



# La Prévention en Action

Pour la santé des salariés et des entreprises.

- ÉVALUER POUR PRÉVENIR,  
Qu'est-ce-que-c'est ? p.3
- ÉVALUER POUR PRÉVENIR  
Pourquoi ? p.4  
Les 5 raisons pour agir
- ÉVALUER POUR PRÉVENIR  
Comment ? p.6  
Les 5 clés pour réussir
- LES 5 ETAPES  
DE LA DÉMARCHE PRÉVENTION p.9
- ÉVALUER POUR PRÉVENIR  
Avec qui ? p.19



## Les hôtels, cafés, restaurants



Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



## Edito



La prévention des risques professionnels et l'amélioration des conditions de travail participent à la valorisation des métiers et au maintien d'emplois de qualité. Cette démarche active et volontaire facilite l'accès à l'emploi, augmente le bien-être collectif et améliore la performance des entreprises. Elle constitue par ailleurs un enjeu fondamental, à un moment où les accidents du travail et les maladies professionnelles représentent une charge économique considérable, tant pour les entreprises que pour la collectivité, au travers notamment des dépenses d'indemnisation et de l'impact social et humain, parfois dramatique, qu'ils engendrent.

Une politique de prévention dynamique, qui reste pour l'essentiel à construire, doit permettre d'améliorer de façon significative la situation dans l'entreprise.

Durant plusieurs mois, dans le département des Alpes Maritimes, et avec le concours de l'APAVE, des professionnels des hôtels, cafés, brasseries et restaurants ont accepté que, dans leurs établissements, soit engagée une démarche d'évaluation. Celle-ci a permis de mettre au point ce guide méthodologique, principalement à l'attention des PME et TPE.

Nous tenons à remercier employeurs, salariés, services de prévention et organismes de conseil, tant pour les informations qu'ils ont apportées, que pour leur contribution à la rédaction de ce document.

La vocation de ce guide n'est pas d'établir un " catalogue " des risques possibles, que chaque professionnel reprendrait à son compte et recopierait mécaniquement, en le considérant comme LE document unique que chaque responsable d'entreprise se doit, de par la loi, d'établir et de présenter aux agents de l'inspection du travail et de la CRAM. Il se veut, au contraire, un outil pédagogique qui doit permettre, au sein de chaque établissement, d'engager une réflexion partagée entre responsables et salariés, et d'identifier les risques propres à chaque poste ou unité de travail.

Le document unique d'évaluation des risques et le plan de prévention qui doit en découler, constituent l'aboutissement de cette démarche commune, largement développée dans ce guide.

De fait, ce guide doit permettre aux responsables d'établissement, aux salariés et à leurs représentants :

- de parvenir à une meilleure maîtrise des risques professionnels,
- de respecter l'intégrité physique de chacun, par une bonne évaluation et la mise en place d'actions de prévention, prenant en compte l'organisation du travail et ses composantes techniques et humaines,
- d'aider au respect de la législation en vigueur,
- et plus largement, d'améliorer les conditions de travail.

Pour traiter de questions techniques précises liées au bruit, aux manutentions, à l'aménagement des espaces de travail, le lecteur aura tout intérêt à se reporter aux ouvrages listés en annexe, ou à solliciter le conseil des experts dont les coordonnées figurent en fin de guide.

Soyez également assurés de tout notre soutien.

Le directeur départemental du travail,  
de l'emploi et de la formation profes-  
sionnelle des Alpes-Maritimes  
**Jean-Pierre BOUILHOL**

Le secrétaire départemental  
de l'UD CFDT,  
**Rémy LEBAS DE LACOUR**

Le secrétaire départemental  
de l'UD CGT  
**Pierre OTTO BRUC**

Le président de l'UMIH o6  
**Philippe LE VEN**

Le président départemental  
de l'UD CFE-CGC,  
**Alain SAUBERT**

Le président départemental  
de l'UD CFTC  
**Jean-Nicolas CONATI**

Le secrétaire départemental  
de l'UD CGT-FO  
**Jean-Jacques MAI**

## Évaluer pour prévenir, qu'est-ce que c'est ?

La prévention des risques professionnels consiste à **prendre les mesures nécessaires pour préserver la santé et la sécurité** des travailleurs, dans le cadre du droit du travail et du dialogue social.

Pour agir, il est indispensable de :

**Réaliser une évaluation des risques professionnels,**  
c'est-à-dire établir un diagnostic des risques en entreprises

Puis

**Mettre en œuvre des mesures de prévention**

Ces mesures résultent de choix et de priorités inscrits dans un plan d'action.

**Ces deux phases sont indissociablement liées : l'évaluation n'a aucun intérêt si elle ne conduit pas à la mise en œuvre de mesures de prévention.**



## Évaluer pour prévenir pourquoi ?

### 5 raisons pour agir

#### 1 Protéger la santé et la sécurité des travailleurs

Aujourd'hui encore, un grand nombre d'accidents du travail et de maladies professionnelles (AT/MP) surviennent en France durant le travail. Chaque jour, 170 accidents du travail entraînent une incapacité permanente ou un décès, et environ 80 personnes sont reconnues atteintes d'une maladie professionnelle<sup>1</sup>. La nécessité d'évaluer les risques ne résulte pas uniquement de ce constat. L'absence d'accident ou de maladie professionnelle ne signifie pas qu'il n'y a pas de risque : zéro AT/MP n'équivaut pas au risque zéro.

En effet, l'évaluation des risques professionnels suppose qu'un travail d'anticipation soit réalisé au sein de l'entreprise afin de comprendre et d'analyser tous les phénomènes susceptibles de faire naître un risque pour la santé et la sécurité au travail.

La perception par les travailleurs de leurs conditions de travail le montre bien : 76 % d'entre eux considèrent que le mode d'organisation du travail a un effet important sur les risques d'accidents du travail ou de maladies professionnelles<sup>2</sup>. Toute entreprise est concernée, quels que soient sa taille et son secteur d'activité. L'évaluation des risques vise à tenir compte aussi bien des aspects humains, techniques, organisationnels du travail.

#### 2 Répondre aux obligations de prévention

L'employeur doit respecter ses obligations en matière de santé et de sécurité au travail. Les principes généraux de prévention, inscrits dans le code du travail (article L 230-2 et rappelés en annexe 1), prévoient notamment que tout employeur est responsable de l'évaluation des risques et des actions de prévention qui en découlent. Il revient à l'employeur de mettre en place les moyens les plus adaptés pour répondre à son obligation de résultat dans ce domaine.



## Évaluer pour prévenir pourquoi ?

### 3 Favoriser le dialogue social

La prévention des risques professionnels et l'évaluation des risques s'appuient sur un dialogue constant et constructif entre l'employeur, les représentants du personnel et les salariés. Ce dialogue est la garantie d'une meilleure compréhension et d'un traitement efficace des risques professionnels.

### 4 Créer un emploi de qualité

Cet enjeu, de niveau national et européen, a pour composante essentielle un environnement de travail sûr et sain. Dans l'entreprise, il s'agit d'assurer de bonnes conditions de travail par une démarche de prévention ambitieuse. L'image de l'entreprise professionnelle en est valorisée, ce qui peut notamment favoriser le recrutement.

### 5 Contribuer à la performance de l'entreprise

Chaque année, les accidents du travail, les accidents de trajet et les maladies professionnelles se traduisent par la perte de 42 millions de journées de travail (soit environ 115 000 salariés absents par jour)<sup>3</sup>. C'est un coût humain et économique très important pour les entreprises :

- Temps et production perdus,
- Dégâts causés aux matériels, équipements et produits,
- Augmentation des primes d'assurance, frais de justice,
- Difficultés de remplacement,
- Baisse du moral et de la motivation des salariés,
- Dégradation du climat social...

L'évaluation des risques professionnels permet, à cet égard, d'identifier les dysfonctionnements susceptibles d'affecter la santé et la sécurité des travailleurs et de nuire à la compétitivité de l'entreprise. Ainsi, de bonnes conditions de santé et de sécurité au travail contribuent à l'amélioration de la situation économique des entreprises.



## Évaluer pour prévenir comment ?

### Les 5 clés pour réussir

#### 1 L'employeur est le garant de la sécurité et de la santé des travailleurs

Afin de favoriser la prévention des risques professionnels, l'employeur s'engage sur les objectifs, les modalités et les moyens permettant de créer une démarche durable. Pour cela, il associe l'ensemble des acteurs de l'entreprise (salariés, instances représentatives du personnel, médecin du travail, ingénieurs et techniciens de la prévention).

Le chef d'entreprise peut aussi s'adjoindre, si nécessaire, des appuis extérieurs tout en demeurant le seul responsable de l'évaluation des risques et des mesures de prévention qui en découlent.

*Plusieurs acteurs sont impliqués dans l'évaluation des risques professionnels : Le CHSCT et les DP poursuivent un objectif commun de prévention qui doit favoriser la mise en œuvre de la prévention des risques professionnels dans l'entreprise.*

#### **Le médecin du travail**

*Son association est particulièrement précieuse pour :*

- Le choix des équipements de protection individuelle (EPI) afin de se protéger des produits chimiques de nettoyage, des risques biologiques, des draps et serviettes souillés dans les hôtels, du port des vêtements de travail adaptés et des chaussures de sécurité en cuisine, etc.
- L'information et la sensibilisation aux TMS dus aux gestes répétitifs en cuisine, aux gestes et postures pour les manipulations de caisses de bouteilles ou de fûts de bière ...
- L'aménagement des postes de travail en cuisine (hauteur des plans de travail), etc.

#### 2 Une démarche globale

Un des objectifs d'une démarche globale d'évaluation des risques est de parvenir à une analyse exhaustive des risques professionnels, passage obligé vers des actions concrètes de prévention.

Comprendre pour agir, tel est l'esprit de l'évaluation des risques : analyser les situations de travail en s'appuyant sur les conditions d'exposition des travailleurs aux risques, afin de mieux les maîtriser.

Pour ce faire, il convient de prendre en compte toutes les composantes du travail :

- Personnel,
- Organisation et méthode de travail,
- Environnement de travail,
- Produits, matières et déchets,
- Équipements et matériels.

La prise en compte de l'ensemble de ces composantes nécessite une approche pluridisciplinaire de la prévention des risques professionnels ; il s'agit donc d'associer des compétences, notamment médicales, organisationnelles et techniques.

#### **Dimension personnelle du travail**

*Le trancheur électrique à pain de cette cuisine possède une butée pour le réglage de l'épaisseur des tranches. L'apprenti doit faire des croû-*

*tons pour la rouille de la soupe de poisson : il doit couper des tranches fines de pain dur passé au four. Le système de réglage est long à manœuvrer et pour gagner du temps, il descend petit à petit le pain dans la goulotte en le guidant à la main. Ne pouvant pas introduire comme cela l'ensemble de la baguette, parce qu'il est gêné par les grilles de protection, il approche une caisse vide de bouteilles pour s'en servir d'escabeau, et ainsi introduire sa main dans la goulotte au plus près des lames tournantes au risque de se faire couper les doigts.*

#### **Dimension technique du travail**

*Le piano de la cuisine de ce restaurant est placé sous une hotte aspirante, comme il se doit. Les fumées et vapeurs de cuisson, ainsi que la chaleur des fourneaux, sont évacuées vers l'extérieur, permettant ainsi de rendre l'atmosphère et l'ambiance de travail supportables dans la cuisine. La plonge vaisselle et batterie est placée dans un local spécifique où officie le plongeur tout au long du service. L'ouverture de la machine à laver la vaisselle, de celle à laver les verres et les bacs d'eau chaude, dégagent en permanence de la vapeur d'eau. La seule présence d'une VMC dans le local n'est pas suffisante pour absorber la quantité de vapeur émise, ni de dissiper la chaleur importante due*

## Évaluer pour prévenir comment ?

à cette eau chaude. L'analyse du poste de travail du plongeur permettrait de s'apercevoir de ces mauvaises conditions de travail et d'envisager la mise en place d'extractions efficaces au dessus des sources d'émission.

### **Dimension organisationnelle du travail**

Le ménage dans les chambres de cet hôtel, est réalisé par des équipes de deux personnes, chacune assurant le nettoyage de son étage. Les postures de travail et les efforts pour faire les lits, ainsi que le retournement des matelas, sont une source de fatigue et de douleurs dorso lom-

baies importantes pour les femmes de ménage. La réalisation du ménage des chambres par deux personnes en même temps permet de minimiser ce risque. Pendant que l'une fait le ménage de la chambre, l'autre peut réaliser celui de la salle de bain, au moment de la réalisation des phases pénibles, elles opèrent à deux pour ainsi diviser les efforts et réduire le poids des charges manipulées.

### **3 Une démarche dynamique**

L'évaluation des risques professionnels doit permettre la mise en œuvre d'une démarche concertée qui s'enrichit progressivement, en s'inscrivant dans le temps. De cette façon, tous les acteurs de l'entreprise acquièrent une plus grande maîtrise de la prévention en s'appropriant la démarche.

