



L'accident n'arrive pas par hasard!

La sécurité au travail et la
protection de la santé dans

- **la restauration**
- **les hôtels**
- **les secteurs de restauration
des hôpitaux et des homes**

Urs Hof

Secrétariat d'Etat à l'économie SECO
Conditions de travail
Inspection fédérale du travail

Effingerstrasse 31
3003 Bern

Tél +41 31 323 86 01
Fax +41 31 322 78 31
urs.hof@seco.admin.ch





Pourquoi une nouvelle brochure?

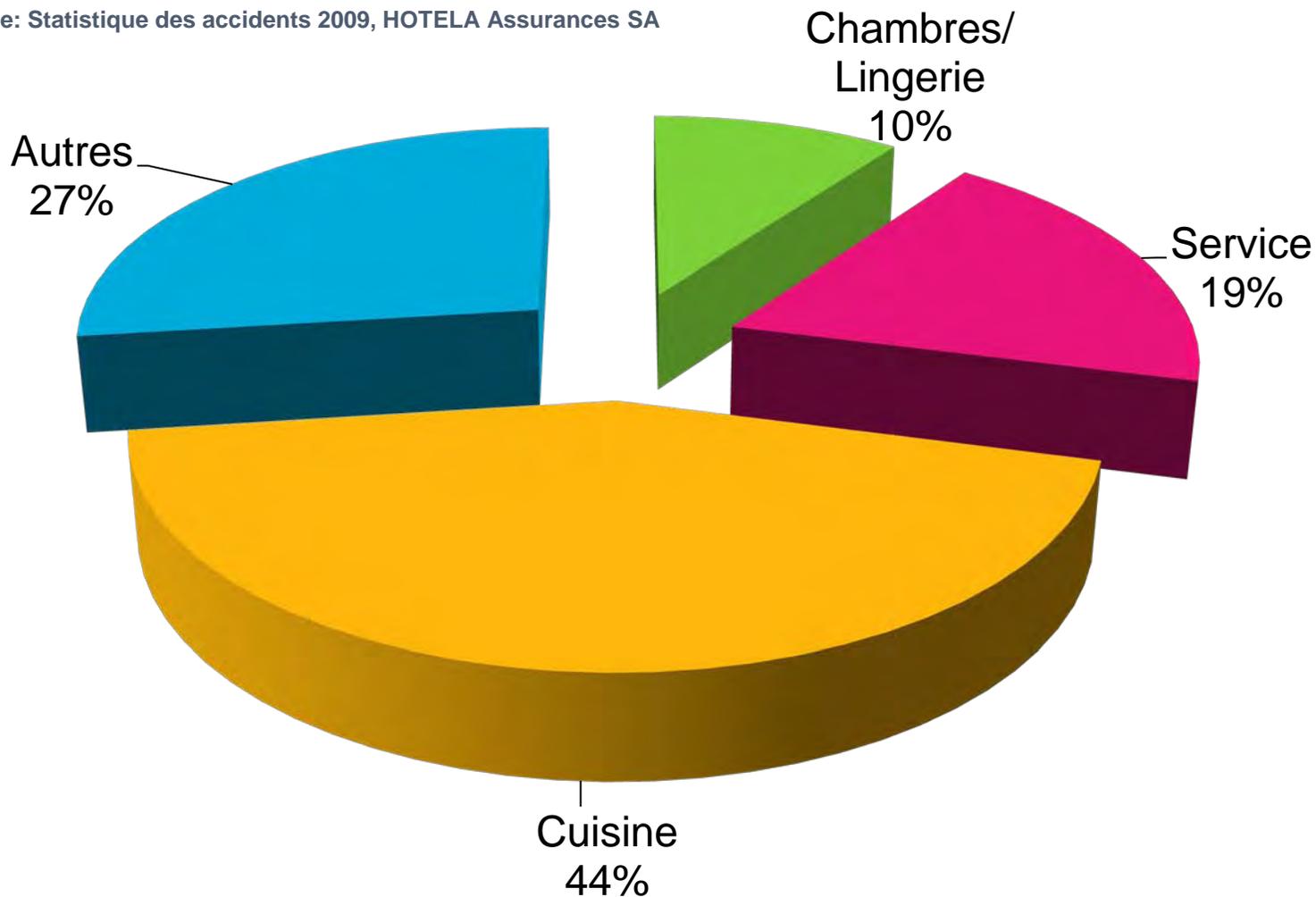


- Brochure très ancienne
- Conditions-cadres fortement modifiées
- Taux d'accidents fortement au-dessus de la moyenne (78 accidents pour 1000 personnes assurées)
- Troubles de la santé en augmentation



Fréquence des accidents dans l'hôtellerie-restauration

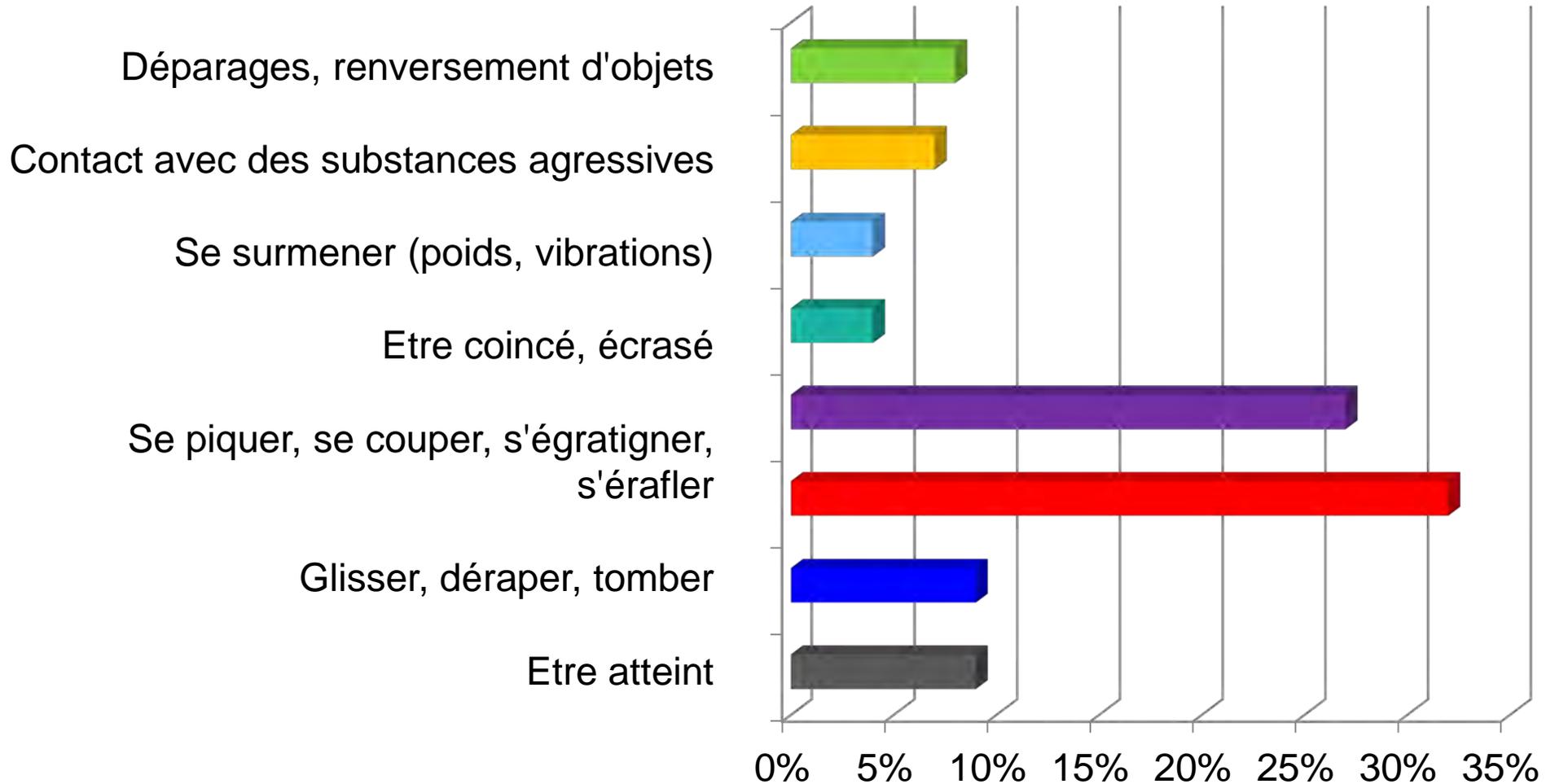
Source: Statistique des accidents 2009, HOTELA Assurances SA





