

[CMSM, santé au travail](#) » [Infos santé au travail](#) » Risques professionnels en Hôtellerie-Restauration

**Dans cet article, on vous donne des outils pour identifier, évaluer et prévenir les risques professionnels spécifiques au secteur de l'hôtellerie-restauration.**

Pour aller plus loin, le CMSM peut vous accompagner dans votre [démarche de prévention](#) et sensibiliser vos salariés dans le cadre de [sessions d'information](#). Cet accompagnement est inclus dans votre [cotisation](#).



## **Risques professionnels hôtellerie restauration**

Retrouvez dans cette rubrique les informations et outils communs au secteur de l'hôtellerie-restauration.

[Spécial Covid-19](#)



**Webinaire du 19 Juin 2020 organisé par Santé au travail - Fédération Île-de-France, en partenariat avec l'UMIH 75 et le GNI et Aléa Prévention : Hôtels, cafés, restaurants : comment assurer une réouverture en sécurité ? De quelles aides bénéficier ?**

- Le [support](#) de présentation
- Le [replay](#) en vidéo

**Outils de la branche professionnelle pour la reprise d'activité en sécurité :**

- [Protocole de déconfinement](#) commun à toute la profession HCR
- [Guide sanitaire pour les professionnels CHRD](#) (Hôtel, restaurant, traiteur, café, établissement de nuit, bowling et loisirs indoor et thalasso)
- Affiche [Accueillir le client](#)
- Affiche [Sanitaires](#)
- Affiche [Passage en caisse](#)
- Affiche [Information de la clientèle sur le protocole](#)
- Affiche [Information du personnel sur les règles de base](#)

**Outils du Ministère du Travail :**

- [Protocole national de déconfinement](#), version du 17 Septembre 2020
- Fiche conseils [Vestiaires, locaux sociaux et locaux fumeurs](#)
- Fiches conseils [Conduite à tenir en entreprise en cas de suspicion de COVID-19](#)
- Fiche conseils [Restauration collective ou vente à emporter](#)
- Fiche conseils [Réceptionniste ou veilleur de nuit](#)
- Fiche conseils [Femme de chambre](#)
- Affiche [Notre établissement s'engage](#) pour faire savoir à vos clients que vous vous engagez à respecter le protocole sanitaire

[Identifier, évaluer et prévenir les risques professionnels](#)

## Evaluer les risques professionnels



L'outil [OIRA « Hôtels Cafés Restaurants »](#) a été élaboré par l'INRS et l'Assurance Maladie - Risques professionnels, en collaboration avec leurs partenaires, pour aider les professionnels de ces secteurs à évaluer leurs risques. C'est un logiciel en ligne, qui détaille les risques fréquemment rencontrés dans ces activités, et propose des bonnes pratiques de prévention. Disponible en accès libre, il permet d'éditer le document unique (DU) de l'entreprise et de définir son plan d'actions.

## Prévenir les risques professionnels



Afin d'intégrer la dimension santé et sécurité au travail dès la conception ou lors de la rénovation d'un hôtel, café ou restaurant, l'outil [MAVImplant « Hôtels Cafés Restaurants »](#) a été élaboré par l'INRS et l'Assurance Maladie - Risques professionnels, en collaboration avec leurs partenaires. En accès libre, ce logiciel permet de réaliser une maquette virtuelle en 3 dimensions du futur hôtel, café ou restaurant, en intégrant les différents mobiliers et équipements spécifiques à ce secteur d'activité, et en tenant compte des bonnes pratiques de prévention.



Organisé tous les 2 ans à Paris, le [salon EquipHotel](#) est le rendez-vous professionnel et international de référence du secteur de l'Hôtellerie-Restauration. Il permet de se tenir informé des solutions techniques novatrices conciliant à la fois qualité, productivité et conditions de travail optimales pour tous.

**Le guide de la branche professionnelle - [La prévention en action : les hôtels, cafés, restaurants](#)** vous aide à la mise en œuvre de l'évaluation des risques professionnels.

**La recommandation « [Livraison, chargement, déchargement des marchandises](#) /**

[matériels en points de livraison en hôtellerie / restauration...](#) » de l'Assurance Maladie propose aux professionnels des secteurs concernés un ensemble de bonnes pratiques à adopter dans leurs entreprises, pour les accompagner dans une démarche globale de prévention des risques et favoriser un travail en sécurité de leurs salariés ou de leurs fournisseurs.

Le site [Chodevant.fr](#) vous propose différents outils pour évaluer vos risques professionnels et sensibiliser vos salariés.

### [Informer les travailleurs](#)

L'information et la formation à la prévention des risques professionnels fait partie intégrante d'une démarche de prévention.