À ce titre, leurs expériences, leur savoir-faire et leurs connaissances individuelles et collectives des situations de travail contribuent à l'évaluation des risques et à la recherche des actions de prévention à engager. Naturellement, cette participation est assurée pendant les heures de travail des salariés.

### **4 La participation des salariés et de leurs représentants**

Les salariés sont les premiers concernés par les risques professionnels auxquels ils sont exposés.

Les instances représentatives du personnel participent non seulement à l'analyse des risques, mais contribuent aussi à la préparation et au suivi des actions de prévention. C'est non seulement un droit, mais aussi une nécessité.

#### **Associer les salariés :**

Une démarche incontournable pour leur permettre d'appréhender toutes les composantes santé et sécurité de leur travail :

- Permettre au salarié de s'exprimer sur le ressenti des risques à son poste de travail
- Mesurer l'écart, parfois important, entre le travail prescrit et le travail réalisé
- Participer et s'approprier la démarche de prévention des risques.

Ainsi, les femmes de ménage ne portent pas leurs gants pour le nettoyage des salles de bain. Bien que les produits ménagers de nettoyage soient normalisés, le contact répété de la peau avec l'eau provoque des ramollissements des chairs favorisant petit à petit le risque de pénétration de produits dans l'organisme. Leur participation au choix des EPI et la formation sur leur port aux moments opportuns ont permis à ces salariées de se soustraire à un risque chimique non perçu au départ.

Cette participation peut se faire de différentes façons :

- Dans un établissement de moins de 5 personnes, une réunion de l'ensemble des salariés permet de répondre aux besoins de l'établissement où à tous moments chacun peut être amené à réaliser le travail d'un autre.
- Pour des effectifs plus importants, par exemple jusqu'à 15 personnes, les réunions sont animées par le directeur avec le responsable de l'unité et un membre de l'équipe.
- Dans les établissements importants, la création de groupes d'évaluations chapeautés par un comité de pilotage va permettre une démarche collective sans apporter un surcroît de travail pour les autres salariés de l'équipe.

Comme il se doit, les représentants des salariés doivent être associés à la démarche. Les délégués du personnel pour les établissements de plus de 10 personnes et les membres du CHSCT pour ceux de plus de 50 personnes.

## Évaluer pour prévenir comment ?

### 5 La prise en compte du travail réel

La pertinence de l'évaluation des risques repose, en grande partie, sur la prise en compte des situations concrètes de travail qui se différencient des procédures prescrites et des objectifs assignés par l'entreprise.

En effet, le salarié est amené à mettre en œuvre des modes opératoires ou des stratégies pour faire face aux aléas ou dysfonctionnements qui surviennent pendant le travail. Selon le cas, le salarié peut donc être conduit soit à prendre un risque, soit à l'éviter.

De ce fait, l'analyse des risques a pour objet d'étudier les contraintes subies par les salariés et les marges de manœuvre

#### **Lors de l'observation du travail réel, il faut savoir distinguer :**

##### **Les risques liés à la situation normale de travail :**

- Dans les cuisines, les brûlures en sortant des plats du four avec les manches relevées ;
- L'utilisation des chaises des chambres pour épousseter les meubles hauts, plutôt que d'utiliser l'escabeau d'étage ;
- La présence de fils électriques des aspirateurs au sol pouvant faire obstacle et entraîner une chute

##### **Les risques liés à des situations exceptionnelles :**

- L'encombrement des passages par des livraisons tardives pendant le service ;
- Le ré-enclenchement des disjoncteurs après une surtension électrique

##### **Les risques liés aux opérations de maintenance de certaines installations ou de nettoyage :**

- Le dégraissage des hottes aspirantes des cuisines ;
- La vidange de la friteuse

Un défaut de vigilance au niveau de l'organisation du travail peut entraîner des situations à risque permanent.

Dans cet hôtel, le veilleur de nuit a en charge la préparation des petits déjeuners. Il doit disposer sur des plateaux la vaisselle et les couverts puis les déposer sur les tables. Pour ce faire, il dispose d'un chariot de transport sur lequel il peut mettre l'ensemble des matériels à emporter. Ce même chariot est régulièrement pris dans la matinée par les femmes de chambre pour transporter les produits d'accueil (savons, shampoing, etc.) à mettre dans les chambres. Régulièrement, le chariot reste dans une buanderie d'étage au lieu d'être redescendu à la cuisine pour le petit déjeuner du lendemain. Le veilleur de nuit ne sachant pas où il est et ne pouvant

pas laisser l'accueil sans surveillance, charge les plateaux avec la vaisselle et les transporte à la main vers la salle à manger. Il s'impose ainsi des allers et retours nombreux, du transport de charges lourdes et des risques de chutes. En terme de prévention, l'achat d'un petit chariot affecté aux étages permettrait d'éviter ces efforts qui n'auraient pas été identifiés, si l'analyse de terrain n'avait pas été réalisée.

Analyser le travail réel, c'est en particulier comprendre pourquoi dans certaines conditions (de produits, de contraintes externes, d'absence d'un collègue, de défaut d'approvisionnement, de panne, etc.) une même tâche peut être réalisée autrement.

#### **Par exemple ...**

A la suite d'un accident de trajet en voiture, une femme de chambre ne peut pas venir travailler. En attendant l'arrivée d'une remplaçante, sa collègue effectue seule le nettoyage des chambres. L'accroissement de la charge de travail impose un accroissement de rythme pour réaliser les mêmes tâches dans le même délai, au détriment de la mise en pratique des bons gestes et postures, pouvant entraîner une lombalgie lors de la réfection des lits.

#### **Les savoir-faire de prudence**

A contrario, la mise en place de moyens simples de prévention a permis de limiter les risques liés à certains travaux. Par exemple :

- Utilisation de tapis antidérapants dans les bacs à douche pour nettoyer les carrelages
- Utilisation de pastilles de javel à placer directement dans les sanitaires, plutôt que l'utilisation de berlingots d'eau de javel liquide.



# Les 5 étapes de la démarche prévention

## Étape 1

### Préparer la démarche de prévention

- Élaborer une stratégie
- Recenser les analyses
- Préciser les modalités
- Planifier la démarche

## Étape 5

### Évaluer la démarche de prévention

- Assurer le suivi : valider, corriger
- Dresser un bilan périodique

## Étape 4

### Mettre en œuvre les actions

- Désigner une personne chargée du suivi
- Disposer d'outil de pilotage

## Étape 3

### Élaborer un programme d'actions

- Opérer des choix
- Mettre au point une stratégie

## Étape 2

### Évaluer les risques

- Phase 1 : Définir les unités de travail
- Phase 2 : Réaliser un inventaire des risques
- Phase 3 : Estimer les risques
- Phase 4 : Rédiger le document unique



## ÉTAPE 1 - Préparer la démarche de prévention

C'est l'étape fondamentale qui conditionne le succès de la démarche. Pour cela, il est nécessaire de :

- **Élaborer une stratégie** en santé et sécurité au travail intégrée à l'activité de l'entreprise en fixant des objectifs et en définissant une organisation adaptée.
- **Recenser les analyses effectuées**, les données produites et les mesures prises en matière de prévention des risques professionnels.

*Parmi les données disponibles dans l'entreprise, citons pour mémoire :*

- Les accidents du travail (AT) ou maladies professionnelles (MP), ou les "presque" accidents observés à chaque poste ;
- Les risques identifiés par le médecin du travail ;
- La fiche d'entreprise réalisée par le médecin du travail ;
- Les risques identifiés et les postes de travail nécessitant une surveillance médicale spéciale (travail de nuit) ;
- Les fiches de données de sécurité (à jour) des produits chimiques remises par le fournisseur ;
- Les observations faites par les organismes institutionnels de prévention (Services vétérinaires, CRAM, Inspection du travail) ;
- Les rapports de vérification des organismes agréés (APAVE, SOCOTEC, Bureau VERITAS, etc.)
- Les notices d'instructions remises par les fabricants de matériels ;
- Les plans de mise en conformité des équipements de travail ;
- Etc.

- **Préciser les modalités de participation des acteurs internes** à l'entreprise (CHSCT/DP, groupe de travail, personnes ressources...) et de recours à des compétences externes à l'entreprise (voir point 4 "évaluer pour prévenir : avec qui ?).

- **Planifier la démarche** (calendrier, ressources, modalités de définition des unités de travail, méthodes d'analyse des risques...).

L'accord national interprofessionnel du 13 septembre 2000 prévoit que le CHSCT (pour les entreprises de 50 salariés et plus) est obligatoirement consulté sur la démarche mise en œuvre pour l'évaluation des risques.



## ÉTAPE 2 - Évaluer les risques



Évaluer, c'est comprendre et estimer les risques pour la santé et la sécurité des travailleurs, dans tous les aspects liés au travail. Cela implique que l'entreprise dresse, pour chaque unité de travail un inventaire des risques identifiés. Ensuite les résultats de cette analyse, conformément au code du travail, doivent être transcrits dans un document unique.

L'étape d'évaluation des risques se décompose ainsi en 4 phases :

<b>Phase 1 :</b>	Définir les unités de travail	12
<b>Phase 2 :</b>	Réaliser un inventaire des risques	13
	<i>exemple pour un plongeur en cuisine</i>	14
<b>Phase 3 :</b>	Estimer les risques	16
<b>Phase 4 :</b>	Rédiger le document unique	16
	<i>Nettoyage et service en salle</i>	28/32
	<i>Service en terrasse</i>	29/33
	<i>Nettoyage d'une salle de bain</i>	30/34



## Phase 1

### Définir les unités de travail

L'identification des unités de travail constitue la clef de voûte pour mener à bien l'analyse des risques.

Elle nécessite une concertation entre le chef d'entreprise, les travailleurs et leurs représentants. L'activité réelle du travailleur ou d'un collectif de travail sert d'ancrage pour opérer ce découpage. Afin de tenir compte des situations très diverses d'organisation du travail, il revient à chaque entreprise de procéder à un tel découpage selon son organisation, son activité, ses ressources et ses moyens techniques.

Pour ce faire la méthode "quoi ? qui ? où ? quand ? comment ?" peut-être utilisée afin de recouvrir toutes les situations de travail :

- Quelle est l'activité réelle des travailleurs ?
- Qui l'exerce ?
- Où est-elle exercée (durée, temps) ?
- Comment (avec quels moyens) ?

De ce questionnement, peuvent résulter des regroupements de situations de travail présentant des caractéristiques voisines, sans pour autant occulter les particularités de certaines expositions individuelles.

#### **Pour les petits établissements, le découpage peut être réalisé en fonction de l'activité :**

##### **Restaurant :**

- Cuisine, Service en salle, Approvisionnement

##### **Hôtel :**

- Accueil, Service d'étage, Petit déjeuner

##### **Brasserie :**

- Service au bar, Service en salle, Approvisionnement

#### **Pour les établissements de plus grande taille, des sous unités peuvent être nécessaires :**

##### **Cuisine :**

- Préparation froide, Préparation chaude, Plonge

##### **Service d'étage :**

- Ménage des chambres, Ménage des salles de bain, Buanderie

#### **Pour les établissements possédant des spécificités, celles-ci devront être prises en compte séparément :**

- Livraison de plats chauds en deux roues ;
- Service de repas en chambre

#### **Qui, Où, Quand**

*Afin d'illustrer la diversité des situations, si l'on prend par exemple l'approvisionnement des marchandises,*

- Dans cette brasserie, les livraisons sont faites au bar par les fournisseurs, à l'ouverture le matin. Le barman doit alors les rentrer lui même dans les réserves de la cour ;

- Dans cette autre brasserie, un monte charge a été installé entre la cave et le bar pour descendre les caisses de boissons et les fûts de bière, l'escalier étant abrupt et pouvant provoquer des chutes ;

- Dans ce troisième établissement, les livraisons sont réalisées à n'importe quel moment de la journée. La mise en cave est alors faite directement par les fournisseurs avec des chariots adaptés à triples roulettes pour descendre les escaliers.

*Ces exemples mettent en évidence que le choix des unités de travail ne peut être réalisé qu'au cas par cas. Même s'il y a des unités types envisageables, il n'y a pas de solution universelle.*

## Réaliser un inventaire des risques



### En identifiant les dangers

C'est repérer la propriété ou la capacité intrinsèque : d'un lieu, d'un équipement, d'une substance, d'un procédé, d'une méthode ou d'une organisation du travail... de causer un dommage pour la santé des travailleurs.

#### Puis

### En analysant les risques

C'est étudier les conditions concrètes d'exposition des travailleurs à ces dangers ou à des facteurs de risques comme cela peut être observé en matière d'organisation du travail.

La réalité du travail peut souvent faire apparaître des situations complexes.