Déroulement des accidents

Source: SSAA, 2009, branche 55 (hôtellerie-restauration)



Troubles de la santé en augmentation

- Troubles musculo-squelettiques: articulations, dos et nuque
- Risques psychosociaux: affections liées au stress, épuisement professionnel
- Harcèlement moral, harcèlement sexuel



Nouvelle conception

- **Nouveau** contenu
- **Nouvelle** structure
- **Nouvelle** organisation
- **Nouvelles** images



Titre



CFST 6209.f

CFST «L'accident n'arrive pas par hasard!»

Informations concernant la sécurité au travail
et la protection de la santé dans

**la restauration, les
hôtels et les secteurs
de restauration des
hôpitaux et des homes**



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Commission fédérale de coordination
pour la sécurité au travail CFST**

Organisation du travail / Comportement

Contenu du travail, organisation et comportement

Contenu du travail, organisation et comportement

Situation / Mise en danger

Posture / Travail assis ou debout / Levage et port de charge fréquent

Troubles musculosquelettiques, c.-à-d. problèmes de l'appareil locomoteur, troubles dorsaux, douleurs à la nuque ou au cou, contractures musculaires, fatigue rapide

Mesures préventives / A observer

- ▶ S'assurer que les postes de travail permettent d'alterner position debout et assise.
- ▶ Si l'activité est effectuée en position debout, utiliser des appui-fesses et des semelles souples. Prévoir suffisamment de pauses.
- ▶ Adapter le poste de travail en fonction de la personne et demander éventuellement un conseil en matière d'ergonomie.
- ▶ Prévoir des outils de transport appropriés pour les transports répétitifs et plus particulièrement les charges lourdes.
- ▶ Stocker les produits lourds en dessous et les légers en dessus.
- ▶ Soulever et porter les charges près du corps.

Informations complémentaires

Brochure SECO «Travailler assis», réf. 710068.f
Brochure SECO «Travailler debout», réf. 710077.f
Dépliant SECO «Ergonomie, organisation du travail et conception des produits», réf. 710223.f
Brochure SECO «Instrument d'évaluation Risques pour l'appareil locomoteur», réf. 710069.f
Brochure SECO «Guide d'utilisation Instrument d'évaluation Risques pour l'appareil locomoteur», réf. 710070.f
Liste de contrôle Suva «Manutention de charges», réf. 67089.f»





Cuisine

Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Marmite basculante / marmite fixe

Brûlures,
ébullition

Mesures préventives / A observer

- ▶ Exiger la déclaration de conformité CE du fabricant.
- ▶ Respecter la notice d'utilisation et d'entretien.
- ▶ Assurer une fixation stable.
- ▶ Utiliser les outils adéquats.
- ▶ Dispenser les instructions relatives à une manipulation correcte.



