-d'Ascq cedex
tél. 03 20 05 60 28
fax 03 20 05 79 30
bedprevention@carsat-nordpicardie.fr
www.carsat-nordpicardie.fr

Carsat NORMANDIE

(14 Calvados, 27 Eure, 50 Manche,
61 Orne, 76 Seine-Maritime)
Avenue du Grand-Cours
CS 36028
76028 Rouen cedex 1
tél. 02 35 03 58 22
fax 02 35 03 60 76
prevention@carsat-normandie.fr
www.carsat-normandie.fr

Carsat PAYS DE LA LOIRE

(44 Loire-Atlantique, 49 Maine-et-Loire,
53 Mayenne, 72 Sarthe, 85 Vendée)
2, place de Bretagne
44932 Nantes cedex 9
tél. 02 51 72 84 08
fax 02 51 82 31 62
documentation.rp@carsat-pl.fr
www.carsat-pl.fr

Carsat RHÔNE-ALPES

(01 Ain, 07 Ardèche, 26 Drôme, 38 Isère,
42 Loire, 69 Rhône, 73 Savoie,
74 Haute-Savoie)
26, rue d'Aubigny
69436 Lyon cedex 3
tél. 04 72 91 97 92
fax 04 72 91 98 55
prevention.doc@carsat-ra.fr
www.carsat-ra.fr

Carsat SUD-EST

(04 Alpes-de-Haute-Provence,
05 Hautes-Alpes, 06 Alpes-Maritimes,
13 Bouches-du-Rhône, 2A Corse-du-Sud,
2B Haute-Corse, 83 Var, 84 Vaucluse)
35, rue George
13386 Marseille cedex 20
tél. 04 91 85 85 36
documentation.prevention@carsat-sudest.fr
www.carsat-sudest.fr

Services Prévention des CGSS

CGSS GUADELOUPE

Espace Amédée Fengarol, bât. H
Parc d'activités La Providence, ZAC de Dothémare
97139 Les Abymes
tél. 05 90 21 46 00 – fax 05 90 21 46 13
risquesprofessionnels@cgss-guadeloupe.fr
www.preventioncgss971.fr

CGSS GUYANE

CS 37015
97307 Cayenne cedex
tél. 05 94 29 83 04 – fax 05 94 29 83 01
prevention-rp@cgss-guyane.fr

CGSS LA RÉUNION

4, boulevard Doret, CS 53001
97741 Saint-Denis cedex 9
tél. 02 62 90 47 00 – fax 02 62 90 47 01
prevention@cgss.re
www.cgss-reunion.fr

CGSS MARTINIQUE

Quartier Place-d'Armes,
97210 Le Lamentin cedex 2
tél. 05 96 66 51 31 et 05 96 66 76 19 – fax 05 96 51 81 54
documentation.atmp@cgss-martinique.fr
www.cgss-martinique.fr

« TutoPrév' accueil Hôtellerie-Restauration »
fait partie d'une collection intitulée « TutoPrév' »,
centrée sur une approche des risques professionnels
par les situations de travail. Cette collection
est déclinée par secteur d'activité ou par métier.



Institut national de recherche et de sécurité
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
65, boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris • Tél. 01 40 44 30 00 • info@inrs.fr

Édition INRS ED 4467

1^{re} édition • février 2020 • 3 000 ex. • ISBN 978-2-7389-2529-9

► L'INRS est financé par la Sécurité sociale - Assurance maladie / Risques professionnels ◀

Avec la participation :
> de la Carsat Nord-Est
> de la Cram Île-de-France

www.inrs.fr

YouTube



in