#### **La posture au travail**

*Dans ce café, la station debout prolongée aux fortes heures d'affluence, notamment le midi, provoque une fatigue importante pour le barman. Il ne peut pas aller se reposer à l'office, car il délaierait la clientèle. Dans cet autre bar, un siège assis debout a été mis en place, il est utilisé pendant certaines périodes de répit, comme l'essuyage des verres ou des tasses au sortir de la machine à laver ou l'enregistrement des additions. S'il n'est pas possible de réaliser des poses adaptées pendant le service, la mise en place d'un moyen particulier pouvant permettre de les réaliser par petites périodes est de nature à diminuer la fatigue.*

#### **Le tabagisme passif**

*Dans le café - bureau de tabac, les clients viennent acheter leurs cigarettes et prendre une boisson, ils prennent donc un moment de détente. Le personnel est confronté toute la journée aux fumées des clients et inhale ainsi une grande quantité de nicotine. Ne pouvant pas interdire aux clients de fumer au bar, la direction a fait installer des ventilations à recyclage, équipées de filtres, afin de limiter au maximum les quantités de fumées dans la salle.*

#### **Les zones de travail**

*Dans ce restaurant, la salle donne accès à un office placé en contrebas de la cuisine. Pour y accéder, il faut gravir trois marches. Les serveurs doivent donc monter et descendre ces marches tout au long de la durée du service, provoquant ainsi une fatigue supplémentaire et des risques de chute permanents. La mise en place d'un plateau mobile permet d'une part au cuisinier de déposer les assiettes hors de la cuisine et ainsi respecter les principes du HACCP, et d'autre part aux serveurs d'attraper les assiettes à hauteur sans*

*avoir à monter et descendre de nombreuses fois l'escalier en question.*

#### **Organisation du travail**

*Dans cet hôtel, les femmes de chambre nettoient les vitres des fenêtres en intérieur et en extérieur. Elles utilisent les chaises des chambres plutôt que l'escabeau de l'étage. Elles procèdent ainsi, parce que l'escabeau n'est pas toujours à sa place et que son transport n'est pas des plus aisé. Dans un autre établissement, la mise en place de raclettes avec des manches télescopiques permet de travailler à partir du sol, supprimant ainsi à l'évidence un risque de défenestration aux conséquences graves.*

*Dans cette analyse des risques, il conviendra également de prendre en compte des situations que l'on peut supposer sans risque particulier. Il peut s'agir notamment :*

- Des travailleurs isolés, comme le veilleur de nuit des hôtels, même s'il a l'autorisation de se reposer dans une pièce adaptée : une organisation doit être mise en place pour prévenir par exemple les risques d'agression ;
- L'utilisation de moyens inadaptés pour la tâche à réaliser, comme par exemple le chauffage des assiettes dans des salamandres. Ces dernières chauffant excessivement, les serveurs peuvent se brûler en attrapant les assiettes.



## Phase 2

# Exemple d'une opération de plonge vaisselle en cuisine

Parmi les questions à se poser : A quels dangers sont exposés les salariés ? Dans quelles circonstances sont-ils exposés à un danger ou s'exposent-t-ils à un danger ?

### Le contexte

Dans un petit établissement, la cuisine, étroite, regroupe la préparation froide, la cuisine et la plonge. S'y trouvent présents au moment du service, le chef, le commis de cuisine et le plongeur. Les réserves sèches et les réfrigérateurs sont situés dans une cour extérieure accessible directement en franchissant une petite marche. L'évaluation des risques proposée ne concerne que l'unité de travail "CUISINE" et ne porte que sur l'activité "plonge". Le chef et le salarié "Paul" sont également associés à l'analyse.

### Le prescrit

Paul doit laver de la vaisselle et la batterie de cuisine. La vaisselle est déposée par les serveurs sur le plan de travail réservé à cet effet. Pour la batterie de cuisine, les matériels sont placés directement dans un bac d'eau spécifique, par le chef ou le commis.

Paul commence par séparer les couverts et les assiettes, puis vide les déchets dans la poubelle à couvercle. Il doit plonger ensuite les assiettes et les couverts dans le bac approprié pour les faire tremper avant lavage. Puis il doit les reprendre et les déposer dans les paniers avant de les insérer dans la machine. En fin de cycle, il ouvre le capot de la machine et fait glisser les paniers sur le plan de séchage situé dans le prolongement.

Avant d'analyser le travail, on peut estimer que les risques principaux sont liés à la station debout pénible et aux nombreux déplacements (piétinements).

### Analyse du travail réel

En observant Paul, on s'aperçoit qu'il effectue des manipulations de paniers de vaisselle lourds (environ 15 kg), alors que ceux-ci sont censés être poussés sur les plans de travail de la machine. Il les dépose vides sur le bac de trempage et y place la vaisselle sale directement. Il prend ensuite la douchette et rince la vaisselle dans les paniers. Enfin, il prend à bout de bras les paniers et les transporte vers la machine à laver. Toutes ces manutentions manuelles sont une charge supplémentaire pouvant avoir des conséquences non négligeables sur sa santé (lombalgies, tendinites, troubles musculo squelettiques). En effet, les plans des bacs sont relativement hauts et la prise des paniers se fait en extension. Enfin la fréquence des manipulations est élevée au moment du plein service (un panier toutes les huit minutes en moyenne).

### 4 phases de travail ont été analysées

1. "Vidage" des déchets dans la poubelle : Paul prend les assiettes pleines sur le plan de travail et se dirige vers la poubelle. Il ouvre le couvercle avec la pédale et fait glisser les déchets avec une fourchette. Il retourne vers le plan de travail reposer l'assiette sur la pile, en prend une autre et recommence l'opération.

2. Dépose vaisselle en paniers : Une fois les assiettes vidées, il en prend une pile et se dirige vers le bac de trempage, il pose la pile sur le panier et reprend les assiettes une à une pour les placer verticalement dans le panier. Il recommence l'opération jusqu'à remplissage complet du panier, puis rince la vaisselle avec la douchette. Les couverts sont déposés par paquets dans des paniers spécifiques.

3. Mise en place des paniers en machine : Paul attrape le panier sur le bac et se dirige vers la machine placée à environ 3 mètres (transport de paniers lourds). Il le dépose sur le plan d'approvisionnement machine, soulève le couvercle de la machine, fait glisser le panier dans la machine et referme le capot. En fin de cycle, le plongeur ouvre le capot machine et pousse le panier vers le plan de séchage.

4. Vidage des paniers : Une fois la vaisselle séchée, il reprend les pièces de vaisselle une par une, les empile sur les étagères dédiées à la vaisselle propre. Puis va déposer à nouveaux le panier à cheval sur le bac à vaisselle (manipulation répétitive des assiettes et extension pour atteindre les étagères).

Au cours de cette observation, d'autres risques "apparemment anodins" ont pu être détectés. Ils ne sont pas négligeables, parce que leur conséquence pourrait être importante pour le plongeur. Ils sont présent sur l'ensemble du poste de travail :



### **Le risque de chute de plein pied**

*Phase 1 : Sol glissant autour de la poubelle par présence de déchets d'aliments, notamment des feuilles de salade.*

*Phase 2 : Sol mouillé glissant autour du bac à vaisselle dû aux projections d'eau lors de l'utilisation de la douchette.*

*Phase 3 : Sol mouillé glissant sur le parcours depuis le bac à vaisselle jusqu'au plateau de chargement de la machine à laver, dû aux égouttures du panier lors de son transport*

*Phase 4 : Carrelage abîmé et carreaux de faïence manquant. Ce mauvais état des sols peut provoquer des torsions de cheville.*

### **Le risque dû aux produits vaisselle corrosifs**

*Lors de la reprise en bac et le nettoyage de la batterie, il est utilisé du produit à vaisselle industriel. Le plongeur met donc fréquemment les mains dans le bac et ne porte pas de gants. Le bac est profond et les gants courts se trouvent régulièrement remplis par l'eau de vaisselle. Il travaille donc mains nues et les chairs ainsi ramollies favorisent la pénétration des produits par les pores et les micro coupures dues aux couverts à viande ou à la vaisselle ébréchée.*

### **Le risque lié aux brûlures**

*Les ustensiles ayant servi à la cuisson des aliments sont habituellement plongés dans le bac par le commis ou le chef. En cas de forte activité au moment du "coup de feu", il arrive qu'ils les déposent directement sur le plan de travail à côté de la vaisselle provenant de la salle.*

*Paul, qui n'a pas l'habitude de cette procédure les attrape parfois directement sans précaution particulière et peut ainsi se brûler profondément.*

### **Estimer le risque**

*Certains risques peuvent être caractérisés de façon objective par un mesurage : température élevée, humidité importante due aux machines à laver, bruit des machines et de la vaisselle qui s'entrechoque, etc. Le médecin du travail ou la CRAM sont aptes à réaliser ces mesures et conseiller sur les moyens de prévention à mettre en place.*

*Les organismes agréés peuvent également être sollicités dans ce domaine.*

*Les salariés associés à ces mesures sont à même de valider les conditions de mesurage par rapport à leur connaissance des phases de travail les plus pénibles sous ces conditions.*



## Phase 3

### Estimer les risques

Cela conduit à définir des critères d'appréciation propres à l'entreprise, issus notamment de l'analyse des conditions d'exposition aux risques.

Il s'agit de :

- La fréquence d'exposition,
- La gravité envisageable des conséquences,
- La probabilité d'occurrence des risques (permanents ou occasionnels)
- Le nombre de salariés concernés
- La perception du risque par les salariés...

Tous ces critères doivent être discutés entre les acteurs internes à l'entreprise servant ainsi d'outil d'aide à la décision, en s'assurant qu'aucun risque n'est écarté.

*Certains risques peuvent être évalués à partir d'indicateurs propres à l'entreprise (accidents du travail, taux d'absentéisme, turn-over, maladies professionnelles déclarées, etc), ou du mesurage : luminosité des postes de travail, bruit, etc.*

*N'hésitez pas à demander conseil à votre médecin du travail ou à la CRAM.*

*La participation des salariés permet de s'assurer que les conditions dans lesquelles les mesurages sont effectués sont représentatives des situations habituelles de travail (y compris en situation exceptionnelle voire extrême).*

## Phase 4

### Rédiger le document unique

C'est le support transcrivant les résultats de l'évaluation des risques. Le document unique **ne se réduit en aucun cas à un document-type** (réalisé par une structure externe ou non à l'entreprise) **une check-list ou une grille**, par exemple. Bien au contraire, il convient d'adapter la forme de ce document aux particularités de l'entreprise, afin de le rendre opérationnel en tant **qu'outil d'aide à la décision**.

Les données (fiche entreprise, mesurages, fiches des données de sécurité...) contribuant à l'évaluation des risques ainsi que la méthode utilisée peuvent figurer en annexe du document unique.

Une fois réalisé, le document unique reste un outil de :

- dialogue social, en étant consulté par les acteurs internes<sup>1</sup> et externes<sup>2</sup> à l'entreprise,
- pérennisation de la démarche de prévention, par sa mise à jour régulière et son exploitation dans un programme d'action

*Le chef d'entreprise doit recueillir l'avis du CHSCT ou des délégués du personnel sur le document unique*

*Exemple document unique en annexe III*



<sup>1</sup> - le CHSCT,  
Délégué du Personnel (DP)  
à défaut de représentant du personnel,  
les personnes soumises à un risque pour leur santé ou leur sécurité,  
et le médecin du travail.

<sup>2</sup> - Les agents de l'inspection du travail,  
les agents de la CRAM,  
les ingénieurs de prévention des DRTEFP,  
et les médecins inspecteurs du travail  
et de la main d'œuvre



## ÉTAPE 3 - Élaborer un programme d'action



Les priorités d'actions de prévention sont déterminées sur la base de l'estimation des risques. L'employeur va opérer des choix et rechercher des solutions permettant de mettre au point une stratégie et un ou des programmes d'action

- en respectant, dans l'ordre suivant, les principes généraux de prévention :
  - suppression des risques,
  - mise en œuvre des mesures de protection collective,
  - prise de mesure de protection individuelle
- en tenant compte, à la fois, des facteurs organisationnel, technique et humain
- en définissant les moyens humains et financiers (coûts et opportunités d'investissements)
- en fixant un calendrier précis, selon les priorités issues de l'évaluation des risques et en respectant les obligations spécifiques du Code du Travail.

**Lorsque les risques ne peuvent pas être supprimés immédiatement, des mesures provisoires doivent être prises pour assurer la protection des travailleurs.** Ces décisions doivent garantir une protection suffisante, dans l'attente de la mise en œuvre de moyens techniques et financiers susceptibles d'éliminer les risques.