Dans le cadre de l'accueil d'un nouvel arrivant, vous pouvez utiliser l'outil [Tuto Prev' Accueil Hôtellerie-Restaurant](#) de l'INRS-Assurance Maladie.

## Restauration

Retrouvez dans cette rubrique les informations et outils spécifiques à la prévention des risques professionnels en restauration.

### [La restauration](#)



- Dossier INRS - [Restaurants : la sécurité au menu](#)
- Recommandation de l'Assurance Maladie - [Cafés, Hôtels, Restaurants et autres activités : Socle de prévention en restauration](#) - Il s'agit d'un ensemble de mesures de prévention pour vous aider à prévenir les principales causes d'accidents du travail et

de maladies professionnelles dans les Cafés, Hôtels et Restaurants (Risques de chute, risques de lombalgie et de TMS et risques de coupure).

- Guide INRS [La restauration traditionnelle](#)
- Dépliant INRS de sensibilisation sur les principaux risques en restauration traditionnelle - [La santé de votre entreprise passe par la santé de vos salariés](#)
- Guide INRS - [La restauration rapide](#)
- Guide INRS - [La restauration collective](#)
- Guide INRS pour la [Conception des cuisines de restauration collective](#)
- Restauration d'entreprise - [Aide-mémoire juridique](#)
- Site [Agrobat](#) pour la conception de vos locaux agroalimentaires : Les bonnes pratiques conciliant les exigences de santé des consommateurs et des salariés
- Session de sensibilisation à la demande : [Restauration : Rappels sur les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire](#)
- [Restauration collective ou vente à emporter : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?](#)

## La cuisine



- Retrouvez notre plaquette synthétiques sur la prévention des risques professionnels en cuisine de restaurant : [Cuisine de restaurant, les ingrédients de la prévention !](#)
- Mémo Document Unique : exemple [Cuisinier](#)
- Fiche pratique : [Fournissez des chaussures antidérapantes au personnel de cuisine](#)
- Fiche pratique : [Sécurisez les escaliers d'accès aux réserves](#)
- Fiche pratique : [Organisez le rangement des produits et matériels pour limiter les contraintes et efforts](#)
- Fiche pratique : [Maintenez les couteaux aiguisés et en bon état](#)
- Fiche pratique : [Fournir et faire porter des gants anticoupures pour la découpe et l'épluchage des légumes](#)

## [La plonge](#)



- Fiche pratique : [Mettre à disposition des plongeurs des rehausses permettant d'adapter la profondeur des bacs](#)
- Fiche pratique : [Fournissez des chaussures antidérapantes au personnel de cuisine](#)
- Fiche pratique : [Supprimez l'essuyage manuel des verres](#)

## [La salle](#)



- Fiche pratique : [Sécurisez les escaliers en salle](#)

# Hôtellerie

Retrouvez dans cette rubrique les informations et outils spécifiques à la prévention des risques professionnels dans l'hôtellerie.

## [L'hôtellerie](#)





**Extrait du dossier INRS « [Hôtels. Refuser les risques du métier](#) » :**

*« Dans l'hôtellerie, les troubles musculosquelettiques (TMS) constituent un risque majeur notamment pour les femmes et les valets de chambre, les équipiers, les bagagistes qui sont soumis à de nombreuses manutentions, des gestes répétitifs et des postures contraignantes. Le travail en horaires décalés ou de nuit, les rythmes de travail soutenus et les contraintes de temps sont des risques également associés aux métiers de l'hôtellerie. »*

**Dans ce secteur qui peine à recruter, l'amélioration des conditions de travail et la prévention des risques professionnels, constituent des leviers d'action importants. »**

- Brochure INRS - [Hôtellerie - La santé de votre entreprise passe par la santé de vos salariés !](#)
- Dossier Travail et sécurité « [L'hôtellerie](#) » de Juin 2017
- Guide INRS - [Rénovation des hôtels, repères pour la sécurité au travail et la santé du personnel](#)
- [Vidéos](#) INRS sur la prévention dans l'hôtellerie

[Les chambres](#)



- [Femme de chambre : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?](#)
- Guide INRS - [Femme de chambre et valet dans l'hôtellerie](#)
- Mémo Document Unique : [exemple Femme de chambre](#)

### [La réception](#)



- [Réceptionniste ou veilleur de nuit : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?](#)
- Guide INRS - [Réceptionniste en hôtellerie.](#)

### [La lingerie](#)





- Guide INRS - [Lingère, linge et équipier dans l'hôtellerie](#)

### [L'encadrement d'équipe](#)



- Guide INRS - [Encadrant d'équipe d'étage. Gouvernant, gouvernante dans l'hôtellerie](#)
- Session de sensibilisation à la demande : [Risques professionnels dans l'hôtellerie](#)