Situation / Mise en danger

Friteuse

Brûlures, danger d'incendie
et d'explosion

Mesures préventives / A observer

- ▶ N'utiliser que des huiles de fritures adaptées.
- ▶ Ne pas effectuer de remise à niveau ou de changement d'huile lorsque l'huile est chaude.
- ▶ Ne pas placer la friteuse à proximité d'un raccordement d'eau.
- ▶ Toujours mettre suffisamment d'huile dans la friteuse.
- ▶ Eliminer immédiatement l'huile usagée de manière appropriée, ne pas la laisser traîner dans un coin. La laisser refroidir avant le transport.
- ▶ Ne jamais éteindre une friteuse en feu avec de l'eau.
- ▶ Placer une couverture d'extinction à portée de main, mettre éventuellement à disposition un extincteur à main adapté ou prévoir un dispositif d'extinction préinstallé.
- ▶ Ne pas placer la friteuse à côté de tables ou de surfaces de travail pour éviter les projections d'huile dues à des objets tombant à l'intérieur du récipient.





Entretien et appareils techniques

Lingerie

Situation / Mise en danger

Machine à laver / Sécheuse

Blessures causées par les tambours en rotation ou les organes d'entraînement

Mesures préventives / A observer

- ▶ Porter des vêtements appropriés. Manches longues, foulards, bijoux tels que bracelets sont à proscrire.
- ▶ Nettoyer régulièrement le filtre à peluches.

Informations complémentaires

Feuillelet Suva «Cylindres. Risques d'accidents, objectifs de sécurité, solutions», réf. 44048.f
SN EN ISO 10472 «Exigences de sécurité pour les machines de blanchisserie industrielle», parties 1 à 4



Situation / Mise en danger

Produits de lavage et de nettoyage

Brûlures à l'acide,
intoxications

Mesures préventives / A observer

- ▶ Mettre à disposition la fiche de données de sécurité à un endroit central. La demander au producteur si elle n'est pas livrée avec le produit.
- ▶ Placer les consignes de travail sur les lieux de travail.
- ▶ Fournir des équipements de protection individuelle et informer les collaborateurs du bon usage.
- ▶ Respecter les prescriptions d'entreposage.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Acides et bases», réf. 67084.f
Feuillelet d'information Suva «Protection de la peau au travail», réf. 44074.f



Chapitre 1: contenu du travail, organisation et comportement

- Organisation du travail / Contenu du travail
- Gestion des collaborateurs
- Communication interne
- Harcèlement moral, sexuel
- Réglementation du temps de travail et de repos
- Pauses
- Posture (travail assis ou debout, levage et port de charges)
- Dispositions de protection spécifiques (maternité, jeunes)





Chapitre 2: postes de travail en cuisine et environnement

- Livraison des produits / Quais de chargement
- Voies de circulation / Escaliers
- Plates-formes élévatrices et monte-charges
- Dépôts, chambres froides et chambres de congélation
- Conteneurs à déchets
- Préparation des marchandises en cuisine
- Sols
- Appareils de cuisine, couteaux
- Fourneaux, friteuses, marmites, autocuiseurs
- Lave-vaisselle, lavage



Chapitre 3: office, service et catering

- Voies de circulation
- Stations de débarrassage
- Vaisselle, verres
- Réchauds, bouteilles de gaz
- Manutention de charges
- Economat / Cave à vins
- Nettoyants
- Service d'étage
- Catering
- Take away



Chapitre 4: infrastructure, entretien et appareils techniques

- Lingerie
- Service d'étage et de chambre
- Produits chimiques, matières dangereuses
- Installations électriques, éclairage
- Portes, portails, fenêtres
- Entrées, sols, escaliers
- Voies de circulation et d'évacuation
- Climatisation / Ventilation
- Environnement
- Plan d'urgence



Annexes

- Bases légales
- Sources de publications et solution de branche
- Liste des mots clés



Commandes

- www.cfst.ch > Service des commandes
- www.suva.ch > Commande de moyens d'information (waswo)
- Référence 6209.f





Plan de distribution

- Etroite collaboration avec les associations de branche: Gastrosuisse, Hotelleriesuisse, Cafetier Suisse
- Envoi aux membres des associations et aux institutions avec suivi: env. 30 000 exemplaires
- Information aux organes d'exécution
- Intervention dans les cours, en formation professionnelle
- Informations dans la presse spécialisée et dans les Communications de la CFST



Merci de votre attention.