Dans cet esprit, grâce à un dialogue social permanent, **le programme d'action devient un véritable instrument de pilotage et de suivi de la prévention au sein de l'entreprise.**

*Quand le risque ne peut être supprimé, il convient alors de rechercher des moyens de prévention adaptés. Ceux-ci devront porter sur les points suivants*

### **Les équipements de travail, en agissant :**

- En priorité sur les équipements de protection collective (aspiration des vapeurs d'eau en plonge, achat de chariots de transport, distributeurs doseurs de produits ménagers) ;
- Dans l'éventualité de non existence de protections collectives adaptées, fourniture gratuite d'équipements de protection individuelle adaptés.

### **L'organisation du travail :**

*Par exemple, face à l'étroitesse des locaux de l'exemple précédent, la mise en place d'un trou dans le plan de travail pour y insérer la poubelle empêcherait de déverser au sol des déchets alimentaires, source de glissade et de chute. Les débordements resteraient sur le plan de travail au lieu de tomber au sol.*

### **Pour les salariés, s'assurer qu'ils :**

- Soient médicalement aptes à réaliser les tâches qui leurs sont attribuées (port des charges, travail en hauteur, allergies, etc.)
- Soient informés des risques liés à l'utilisation de certains produits chimiques (eau de javel, soude, produits pour dégraissage des fours, etc.)
- Soient formés à la sécurité à leur poste de travail, mais également aux risques généraux dans l'entreprise (incendie, évacuation, etc.)

*A partir de l'évaluation des risques, l'affichage permanent des consignes de sécurité est un moyen de rappeler les risques présents et de former le personnel régulièrement sur les consignes de base engageant la responsabilité de l'employeur :*

- Les conditions d'utilisation de certains équipements comme le fait de transporter des personnes avec des monte-charges ;
- Le port des équipements de protection individuelle (chaussures de sécurité en cuisine, gants de ménage pour les produits chimiques) ;
- Le ré-enclenchement des installations électriques après coupure, sans avoir d'habilitation adaptée.
- Etc.

4

## ÉTAPE 4 – Mettre en œuvre les actions

Quelle que soit l'action envisagée, il est nécessaire de :

- désigner une personne chargée du suivi,
- disposer d'outils de pilotage permettant d'ajuster les choix, de contrôler l'efficacité des mesures et de respecter les délais (tableaux de bord, indicateurs...).

5

## ÉTAPE 5 – Évaluer la démarche de prévention

Cette phase dynamique consiste à :

### Assurer le suivi

- des mesures réalisées dans le cadre du plan d'action ;
- des méthodes utilisées (définition des unités de travail, modalités de concertation, appréciation des moyens engagés...)

### Dresser un bilan périodique

Ce bilan peut conduire à :

- valider les actions et méthodes mises en œuvre,
- corriger les actions réalisées, lorsqu'elles conduisent à des changements techniques et organisationnels dans les situations de travail susceptibles de générer de nouveaux risques,
- relancer la démarche de prévention, conformément aux obligations de l'employeur en matière d'évaluation des risques :
  - au moins une fois par an
  - ou lors d'aménagements importants ayant un impact sur la santé et la sécurité des travailleurs
  - ou lorsque toute nouvelle information nécessite une évaluation des risques.

Ainsi les enseignements tirés des actions et méthodes utilisées enrichissent la démarche de prévention et contribuent au développement d'une culture de prévention dans l'entreprise.



## 5- Évaluer pour prévenir avec qui ?

### Voir en annexe les contacts utiles en région PACA.

Le succès de la démarche de prévention repose en premier lieu sur **l'apport des connaissances et des savoirs faire des salariés et des représentants du personnel** de l'entreprise (voir les 5 clés pour réussir : la participation des salariés et de leurs représentants).

Un appui externe peut conforter la mise en place de la démarche de prévention. Les **organisations et branches professionnelles** jouent un rôle actif en élaborant des guides et outils méthodologiques d'évaluation des risques, à l'attention des entreprises.

Les **organismes de prévention** s'engagent à mettre en place cette démarche, afin de favoriser une culture de prévention en entreprise.

Les **Services de Santé au Travail** développent une approche pluridisciplinaire de la prévention des risques professionnels. En associant des compétences médicales, techniques et organisationnelles, ils contribuent, dans chaque entreprise, à l'évaluation des risques et à la réalisation des actions de prévention.

Le **Médecin du Travail**, conseiller de l'employeur, des salariés et de leur représentant, consacre un tiers de son temps à l'analyse du milieu de travail, élabore la fiche d'entreprise qui consigne les risques professionnels (pour les entreprises de plus de 10 salariés), les effectifs des personnels exposés et les moyens préconisés pour les prévenir.

Les **Services de l'État** (Services d'Inspection du Travail) contribuent également à la mise en œuvre de la démarche de prévention. La DRTEFP et les DDTEFP interviennent sur :

- la sensibilisation en amont des acteurs internes à l'entreprise (employeurs, travailleurs, représentants du personnel et médecin du travail), aux enjeux de l'évaluation des risques
- le suivi de la démarche, en particulier lors des réunions du CHSCT
- le contrôle du respect des obligations en matière de santé et de sécurité au travail

**L'ANACT** – L'Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de Travail répond aux demandes des chefs d'entreprise ou à celles des acteurs de la prévention. Son approche organisationnelle de la prévention, basée sur l'analyse de l'organisation et du travail réel, permet de mettre en évidence les conditions d'exposition aux risques des salariés. L'apport des salariés et de leurs représentants permet de développer une démarche effective de la prévention des risques professionnels en entreprise.

Site internet : [www.anact.fr](http://www.anact.fr)

**La CNAMTS** - La Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés propose aux entreprises via les services de prévention des CRAM (caisse régionale) : documentation et information sur les risques et leur prévention, formation des chefs d'entreprise et des salariés à l'analyse des risques et des situations de travail, conseil et assistance en entreprise grâce au concours d'ingénieurs et de techniciens en prévention.

Site internet : [www.ameli.fr](http://www.ameli.fr)

#### En PACA :

**ACT MEDITERRANEE**, Association Régionale de l'ANACT répond aux demandes des chefs d'entreprise ou à celles des acteurs de la prévention. Son approche organisationnelle de la prévention, basée sur l'analyse de l'organisation et du travail réel, permet de mettre en évidence les conditions d'exposition aux risques des salariés. La participation des salariés et de leurs représentants permet de développer une démarche effective de prévention des risques professionnels en entreprise.

# Annexes

1 Textes réglementaires

5 Contacts utiles  
Bibliographie

2 Liste des risques  
"points clés ou quelles  
questions se poser"

4 Bibliographie

3 Deux exemples de présenta-  
tion d'une évaluation sur une  
activité et des programmes de  
prévention

## TEXTES RÉGLEMENTAIRES

### Principes généraux de prévention de la loi 1991 (Article L. 230-2 du code du travail)

Le chef d'établissement prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs de l'établissement, y compris les travailleurs temporaires. Ces mesures comprennent les actions de prévention des risques professionnels, d'information et de formation ainsi que la mise en place d'une organisation et de moyens adaptés. Les mesures de prévention prises doivent respecter l'ordre suivant :

- éviter les risques
- évaluer les risques qui ne peuvent être évités
- combattre les risques à la source
- adapter le travail à l'homme en particulier lors de la conception des postes de travail, du choix des équipements de travail, des méthodes de travail et de production afin de limiter le travail monotone et cadencé au regard de leurs effets sur la santé
- tenir compte de l'état d'évolution de la technique
- remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui est moins dangereux
- 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
- prendre les mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle"
- donner les instructions appropriées aux travailleurs

### Décret du 5 novembre 2001 (Article R. 230-1 du Code du Travail)

"L'employeur transcrit et met à jour dans un document unique les résultats de l'évaluation des risques pour la sécurité et la santé des travailleurs à laquelle il doit procéder en application du paragraphe III a) de l'article L.230-2. Cette évaluation comporte un inventaire des risques identifiés dans chaque unité de travail de l'entreprise ou de l'établissement. La mise à jour est effectuée au moins chaque année ainsi que lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions d'hygiène et de sécurité ou les conditions de travail, au sens du septième alinéa de l'article L.236-2, ou lorsqu'une information supplémentaire concernant l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie. Dans les établissements visés au premier alinéa de l'article L.236-1, cette transcription des résultats de l'évaluation des risques est utilisée pour l'établissement des documents mentionnés au premier alinéa de l'article L.236-4.

Le document mentionné au premier alinéa du présent article est tenu à la disposition des membres du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou des instances qui en

tiennent lieu, des délégués du personnel ou à défaut des personnes soumises à un risque pour leur sécurité ou leur santé, ainsi que du médecin du travail.

Il est également tenu, sur leur demande, à la disposition de l'inspecteur ou du contrôleur du travail ou des agents des services de prévention des organismes de sécurité sociale et des organismes mentionnés au 4° de l'article L.231-2."

La circulaire d'application du dit décret rappelle la méthodologie générale de la démarche de prévention à mettre en œuvre dans l'entreprise. Le présent guide reprend la méthodologie proposée par la circulaire.

### Pour information, certains risques font l'objet d'une réglementation spécifique et demande une évaluation spécifique

<input type="checkbox"/> Risques liés à la manutention manuelle.	Art. R.231-68 du code du travail
<input type="checkbox"/> Risques électriques	Décret du 14 novembre 1988
<input type="checkbox"/> Risques de nuisances liées au bruit.	Art. R.232-8-1 du code du travail
<input type="checkbox"/> Risques liés aux produits dangereux utilisés (javel, produits de dégraissage, nettoyants ménagers, etc.)	Art. R.231-54 et suivants du code du travail
<input type="checkbox"/> Risques liés à l'utilisation des équipements de travail (bateurs, trancheurs, cutter, etc.)	Art. R.233-1 et suivants du code du travail
<input type="checkbox"/> Risques liés aux tâches à effectuer quotidiennement, nécessitant une formation à la sécurité. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personnel en CDI</li> <li>• Personnel saisonnier ou intérimaire</li> </ul>	Art. R.231-32 à 45 du code du travail Art. L.231-3-1 du code du travail
<input type="checkbox"/> Risques liés à l'incendie et à l'évacuation, formation des personnels.	Art. R.232-12-23 du code du travail

Pour vous aider à évaluer vos risques dans votre structure, vous pouvez également vous appuyer sur les documents édités par l'INRS, la médecine du travail et l'ANACT qui selon les cas peuvent vous apporter des éclairages spécifiques sur certains risques connus dans la profession (cf. bibliographie jointe)

## Points clés indicatifs (non exhaustifs) pour l'évaluation des risques

## Obligations de résultat

## S'interroger

A.T. : Accidents de travail

M.P. : Maladies professionnelles

T.M.S. : Troubles musculo-squelettiques

## INCENDIE - EXPLOSION

## Risque d'A.T. (très grave) et de perte de l'outil de travail

- Eviter les risques
- Evacuer rapidement
- Limiter la propagation
- Combattre efficacement

- Les locaux de stockage contenant des matières combustibles (office, buanderie, caves...) sont-ils exempts de toutes sources d'ignition ?
- Les hottes et conduits d'évacuation des vapeurs et graisses subissent-ils un nettoyage complet annuel ?
- Les issues de secours sont-elles exemptes de tout encombrement (tables, chariots de ménage, cartons et palettes, etc.) ?
- Le cheminement vers les issues de secours est-il balisé ?
- Les produits inflammables (Alcool à brûler, Détachants, etc.) sont-ils entreposés dans des locaux ventilés ?
- Les installations de gaz des cuisines sont-elles régulièrement entretenues et des vérifications d'étanchéité sont-elles réalisées annuellement ?
- L'établissement possède-t-il des extincteurs, appropriés aux risques, répartis, accessibles, visibles, contrôlés annuellement ?
- Le personnel est-il formé au maniement des extincteurs, le personnel procède-t-il à des exercices semestriels ?
- Existe-il un support (dossier, classeur) regroupant précisément les consignes ?

## ELECTRICITE

## Risque d'A.T. (potentiellement très grave)

- Conception et installations sûres
- Interventions réservées au seul personnel habilité

- Les installations sont-elles conformes aux règles de l'art ?
- Les installations sont-elles entretenues régulièrement et vérifiées annuellement ?
- Les personnels intervenants, même pour des opérations simples (changement d'ampoules, réarmement de disjoncteurs...) sont-ils formés et habilités pour ces opérations ?

## APPAREILS DE LEVAGE

## Risque d'A.T. (potentiellement très grave)

- Conception des appareils intrinsèquement sûre
- Formation des personnels les utilisant

- Les appareils de levage (ascenseur, monte-plats, monte-charges) possèdent-ils un certificat de conformité ?
- Les appareils sont-ils entretenus et vérifiés périodiquement ?
- Les personnels les utilisant ont-ils reçu une formation adaptée ?
- Les personnels les utilisant ont-ils une autorisation écrite pour le faire (élévateurs de charges) ?

## MANUTENTIONS MANUELLES

## Risque d'A.T. et M. P. (hernie discale, TMS, lombalgie)

- Repérer les postures fatigantes, pénibles, dangereuses
- Supprimer / réduire les manutentions manuelles

- L'employeur a-t-il recensé les situations de travail où des manutentions manuelles sont réalisées par les salariées (transport de caisses ou cartons, port de bagages, retournement de matelas, déplacement de tables lourdes, etc.) ?
- L'employeur a-t-il recensé toutes les situations de travail nécessitant des postures extrêmes (extension, torsion, accroupissement...) ?
- L'employeur a-t-il recherché les moyens d'aide à la manutention présents dans l'établissement et vérifié leur répartition ?
- L'employeur a-t-il recherché les solutions organisationnelles permettant de réduire la charge (travail à deux) ?
- L'employeur a-t-il réalisé des formations "gestes et postures" pour les personnels manipulant régulièrement des charges ?

## PRODUITS CHIMIQUES

## Risque d'A.T. et M. P. (allergies, intoxication, possibles effets irréversibles)

- Recenser les produits utilisés en nombre, quantité et dangerosité
- Rechercher des produits de substitution
- Limiter l'exposition des salariés à l'exposition aux produits

- Les fiches de données de sécurité de tous les produits utilisés sont-elles disponibles et ont-elles été transmises au médecin du travail ?
- Le personnel est-il formé à l'utilisation des produits ?
- Le personnel est-il informé sur les risques chimiques des produits utilisés et sur leur conditions d'utilisation ?
- Des équipements de protection individuelle (EPI) sont-ils fournis et le personnel les porte-t-il effectivement ?
- Le médecin du travail a-t-il été associé aux formations et au choix des EPI ?
- Des produits de substitution moins dangereux sont-ils recherchés pour diminuer les risques ?

## Points clés indicatifs (non exhaustifs) pour l'évaluation des risques

## Obligations de résultat

## S'interroger

## NUISANCES LIEES AU BRUIT

	Risque de perte auditive, stress et fatigue pouvant entraîner des A. T. par perte de vigilance
<input type="checkbox"/> Limiter le niveau sonore d'exposition des salariés au plus bas possible <input type="checkbox"/> Limiter le nombre de salariés exposés au bruit	<input type="checkbox"/> Les salariés vous font-ils remonter des informations sur cette gêne (plonge, cuisine, salle de café, aspirateurs, etc.) ? <input type="checkbox"/> Le médecin du travail vous a-t-il indiqué que des salariés se plaignaient et vous a-t-il proposé de réaliser des mesures de bruit ? <input type="checkbox"/> Des machines bruyantes sont-elles présentes dans l'établissement (jeux électroniques, sources de musique, machines à laver la vaisselle, compresseur de réfrigérateurs...)?

## SERVICE D'ETAGE

	Risque d'A. T. et M. P. (TMS, lombalgie)
<input type="checkbox"/> Limiter les postures et les efforts	<input type="checkbox"/> Recenser les manutentions manuelles lors du nettoyage des chambres (soulèvement et retournement de matelas, transport de sacs de linge, manutention de mobiliers...) <input type="checkbox"/> Recenser les situations de travail nécessitant des mauvaises postures (nettoyage de carrelage de salles de bain en se penchant au-dessus de la baignoire, époussetage sur des meubles en hauteur, etc.) <input type="checkbox"/> Le personnel a-t-il à sa disposition des chariots de transport des draps et serviettes (propre et sale). Ces chariots roulent-ils bien et sont-ils lourdement chargés ? <input type="checkbox"/> Avez-vous une organisation qui permettent de réaliser les opérations en diminuant le port des charges (deux personnes par chambre) ? <input type="checkbox"/> Avez-vous des moyens techniques permettant de suppléer aux postures inadaptées (manches télescopiques pour les ustensiles raclettes, têtes de loup, plumeaux...)? <input type="checkbox"/> Dans les offices, les matériels, produits, draps sont-ils placés à la bonne hauteur sur des étagères ? <input type="checkbox"/> Les salariés portent-ils des habits de travail suffisamment confortables (jupes amples, pantalon, etc.) qui permettent une bonne mise en application des gestes et postures ?
<input type="checkbox"/> Supprimer le travail en hauteur	<b>Risques d'A.T. (potentiellement très grave)</b> <input type="checkbox"/> Le nettoyage des vitres, des tentures ou des meubles hauts nécessite-t-il de travailler en hauteur ? <input type="checkbox"/> Le personnel a-t-il à disposition des escabeaux adaptés avec plate forme et garde corps ? <input type="checkbox"/> Avez-vous des moyens techniques permettant de suppléer aux travaux en hauteur (manches télescopiques pour les ustensiles raclettes, têtes de loup, plumeaux...)? <input type="checkbox"/> Le personnel porte-t-il des chaussures fermées pour monter et travailler en hauteur ?
<input type="checkbox"/> Limiter les chutes	<b>Risques d'A.T. (potentiellement grave)</b> <input type="checkbox"/> Les sols sont-ils en bon état ? <input type="checkbox"/> Les zones de circulation sont-elles encombrées ? <input type="checkbox"/> Les passages sont-ils étroits (présence de mobilier, de dessertes, de chariots, de sacs de linge, de fils d'aspirateur...)? <input type="checkbox"/> Les escaliers sont-ils pourvus de rampes ? <input type="checkbox"/> Les plans inclinés sont-ils fixés au sol ?
<input type="checkbox"/> Prévenir les risques liés à l'utilisation des substances dangereuses	<b>Risque d'A.T. et de M. P.</b> <input type="checkbox"/> Le personnel utilise-t-il des substances portant un étiquetage avec des symboles de risques (javel, détartrants, débouche canalisations...)? <input type="checkbox"/> Le personnel connaît-il les risques liés à ces produits (Irritant, Corrosifs, etc.) et leurs conditions d'utilisation (Interdiction de mélange, risques de projection ou d'inhalation) ? <input type="checkbox"/> Le personnel a-t-il à disposition des EPI adaptés ? <input type="checkbox"/> Recherchez-vous des produits de remplacement pas ou moins dangereux ? <input type="checkbox"/> Avez-vous les fiches de données de sécurité et les avez-vous transmises au médecin du travail ? <input type="checkbox"/> Avez-vous fait des notices d'information et d'utilisation des produits ?
<input type="checkbox"/> Evaluer les risques biologiques	<b>Risque de M. P.</b> <input type="checkbox"/> Pour la manipulation des draps et serviettes sales, avez-vous mis à disposition des gants pour le personnel et les porte-t-il effectivement ? <input type="checkbox"/> Les poubelles de salle de bain sont-elles rigides et pourvues de sacs jetables ? <input type="checkbox"/> Les sacs des poubelles sont-ils jetés dans un sac résistant au piqûres et coupures (seringues, lames de rasoir, verre brisé...)? <input type="checkbox"/> Le personnel dispose t-il de chaussures de travail compatibles avec la préservation des mycoses ?

## VEILLEUR DE NUIT

	Risque d'agression, stress (angoisse, insomnie)
<input type="checkbox"/> Pallier les situations de travail isolé. <input type="checkbox"/> Eviter les agressions <input type="checkbox"/> Analyser les tâches complémentaires	<input type="checkbox"/> Une organisation a-t-elle été mise en place pour s'assurer que le veilleur de nuit puisse être secouru en cas de malaise ou d'agression (appels réguliers, télésurveillance, acquittement de dispositif homme vivant...)? <input type="checkbox"/> Le veilleur de nuit dispose-t-il de moyens d'alarme ou d'alerte ? <input type="checkbox"/> Une procédure de verrouillage des issues est-elle en place pour éviter les intrusions et est-elle respectée ? <input type="checkbox"/> Le veilleur de nuit a-t-il des tâches complémentaires (préparation des petits déjeuners, lavage/repassage de linge, nettoyage du hall, port des petits déjeuners en chambre). Ces tâches ont-elles été évaluées ?

## Points clés indicatifs (non exhaustifs) pour l'évaluation des risques

## Obligations de résultat

## S'interroger

## ACCUEIL

	Risque d'A.T. et de M.P. (Lombalgie, trouble de la vue, stress)
<input type="checkbox"/> Améliorer l'ergonomie des postes de travail sur écran	<input type="checkbox"/> Le personnel travaille-t-il sur écran d'ordinateur, ressent-il une gêne due à des reflets de lumière artificielle ou naturelle ?
<input type="checkbox"/> Penser au stress lié à certaines situations	<input type="checkbox"/> Le sièges de ces postes sont-ils réglables en hauteur, en appui lombaire et le poste est-il pourvu d'un repose pied. <input type="checkbox"/> Des clients mécontents peuvent-ils être agressifs ? Le " desk " est-il assez large pour éviter que la situation ne dégénère en agression physique ? <input type="checkbox"/> Quand l'hôtel enregistre une arrivée massive de clients (groupe en car), l'organisation permet-elle d'apporter une aide au réceptionniste ?

## LIVRAISONS - STOCKAGE

	Risque d'A.T. et de M. P. (hernie discale, T. M. S, lombalgie)
<input type="checkbox"/> Limiter les postures et les efforts	<input type="checkbox"/> Les colis sont-ils dotés de moyens de préhension (poignées, liens, etc.) ? <input type="checkbox"/> Des moyens de manutention mécanique sont-ils à disposition (diable, chariot, desserte...)? <input type="checkbox"/> Les cartons et caisses sont-ils en bon état ? <input type="checkbox"/> Le personnel est-il formé aux gestes et postures ?
<input type="checkbox"/> Limiter les chutes	<input type="checkbox"/> Les sols sont-ils en bon état, sont-ils mouillés ou gras, sont-ils nettoyés immédiatement en cas de déversement accidentel ? <input type="checkbox"/> Les zones de circulation sont-elles encombrées ? <input type="checkbox"/> Les passages sont-ils étroits (présence de mobilier, dessertes) ? <input type="checkbox"/> Les escaliers sont-ils pourvus de rampes ? <input type="checkbox"/> Les plans inclinés sont-ils fixés au sol ?
<input type="checkbox"/> Prévenir les accidents	<input type="checkbox"/> Le personnel est-il équipé d'EPI (gants pour les manutentions, chaussures de sécurité pour les chutes d'objet, etc.) ? <input type="checkbox"/> L'empilement des cartons et des caisses est-il stable, y a-t-il des étagères fixées au mur ? <input type="checkbox"/> Les rangements sont-ils organisés (produits lourds à hauteur de taille, produits les plus utilisés facilement accessibles, moyens adaptés pour attraper les marchandises en hauteur) ?
<input type="checkbox"/> Améliorer les facteurs d'ambiance	<input type="checkbox"/> Les produits sont-ils stockés en chambre froide ? Le personnel dispose-t-il de vêtements adaptés pour y accéder ? <input type="checkbox"/> Les étagères des congélateurs risquent-elles de provoquer des brûlures aux mains (métalliques au lieu d'aluminium ou de plastique) ? <input type="checkbox"/> Le personnel dispose-t-il de gants adaptés aux congelés ? <input type="checkbox"/> Les stockages en sous-sol sont-ils suffisamment éclairés ?

## PRÉPARATIONS CHAUDES OU FROIDES

	Risque d'A.T. et de M. P. (hernie discale, T. M. S, lombalgie, allergie)
<input type="checkbox"/> Limiter les déplacements	<input type="checkbox"/> Les rangements d'ustensiles sont-ils disposés judicieusement (plus utilisés à proximité des lieux d'utilisation) ? <input type="checkbox"/> Des plans de travail sont-ils répartis dans toute la cuisine ou concentrés en un seul endroit ? <input type="checkbox"/> Les dessertes sont-elles à disposition pour regrouper les ustensiles, la vaisselle nécessaires aux préparations ?
<input type="checkbox"/> Limiter les chutes	<input type="checkbox"/> Les sols sont-ils en bon état, sont-ils mouillés ou gras, sont-ils nettoyés immédiatement en cas de déversement accidentel ? <input type="checkbox"/> Les zones de circulation sont-elles encombrées ? <input type="checkbox"/> Les plans inclinés sont-ils fixés au sol ?
<input type="checkbox"/> Limiter les postures, les efforts et les troubles musculo squelettiques	<input type="checkbox"/> Les plans de travail sont-ils positionnés à bonne hauteur ? <input type="checkbox"/> L'ensemble des appareils de cuisson est-il à bonne hauteur (piano, friteuse, grill, micro-ondes, four, etc.) ? <input type="checkbox"/> L'agencement de la cuisine nécessite-t-il des postures en extension avec des objets lourds en main ? <input type="checkbox"/> Des manipulations d'ustensiles lourds peuvent-elles être réalisées à deux personnes ? <input type="checkbox"/> Le personnel est-il formé aux gestes et postures ? <input type="checkbox"/> Les travaux longs et statiques peuvent-ils être réalisés assis ? <input type="checkbox"/> L'épluchage des légumes est-il évitable (pré épluché) ou mécanisable (éplucheuse) ? <input type="checkbox"/> Des préparations au fouet peuvent-elles être réalisées au batteur ?
<input type="checkbox"/> Prévenir les allergies	<input type="checkbox"/> Le personnel est-il allergique à certaines denrées ou produits (farine, ail, épices, etc.) ? <input type="checkbox"/> Le médecin du travail en est-il informé ? <input type="checkbox"/> Des EPI (gants) sont-ils à disposition ?
<input type="checkbox"/> Prévenir les brûlures	<input type="checkbox"/> Le personnel porte-t-il des vêtements de travail en coton et travaille-t-il manches baissées ? <input type="checkbox"/> Les manches des casseroles et poêles sont-ils anti brûlures ou utilise-t-on des torchons et des gants pour les fours ? <input type="checkbox"/> Les manches des poêles et casseroles ne dépassent-ils pas des pianos ? <input type="checkbox"/> Les friteuses sont-elles placées suffisamment loin des feux des pianos et des points d'eau ? <input type="checkbox"/> La vidange de la friteuse se fait-elle après avoir contrôlé la température de l'huile ?
<input type="checkbox"/> Prévenir les coupures	<input type="checkbox"/> Les couteaux sont-ils rangés sur les plans de travail ou sur des supports magnétiques ? <input type="checkbox"/> Les machines coupantes (trancheur à jambon, cutter, coupe pain) sont-elles équipées de leurs protections ? <input type="checkbox"/> Les couteaux sont-ils nettoyés séparément de la vaisselle et des ustensiles ?



## Points clés indicatifs (non exhaustifs) pour l'évaluation des risques

## Obligations de résultat

## S'interroger

## PRÉPARATIONS CHAUDES OU FROIDES (suite)

	Risque d'A.T. et de M. P. (hernie discale, T. M. S, lombalgie, allergie)
<input type="checkbox"/> Les facteurs d'accidents liés à la fatigue ou au stress	<input type="checkbox"/> Une tension est présente en permanence en cuisine, cela est-il dû au comportement individuel, à la mauvaise répartition des tâches, aux journées trop longues, au "coup de feu" ? <input type="checkbox"/> Le médecin du travail a-t-il été consulté ? <input type="checkbox"/> Le travail debout avec piétinement peut-il être diminué (poses, sièges assis debout, etc.) ? <input type="checkbox"/> Les repas sont-ils pris à heure fixe (avant le service) ?
<input type="checkbox"/> Les facteurs d'ambiance	<input type="checkbox"/> Les débits des hottes sont-ils suffisant (présence de vapeur) ? <input type="checkbox"/> Le bruit des chocs ou des hottes peut-il être diminué ? <input type="checkbox"/> L'éclairage des zones de travail est-il suffisant ?

## PLONGE - NETTOYAGE

	Risque d'A.T. et de M. P. (hernie discale, T. M. S, lombalgie)
<input type="checkbox"/> Limiter les postures, les efforts et les troubles musculo squelettiques	<input type="checkbox"/> Les plans de travail sont-ils positionnés à bonne hauteur (pieds réglables) ? <input type="checkbox"/> La machine à laver est-elle à une hauteur convenable ? <input type="checkbox"/> Les bacs de vaisselle sont-ils à bonne hauteur ou faut-il être constamment penché en avant ? <input type="checkbox"/> L'agencement de la plonge nécessite-t-il des postures en extension avec des objets lourds en main ? <input type="checkbox"/> Des manipulations d'ustensiles lourds peuvent-elles être réalisées à deux personnes ? <input type="checkbox"/> Des dessertes pour transporter la vaisselle sont-elles à disposition ? <input type="checkbox"/> Le personnel est-il formé aux gestes et postures ? <input type="checkbox"/> Les travaux longs et statiques peuvent-ils être réalisés assis ?
<input type="checkbox"/> Limiter les chutes	<input type="checkbox"/> Les sols sont-ils en bon état, sont-ils mouillés ou gras, sont-ils nettoyés immédiatement en cas de déversement accidentel ? <input type="checkbox"/> Une bonde de sol permet-elle d'évacuer les eaux au sol ? <input type="checkbox"/> Les zones de circulation sont-elles encombrées ? <input type="checkbox"/> Les plans inclinés sont-ils fixés au sol ?
<input type="checkbox"/> Prévenir les brûlures	<input type="checkbox"/> La température de l'eau chaude est-elle correctement réglée au ballon (< 70° C) ? <input type="checkbox"/> Des ustensiles chauds sont-ils apportés dans la cuisine ou la salle sans avertissement ? <input type="checkbox"/> Une zone spécifique de dépose des ustensiles chauds est-elle délimitée sur le plan de travail ?
<input type="checkbox"/> Prévenir les coupures	<input type="checkbox"/> Les couverts sont-ils déposés à plat par les serveurs sur le plan de travail ? <input type="checkbox"/> La vaisselle ébréchée est-elle signalée ou systématiquement jetée ? <input type="checkbox"/> Des couteaux ou ustensiles coupants sont-ils nettoyés en plonge et sont-ils séparés des autres ?
<input type="checkbox"/> Prévenir les risques liés à l'utilisation des substances dangereuses	<input type="checkbox"/> Le personnel utilise-t-il des substances portant un étiquetage avec des symboles de risques (javel, détartrants, dégraissants, etc.) ? <input type="checkbox"/> Le personnel connaît-il les risques liés à ces produits (Irritant, Corrosifs, etc.) et leurs conditions d'utilisation (Interdiction de mélange, risques de projection ou d'inhalation) ? <input type="checkbox"/> Le personnel a-t-il à disposition des EPI adaptés (gants avec manchettes) ? <input type="checkbox"/> Recherchez-vous des produits de remplacement pas ou moins dangereux ? <input type="checkbox"/> Avez-vous les fiches de données de sécurité et les avez-vous transmises au médecin du travail ? <input type="checkbox"/> Avez-vous fait des notices d'information et d'utilisation des produits ?
<input type="checkbox"/> Les facteurs d'ambiance	<input type="checkbox"/> Des aspirations sont-elles en place dans le local plonge et les débits sont-ils suffisants (présence de vapeur) ? <input type="checkbox"/> Le bruit des chocs ou des hottes peut-il être diminué ? <input type="checkbox"/> L'éclairage des zones de travail est-il suffisant ?

## SERVICE

	Risque d'AT et de M. P. (hernie discale, T. M. S, lombalgie)
<input type="checkbox"/> Limiter les postures, les efforts et les troubles musculo squelettiques	<input type="checkbox"/> Des tables d'appoint, des dessertes roulantes sont-elles à disposition pour le service ? <input type="checkbox"/> Le personnel porte-t-il des plateaux surchargés pour desservir les tables ? <input type="checkbox"/> L'agencement de la salle nécessite-t-il des postures en extension avec des objets lourds en main ? <input type="checkbox"/> Le personnel est-il formé aux gestes et postures liés au service ?
<input type="checkbox"/> Limiter les chutes	<input type="checkbox"/> Les sols sont-ils en bon état, sont-ils mouillés, des déchets d'aliments tombent-ils au sol, sont-ils nettoyés immédiatement ? <input type="checkbox"/> Les zones de circulation sont-elles encombrées ? <input type="checkbox"/> Des allées de service sont-elles bien délimitées, les tables ou chaises ne les encomrent-elles pas ? <input type="checkbox"/> Des objets ou animaux de clients sont-ils présents sous les tables (cannes, sacs à main, laisse de chien) ? <input type="checkbox"/> Les plans inclinés sont-ils fixés au sol ?

## Points clés indicatifs (non exhaustifs) pour l'évaluation des risques

### Obligations de résultat

### S'interroger

#### SERVICE (suite)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Les facteurs d'accidents liés à la fatigue ou au stress             | <input type="checkbox"/> De la tension est-elle présente en permanence dans la brigade, cela est-il dû au comportement individuel, à la mauvaise répartition des tâches, aux journées trop longues, au "coup de feu" ?<br><input type="checkbox"/> Le nombre de serveurs est-il suffisant pour le nombre de couverts à servir ?<br><input type="checkbox"/> Le travail debout avec piétinement peut-il être diminué (poses, sièges assis debout, etc.) ?<br><input type="checkbox"/> Les repas sont-ils pris à heure fixe (avant le service) ?              |
| <input type="checkbox"/> Les facteurs d'accidents liés à la configuration de l'établissement | <input type="checkbox"/> Cet établissement dispose d'une terrasse avec traversée de la rue, un contact a-t-il été pris avec la mairie pour limiter la vitesse des véhicules (ralentisseurs, signalisation, feux tricolores, barrières le long du trottoir) ?<br><input type="checkbox"/> Dans ce cas, les serveurs ont-ils des tenues "voyantes" ?<br><input type="checkbox"/> Doit-on monter des escaliers pour accéder à des mezzanines ?<br><input type="checkbox"/> Peut-on s'organiser pour limiter les allées et venues et les montées et descentes ? |
| <input type="checkbox"/> Les accidents liés à la coactivité                                  | <input type="checkbox"/> Les serveurs doivent-ils obligatoirement entrer en cuisine ou en plonge (possibilité de passe-plats) ?<br><input type="checkbox"/> Les serveurs doivent-ils aller chercher des bouteilles ou de l'eau derrière le bar ?<br><input type="checkbox"/> Les collisions entre serveurs sont-elles fréquentes ?  |
| <input type="checkbox"/> Les facteurs d'ambiance   | <input type="checkbox"/> Des aspirations sont-elles en place pour limiter l'exposition des serveurs au fumées de tabac des clients (zone non-fumeur et rotation des serveurs, aspirations, etc.) ?<br><input type="checkbox"/> Le bruit des chocs ou des conversations en salle peut-il être diminué (revêtements muraux phoniques, musique d'ambiance à très faible volume ...) ?<br><input type="checkbox"/> L'éclairage des zones de travail est-il suffisant, y a-t-il des zones d'ombre ?  |

#### LIVRAISONS - STOCKAGE

##### Risque d'A. T. et de M. P. (hernie discale, T. M. S, lombalgie)

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Limiter les postures et les efforts | <input type="checkbox"/> Les colis sont-ils dotés de moyens de préhension (poignées, liens, etc.) ?<br><input type="checkbox"/> Des moyens de manutention mécanique sont-ils à disposition (diable, chariot, desserte, monte charge ...) ?<br><input type="checkbox"/> Les cartons et caisses sont-elles en bon état ?<br><input type="checkbox"/> Si les stockages sont en cave, les escaliers sont-ils glissants, sont-ils pourvus de rampe, sont-ils bien éclairés ?<br><input type="checkbox"/> Le personnel est-il formé aux gestes et postures ? |
| <input type="checkbox"/> Limiter les chutes                  | <input type="checkbox"/> Les sols sont-ils en bon état (trous dans les lino), sont-ils mouillés ou gras, sont-ils nettoyés immédiatement en cas de déversement accidentel ?<br><input type="checkbox"/> Les zones de circulation sont-elles encombrées ?<br><input type="checkbox"/> Les passages sont-ils étroits (présence de casiers derrière le bar, de carton dans les dégagements) ?<br><input type="checkbox"/> Les bords de faux plancher sont-ils signalés ?<br><input type="checkbox"/> Les plans inclinés sont-ils fixés au sol ?           |
| <input type="checkbox"/> Prévenir les accidents              | <input type="checkbox"/> Le personnel est-il équipé d'EPI (gants pour les manutentions, chaussures de sécurité pour les chutes d'objet, etc.) ?<br><input type="checkbox"/> L'empilement des cartons et des caisses est-il stable, y a-t-il des étagères fixées au mur ?<br><input type="checkbox"/> Les rangements sont-ils organisés (produits lourds à hauteur de taille, produits les plus utilisés facilement accessibles, moyens adaptés pour attraper les marchandises en hauteur) ?  |



## Points clés indicatifs (non exhaustifs) pour l'évaluation des risques

## Obligations de résultat

## S'interroger

## SERVICE AU BAR ET EN SALLE

## Risque d'A. T. et de M. P. (hernie discale, T. M. S, lombalgie)

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Limiter les postures, les efforts et les troubles musculo squelettiques</li> <li><input type="checkbox"/> Limiter les chutes</li> <li><input type="checkbox"/> Limiter les risques de coupures</li> <li><input type="checkbox"/> Les facteurs d'accidents liés à la fatigue ou au stress</li> <li><input type="checkbox"/> Les facteurs d'accidents liés à la configuration de l'établissement</li> <li><input type="checkbox"/> Les facteurs d'accidents liés aux services particuliers de l'établissement</li> <li><input type="checkbox"/> Les facteurs d'ambiance</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Le personnel porte-t-il des plateaux surchargés pour desservir les tables ?</li> <li><input type="checkbox"/> L'agencement de la salle nécessite-t-il des postures en extension avec des objets lourds en main ?</li> <li><input type="checkbox"/> Le personnel est-il formé aux gestes et postures liés au service ?</li> <li><input type="checkbox"/> Les sols sont-ils en bon état (trous dans les lino), sont-ils mouillés, des déchets d'aliments tombent-ils au sol, sont-ils nettoyés immédiatement ?</li> <li><input type="checkbox"/> Les zones de circulation sont-elles encombrées ?</li> <li><input type="checkbox"/> Des allées de service sont-elles bien délimitées, les tables ou chaises ne les encomrent-elles pas ?</li> <li><input type="checkbox"/> Des objets ou animaux de clients sont-ils présents sous les tables (cannes, sacs à main, laisse de chien) ?</li> <li><input type="checkbox"/> Les bords de faux plancher sont-ils signalés ?</li> <li><input type="checkbox"/> Les plans inclinés sont-ils fixés au sol ?</li> <li><input type="checkbox"/> L'essuyage des verres se fait-il avec des torchons secs et en interposant le torchon entre le verre et le pouce ?</li> <li><input type="checkbox"/> La vaisselle ébréchée est-elle jetée immédiatement ?</li> <li><input type="checkbox"/> Les couteaux servant aux différentes préparations sont-ils nettoyés et rangés immédiatement ?</li> <li><input type="checkbox"/> Une tension est-elle présente ? Si oui, cela est-il dû au comportement individuel, à la mauvaise répartition des tâches, aux journées trop longues, au "coup de feu" ?</li> <li><input type="checkbox"/> Le nombre de serveurs est-il suffisant pour le nombre de clients à servir ?</li> <li><input type="checkbox"/> Le travail debout avec piétinement peut-il être diminué (poses, sièges assis debout, etc.) ?</li> <li><input type="checkbox"/> Les repas sont-ils pris à heure fixe (avant le service) ?</li> <li><input type="checkbox"/> Si l'établissement dispose d'une terrasse avec traversée de la rue, un contact a-t-il été pris avec la mairie pour limiter la vitesse des véhicules (ralentisseurs, signalisation, feux tricolores, barrières le long du trottoir) ?</li> <li><input type="checkbox"/> Dans ce cas, les serveurs ont-ils des tenues "voyantes" ?</li> <li><input type="checkbox"/> Doit-on monter des escaliers pour accéder à des mezzanines ?</li> <li><input type="checkbox"/> Peut-on s'organiser pour limiter les allées et venues et les montées et descentes ?</li> <li><input type="checkbox"/> Si l'établissement vend également des jeux (PMU, LOTO, jeux à gratter, etc.) ou fait bureau de tabac, une organisation a-t-elle été mise en place pour limiter les conséquences d'une attaque à main armée ?</li> <li><input type="checkbox"/> Des consignes précises sur le comportement des employés dans de telles circonstances ont-elles été définies et sont-elles connues des salariés ?</li> <li><input type="checkbox"/> Des aspirations sont-elles en place pour limiter l'exposition des serveurs aux fumées de tabac des clients (zone non-fumeur et rotation des serveurs, aspirations, etc.) ?</li> <li><input type="checkbox"/> Le bruit des chocs ou des conversations en salle peut-il être diminué (revêtements muraux phoniques, musique d'ambiance à très faible volume...)?</li> <li><input type="checkbox"/> Si des appareils de jeux électroniques ou musicaux sont présents, des dispositions pour en limiter le bruit ont-elles été prises ?</li> <li><input type="checkbox"/> L'éclairage des zones de travail est-il suffisant, y a-t-il des zones d'ombre ?</li> </ul> |
|--|--|



## Compte-rendu d'évaluation des risques en entreprise

Désignation de l'activité, de l'unité, ou du poste de travail : Restaurant de 6 personnes  
 Personnes associées à l'évaluation : Maître d'hôtel, Chef de rang  
 Rédacteur : Employeur  
 Secteur ou service : Salle  
 Date d'évaluation des risques : 30 juin 2004

Description des phases de travail	Dangers ou facteurs de risques identifiés	Description des risques, Modalités d'exposition aux dangers	Description des moyens de prévention existants	Satisfaisant	A améliorer	A redéfinir
<b>Nettoyage</b> 1 - Passage de l'aspirateur	Présence du fil électrique au sol	Les autres serveurs réalisent la mise en place et peuvent tomber en s'y prenant les pieds	Dissocier les horaires de nettoyage et de mise en place	-	X	-
2 - Lavage des carrelages de l'entrée	Présence d'eau au sol	Les personnels circulant dans la salle peuvent glisser sur l'eau	Signaler la présence d'eau	-	X	-
<b>Service</b> 1 - Entrée sortie de la cuisine	Passage unique muni d'une porte battante	Le va et vient par cette porte unique équipée d'un oculus est source de fréquents télescopages	Réorganiser le sens de circulation des serveurs (création d'une deuxième porte)	-	-	X
2 - Circulation en salle	Prise des plats et assiettes à l'intérieur de la cuisine	Les serveurs entrent dans la zone de travail des cuisiniers et peuvent glisser avec des chaussures inadaptées	Envisager la création d'un passe plat entre l'office et la cuisine	-	-	X
3 - Servir / Desservir	Présence d'objets déposés au sol par les clients	Chute des serveurs n'ayant pas aperçu les objets (canne, sac...)	Proposer le vestiaire systématiquement à l'entrée, avertir le serveur affecté à la table	X	-	-
	Absence de passage entre les tables pour attraper les assiettes	Douleur dorsale due à la posture en extension	Ménager des espaces ou modifier la position des chaises entre deux tables voisines	-	X	-
	Assiettes chaudes pour les plats principaux	Brûlures dues à la température des assiettes	Maintien au chaud sous lampes UV avec température contrôlée, action déjà réalisée	-	X	-
		La circulation n'est pas facilitée par les déplacement de tables pour regrouper des clients.		-	-	X

## Programme d'actions de prévention

Désignation de l'activité, de l'unité, ou du poste de travail : Restaurant de 6 personnes  
 Personnes associées à l'évaluation : Maître d'hôtel, Chef de rang  
 Rédacteur : Employeur  
 Secteur ou service : Salle  
 Date d'évaluation des risques : 30 juin 2004

Risques identifiés	Mesures de prévention	Délaï d'exécution	Personne chargée de l'action
<b>Room Service</b> Présence des fils d'aspirateurs lors de la mise en place	P - Réaliser le nettoyage en fin de service et la mise en place au service suivant	Immédiat	Directeur
<b>Service</b> Collision lors des entrées et sorties en cuisine	T - Agrandir la taille de l'oculus et mieux éclairer l'office O - Envisager la création d'une deuxième porte pour modifier les sens de circulation	1 mois 3 mois	Directeur
Glissade lors des entrées en cuisine des serveurs	T - Créer un passe plat avec un plan de travail articulé au mur (penser au crochet de retenu en position verticale)	1 mois	Chef de cuisine et cuisiniste
Chute due aux objets au sol dans la salle	T - Création d'une zone vestiaire fermée P - Après installation des clients, les débarrasser des objets encombrants (sacs, cannes) et les mettre au vestiaire	15 jours Immédiat après création vestiaire	Maître d'hôtel
Gêne pour la circulation entre les tables	O - Réorganiser le plan de salle pour que les tables soient disposées de telle sorte que les chaises ne soient pas dos à dos O - Prévoir la création de tables groupées avec un nombre différent de places dans les angles de la salle	Immédiat Immédiat	Maître d'hôtel et serveurs
Brûlures avec les assiettes chaudes	T - Faire réaliser par le cuisiniste des contrôles de réglage des lampes UV pour vérifier la température	Immédiat	Chef de cuisine

La description des moyens de prévention existants a pour finalité : de les lister et de vérifier leur pertinence. Même quand ils sont jugés satisfaisants, il est utile de les noter pour pouvoir suivre leur évolution dans le temps.  
 T : Technique • O : Organisationnelle • P : Personnelle

## Exemple de compte-rendu d'évaluation des risques en entreprise

Désignation de l'activité, de l'unité, ou du poste de travail : Restaurant de 6 personnes  
 Personnes associées à l'évaluation : Maître d'hôtel, Chef de rang  
 Rédacteur : Employeur  
 Secteur ou service : Terrasse  
 Date d'évaluation des risques : 30 juin 2004

Description des phases de travail	Dangers ou facteurs de risques identifiés	Description des risques, Modalités d'exposition aux dangers	Description des moyens de prévention existants	Satisfaisant	À améliorer	À redéfinir
1 - Circulation	Passage avec des plateaux sur le trottoir pour atteindre les tables d'extrémité Service au bord du trottoir avec des véhicules circulant à proximité	Collision avec des piétons, des enfants à vélo ou en skate board Collision avec les éléments dépassant des voitures ou camionnettes (rétroviseur)	Limiter le nombre de tables pour ménager des allées de circulation à l'intérieur de la terrasse	-	-	X
2 - Mise en place	Traversée de la rue pour servir la terrasse en bord de mer Manipulation de tables, de chaises et de parasols	Choc avec des véhicules roulant sur la chaussée Douleur dorsale lors du transport des chaises empilées des tables pour retour dans l'établissement le soir ou mise en place le matin.	Demander l'autorisation en Mairie de poser des paravents transparents Demander en Mairie la mise en place de barrières sur le trottoir pour ralentir le serveur, et de ralentisseurs pour les véhicules Formation gestes et postures. Limiter le nombre de chaises empilées.	-	-	X
3 - Conditions climatiques	Soleil et réverbération sur la mer	Exposition importante au UVI lors du service extérieur	Port de casquettes et application de crème solaire déjà réalisé	X	-	-
4 - Service	Fréquents aller et retour avec l'établissement entraînant une fatigue importante	Les serveurs doivent retourner en salle pour aller chercher des nappes, des serviettes, des couverts pour dresser les tables du 2e ou 3e service	Prévoir la mise en place d'un stock intermédiaire dans un placard en terrasse	-	X	-

### REMARQUES

Descrre les phases de travail consiste à énumérer l'ensemble des activités du salarié sans omettre les activités occasionnelles... L'identification des dangers ou des facteurs de risques peut se baser, pour chacune des phases de travail, sur la liste indicative jointe : les dangers une fois identifiés pourront être caractérisés ou mesurés. La description détaillée des modalités d'exposition aux dangers est nécessaire pour déterminer les actions de prévention adaptées qui figureront dans le plan d'action. La description des moyens de prévention existants a pour finalité : de les lister et de vérifier leur pertinence. Même quand ils sont jugés satisfaisants, il est utile de les noter pour pouvoir suivre leur évolution dans le temps. Liste indicative des dangers ou des facteurs de risques : éclairage, bruit, ambiance thermique, agents biologiques, risque chimique et cancérogène, aération-ventilation, électricité, manutention manuelle, organisation du travail, circulation, rayonnements ionisants, opération de maintenance, écran de visualisation, risque incendie-explosion, coactivité avec des entreprises extérieures, ergonomie du poste de travail, équipements de travail, charge mentale...

## Programme d'actions de prévention

Désignation de l'activité, de l'unité, ou du poste de travail : Restaurant de 6 personnes  
 Personnes associées à l'évaluation : Maître d'hôtel, Chef de rang  
 Rédacteur : Employeur  
 Secteur ou service : Terrasse  
 Date d'évaluation des risques : 30 juin 2004

Risques identifiés	Mesures de prévention	Délai d'exécution	Personne chargée de l'action
Collision avec les piétons et enfants sur les trottoirs	O - Réorganiser le plan de salle	Immédiat	Directeur et serveurs
Accrochage par les véhicules lors du service en bord de trottoir	O - Contacter la mairie pour autorisation de mise en place de paravents P - Rappel aux serveurs de ne pas s'approcher des bords de trottoir O - Ecarter les tables du bord du trottoir	Immédiat	Directeur Serveurs
Choc avec des véhicules lors de la traversée de la rue	O - Contacter la mairie pour demander la mise en place de barrières et de ralentisseurs P - Demander aux serveurs de porter des tenues de couleurs vives	Immédiat	Directeur
Manipulation de tables et chaises lourdes	T - Acheter chariot de transport O - Mettre deux serveurs pour la mise en place et le rangement de la terrasse	15 jours Immédiat	Chef Barman
Brûlures dues à l'exposition au soleil	P - Rappel aux serveurs de porter leurs casquettes O - Afficher une consigne dans les vestiaires sur l'utilisation des crèmes protectrices et des casquettes	Immédiat	Chef Barman Directeur
Aller et retours fatigués	T - Fournir un meuble à vaisselle pour la terrasse (déjà en réserve) O - Augmenter le nombre de couverts et de linge à disposition dans ce meuble	Immédiat 15 jours	Chef Barman Directeur

La description des moyens de prévention existants a pour finalité : de les lister et de vérifier leur pertinence. Même quand ils sont jugés satisfaisants, il est utile de les noter pour pouvoir suivre leur évolution dans le temps.

T : Technique - O : Organisationnelle - P : Personnelle

## Exemple de compte-rendu d'évaluation des risques en entreprise

Désignation de l'activité, de l'unité, ou du poste de travail : Hôtel de 8 personnes  
 Rédacteur : Employeur  
 Secteur ou service : Service d'étage (nettoyage des salles de bains)  
 Personnes associées à l'évaluation : Gouvernante, Femme de chambre  
 Date d'évaluation des risques : 30 Juin 2004

Description des phases de travail	Dangers ou facteurs de risques identifiés	Description des risques, Modalités d'exposition aux dangers	Description des moyens de prévention existants	Satisfaisant	À améliorer	À redéfinir
1 - Circulation	Présence d'égouttures d'eau au sol	Risque de chute dans les salles de bain où les clients ont répandu de l'eau sur le sol	Port de chaussures antidérapantes fermées	-	X	-
	Présence d'eau dans les bacs à douche	Risque de chute en montant dans les bacs à douche pour nettoyer les carrelages	Utilisation de tapis antidérapants ou des serviettes sales laissées par le client	-	-	X
	Travail en extension	Après passage de la serpillière, le sol de la salle de bain est mouillé et peut entraîner des chutes par glissement	Ne pas laver à grande eau Signaler le sol mouillé par trépied	-	X	-
2 - Nettoyage en hauteur		Les miroirs sont hauts et placés derrière des vasques larges	Utilisation de l'escabeau 3 marches	-	X	-
	Equilibre précaire	Pour nettoyer les grilles de VMC, les femmes de chambre montent sur les rebords de baignoire au risque de glisser et tomber	Rappel sur l'utilisation de l'escabeau trois marches	-	X	-
3 - Vidage des poubelles	Présence d'éléments coupant et piquants	Les clients jettent dans les poubelles des lames de rasoir et quelques fois des seringues, entraînant des risques de coupure, de piqûre et des risques biologiques pour les femmes de chambre	Mettre des sacs jetables dans les poubelles rigides des salles de bain	-	X	-
4 - Produits de nettoyage	Utilisation de produits chimiques	Manipulation de berlingots de javel pour désinfecter la raie des salles de bain  Présence sur les chariots de produits chlorés et de produits de détartrage, risque de mélange avec dégagement gazeux toxique	Remplacer la javel liquide par des pastilles à mettre directement dans les sanitaires	-	X	-
				-	-	X

## Programme d'actions de prévention

Désignation de l'activité, de l'unité, ou du poste de travail :  
 Rédacteur : Employeur  
 Secteur ou service : Nettoyage des étages • Salle de bains  
 Hôtel de 8 personnes  
 Personnes associées à l'évaluation : Gouvernante, Femme de chambre  
 Date d'évaluation des risques : 30 Juin 2004

Risques identifiés	Mesures de prévention	Délai d'exécution	Personne chargée de l'action
Glissade sur de l'eau au sol	P - Porter des chaussures de sécurité O - Afficher d'une consigne spécifique dans les vestiaires T - Fournir des trépieds de signalisation (déjà en réserve)	Immédiat Immédiat Immédiat	Gouvernante Directeur Gouvernante
Glissade dans les bacs à douche	T - Acheter des tapis antidérapants pour salle de bain O - Rappeler sur les possibilités de prévention (serviettes au sol)	15 jours Immédiat	Directeur Gouvernante
Postures en extension	T - Acheter pour chaque étage des escabeaux trois marches avec garde-corps P - Dans l'attente des escabeaux supplémentaires, utiliser des chiffons placés sur les balais	1 mois Immédiat	Directeur Gouvernante
Equilibre précaire	P - Ne plus nettoyer les grilles de VMC, tant que les escabeaux n'ont pas été livrés	Immédiat	Gouvernante
Piqûres et coupures	T - Mettre des sacs jetables dans les poubelles rigides des salles de bain O - Former des femmes de chambre sur le maniement des sacs poubelles	Immédiat 1 semaine	Gouvernante
Utilisation de produits chimiques	T - Remplacer des berlingots d'eau de javel par des pastilles O - Prévoir des "campagnes" de détartrage des sanitaires en dehors des heures de nettoyage, retirer les produits détartrants des chariots O - Former des femmes de chambre à la manipulation des produits chimiques et au port des EPI	1 semaine 1 semaine 1 semaine	Directeur Gouvernante Gouvernante

La description des moyens de prévention existants a pour finalité : de les lister et de vérifier leur pertinence. Même quand ils sont jugés satisfaisants, il est utile de les noter pour pouvoir suivre leur évolution dans le temps.  
 T : Technique • O : Organisationnelle • P : Personnelle

## Évaluation des risques en entreprise

FEUILLET 1

Article L. 230-2 du code du travail

## et programmation des actions de prévention

Nom :

Raison sociale :

Adresse :

Activité de l'entreprise :

Effectif total :       dont CDI :       Intérimaires :   
CDD :       Salariés d'entreprises extérieures :

Existence d'un Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail ?  Oui  Non  Sans objetExistence de délégués du personnel :  Oui  NonLe CHSCT (ou les délégués du personnel) a-t-il été consulté ?  Oui  Non

Nom du chef de projet : .....

Description succincte de la démarche mise en œuvre par l'entreprise (participants au groupe de travail, nombre de réunions, moyens alloués,...) :

Listes des documents à tenir à disposition de l'inspection du travail :

- compte rendu de l'évaluation des risques,
- programme d'actions de prévention,
- avis du CHSCT ou des délégués du personnel,
- avis du médecin du travail,
- autres documents utiles.







**Programme d'actions de prévention**

FEUILLET 3

A dupliquer autant que de besoins

**Remplir une fiche par activité, unité ou poste de travail**

DÉSIGNATION DE L'ACTIVITÉ, DE L'UNITÉ OU DU POSTE DE TRAVAIL :	RÉDACTEUR :
ATELIER OU SERVICE :	
PERSONNES ASSOCIÉES :	DATE :

RISQUES IDENTIFIÉS	MESURES DE PRÉVENTION	DÉLAI D'EXÉCUTION	PERSONNE CHARGÉE DE L'ACTION
-----	TECHNIQUES	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	ORGANISATIONNELLES	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	PERSONNEL	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	TECHNIQUES	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	ORGANISATIONNELLES	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	PERSONNEL	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	TECHNIQUES	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	ORGANISATIONNELLES	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	PERSONNEL	-----	-----
-----	-----	-----	-----
-----	-----	-----	-----

## CONTACTS UTILES en Provence Alpes Côte d'Azur

Les contacts utiles dans le département des Alpes-Maritimes figurent page suivante.

### Services de l'État

**DRTEFP** 180 Avenue du Prado 13285 MARSEILLE Cedex 8 Tél. 04 91 15 12 12

Ou Contacter l'Inspection du Travail de votre département

**MIRT MO (Médecin Inspecteur Régional du Travail et de la Main d'Œuvre)**

180 Avenue du Prado 13285 MARSEILLE Cedex 8 Tél. 04 91 15 12 99

Site DRTEFP/DDTEFP : [www.sdtefp-paca.travail.gouv.fr](http://www.sdtefp-paca.travail.gouv.fr)

Site de la Prévention : [www.sante-securite-paca.org](http://www.sante-securite-paca.org)

Site internet d'information juridique : [www.legifrance.fr](http://www.legifrance.fr)

### Préventeurs

**ACT Méditerranée Association Régionale pour l'Amélioration des Conditions de Travail**

Europarc de Pichaury.Bt C1. 13856 Aix en Provence cedex 3.

Site internet : [www.anact.fr](http://www.anact.fr) Tél. 04 42 90 30 20

**CRAM Sud-Est**

35 rue Georges – 13 385 Marseille cedex 20 Site internet : [www.cramse-preges.org](http://www.cramse-preges.org)

**Service de documentation** : Tél : 04 91 85 85 36

Il existe une antenne de la CRAM dans chaque département.

Afin de procéder aux contrôles de conformité et aux vérifications périodiques (électricité, équipements de travail, aération, bruit etc.), vous pouvez faire appel aux organismes et personnes agréés dont une liste se trouve sur le site de l'INRS ([www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)) ou bien auprès des sections d'inspection du travail dont dépend votre établissement.

## QUELQUES REPÈRES pour aller plus loin...

Agir sur L'exposition aux risques professionnels - Intégrer organisation du travail et prévention • M. Berthet, A.M. Gauthier • Éditions Liaisons et ANACT • 2000

Agir sur La charge de travail • B. Poète, T. Rousseau • Éditions Liaisons et ANACT • 2003

**Toutes les références suivantes sont éditées par l'INRS**

#### Risque électrique

Introduction au risque électrique, dossier INRS, 2003

(sur [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr))

L'électricité-Comment s'en protéger ED548

#### Risque incendie

Prévention des incendies sur les lieux de travail – Aide mémoire juridique TJ 20

#### Risque posture et manutentions manuelles

Le dos, mode d'emploi ED761

Méthode d'analyse des manutentions manuelles ED 862

#### Risque chimique

Risque chimique pendant les travaux de nettoyage ED59

Utilisation des produits chimiques ED744

#### Divers

La restauration traditionnelle, ED 880, INRS

Se laver les mains ? ED869

Éclairage artificiel au poste de travail ED85

Face aux accidents : analyser, agir ED833

Un truc dans l'œil, que faire ? ED817

Tous acteurs pour prévenir les TMS ED876

"Le regard d'une femme de chambre"

"femmes toute main", Vidéo, VS 0319, INRS

**Documentation INRS fournie sur demande par le service prévention des risques professionnels de la CRAM 35 rue George 13386 Marseille cedex 20**

Nous remercions Mr Didier Pecnard (APAVE Sud Europe) de sa contribution à la réalisation de ce guide.



## La Prévention en Action

Le guide "Hôtels, cafés, restaurants" est le résultat d'un travail collectif (*Tosca 06*) mené dans le département des Alpes-Maritimes qui a réuni les organismes suivants :

### GRUPE DE TRAVAIL

#### ORGANISATION PROFESSIONNELLE :

**UMIH 06** Siège social : 17 Rue Paganini - 06000 NICE • Tél : 04 93 88 39 42

#### ORGANISATIONS SYNDICALES DE SALARIÉS :

**CFDT** 12, boulevard Delfino 06300 NICE • Tél. 04 93 26 52 32

**CFE-CGC** 81 rue de France 06000 NICE • Tél. 04 93 88 86 88

**CFTC** 81, rue de France 06000 NICE • Tél. 04 93 82 29 43

**CGT** 4, place Saint-Francois 06300 NICE • Tél. 04 92 47 71 10

**CGT-FO** 63, boulevard Gorbella 06102 NICE cedex 2 • Tél. 04 93 84 40 50

#### SERVICES DE SANTÉ DU TRAVAIL :

**AMETRA 06** 28, boulevard de Riquier 06300 NICE • Tél. 04 92 00 24 70

**CMTI** 5/7 rue Delille 06000 NICE • Tél. 04 93 62 74 62

**DDTEFP 06** Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle  
CADAM Route de Grenoble  
BP 3311 06206 NICE cedex 3 • Tél. 04 93 72 49 49

**ACT Méditerranée** Europarc de Pichaury 1330 rue Guillibert de la Lauzière BT C1  
13856 Aix en Provence cedex 3 • Tél. 04 42 90 30 20

### AUTRES PARTENAIRES AU PROJET

**UPA** Boulevard Georges Pompidou Immeuble Var 3000  
06700 SAINT-LAURENT-DU-VAR • Tél. 04 93 31 91 90

**UPE** Immeuble Cap Var 273, Av Georges Guynemer  
06700 SAINT-LAURENT-DU-VAR • Tél. 04 92 27 27 60

**APAMETRA** 6, Rue du Dr Richelmi 06300 NICE • Tél. 04 92 00 38 40

Ce guide a pu être réalisé grâce à la participation des hôteliers, cafetiers et restaurateurs des Alpes-Maritimes.

Ce guide a été construit sur la base du guide national "Évaluer pour prévenir, comprendre pour réagir" élaboré par :

- Ministère de l'emploi, du travail et de la cohésion sociale.
- Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
- Ministère de l'équipement, des transports, du logement, du tourisme et de la mer
- Caisse nationale de l'assurance maladie des travailleurs salariés (CNAMTS)
- Institut national de recherche et de sécurité (INRS)
- Agence nationale pour l'amélioration des conditions de travail (ANACT/ARACT)
- Mutualité sociale agricole (MSA)
- Organisme professionnel de prévention du bâtiment et de travaux publics (OPPBTP)
- Institut maritime de prévention (IMP)

*Tosca 06*

Travail Opérationnel de Suivi, de Conseil et  
d'Accompagnement dans les Alpes Maritimes