



Description brève de la solution de branche		Rédaction:	GastroSuisse	
		Date :	avril 2005	
		Révision:	août 2014, oct. 2019	
Désignation de la solution de branche		Organisme responsable		
Solution de branche Sécurité au travail et protection de la santé dans l'hôtellerie-restauration		<p><i>Représentants des employeurs:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 représentant GastroSuisse - 1 représentant hotelleriesuisse - 1 représentant SCA Swiss Catering Association - 1 représentant CafetierSuisse® <p><i>Représentants des employés (sans droit de vote):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 représentants Hotel & Gastro Union <p><i>Secrétariat de la solution de la branche hôtellerie-restauration:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - von Arx Engineering <p><i>Pool MSST (sans droit de vote):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - AEH Zentrum für Arbeitsmedizin, Ergonomie und Hygiene AG 		
Groupes économiques Groupes d'assurance			Branche entreprises	Membres de l'association
				Participants à la SDB
Hôtellerie-restauration		GastroSuisse	-	Restaurants: 20 000
- Secteur économique III		hotelleriesuisse	-	Hôtels: 2019 Restaurants: 531 Entreprises: 237
- Classe économique 57		CafetierSuisse	-	750
		SCA Swiss Catering Association	-	150
		Total d'établissements	~ 29 000	23 687
		Nombre d'employés	176 000	-
Adresse:		Approbation CFST		Organe d'exécution responsable
Secrétariat de la Solution de branche Sécurité au travail et protection de la santé dans l'hôtellerie-restauration c/o von Arx Engineering Rütistrasse 26 8952 Schlieren		Tél.: 079 722 24 75 E-mail: arbeitssicherheit@hotel-gastrosafety.ch Site Web: www.hotelgastrosafety.ch		Inspections cantonales du travail
Pool MSST:		AEH Zentrum für Arbeitsmedizin, Ergonomie und Hygiene AG Militärstrasse 76 8004 Zurich		
Abréviations				
ST+PS MSST LC Dir. GC ST+PS PCST		Sécurité au travail et protection de la santé Médecins du travail et autres spécialistes de la sécurité au travail selon l'ordonnance sur les qualifications Liste de contrôle sur la détermination des dangers Direction de l'entreprise Groupe de coordination Sécurité au travail dans l'hôtellerie-restauration Personne de contact pour la sécurité au travail		



Plan de la solution de branche			
Principe directeur – intention – philosophie	<p>La sécurité au travail et la protection de la santé (ST+PS) sont des tâches incombant aux cadres. Les aspects relatifs à ST+PS sont d'importance égale lorsqu'il s'agit de fixer les objectifs entrepreneuriaux.</p> <p>Les associations adhérant à la solution de branche veulent promouvoir les aspects de ST+PS dans les établissements affiliés (au niveau de la ligne dirigeante et auprès des collaborateurs) et réduire durablement les coûts occasionnés par les accidents et les maladies.</p> <p>A cette fin, un processus est engagé au sein de la branche afin d'améliorer pas à pas et durablement la ST+PS dans les établissements.</p>		
Objectif général	<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les exigences du droit - Solution simple et rapide à mettre en œuvre pour chaque établissement - Minimiser la charge de travail et les coûts pour sa mise en œuvre - La solution de branche doit s'autofinancer - Réduction des absences dues à des problèmes de santé et des coûts y afférents au sein de l'établissement 		
Organisation de la sécurité	<p>Supérieur hiérarchique:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chef d'établissement/chef de département (dans les grands établissements) - les deux: fixer des objectifs, diriger les collaborateurs, les former, audits 	<p>Services de sécurité:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PCST (préparer la formation, évaluer les accidents) 	<p>Collaborateurs:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se conformer aux directives de sécurité au travail - EPI, utiliser les installations de protection
Formation, information, instruction	<p>Groupe cible:</p> <ul style="list-style-type: none"> - entrepreneur - chef d'établissement - cadre - PCST - collaborateurs 	<p>Durée de la formation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cours de base: 8 heures - cours div.: variable - formation : en ligne 	<p>Par:</p> <ul style="list-style-type: none"> - écoles, associations, organisations professionnelles - formateurs PCST, Suva, spécialistes MSST
Règles de sécurité, normes de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - Modèle de règles de sécurité - Modèle de plan de maintenance. - Liste de contrôle div. - www.hotelgastrosafety.ch avec des informations et aides significatives pour les entreprises (p.ex. des LC pour la détermination des dangers ainsi que des formulaires et des modèles). 		
Détermination des dangers, évaluation des risques	<p>Priorités parmi les accidents professionnels pouvant survenir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - se piquer / se couper - glisser, trébucher, tomber 		
Risques les plus importants	<p>Priorités parmi les maladies professionnelles:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maladies de la peau (sollicitations dues au travail dans un milieu humide, produits de nettoyage, additifs alimentaires, allergies) - maladie des voies respiratoires (allergie à la poussière de farine) - appareil locomoteur 		
Résumé de l'analyse de risques sommaire			



<p>Planification des mesures, réalisation (à l'échelon de la branche)</p>	<p>Priorités:</p> <ul style="list-style-type: none">- maniement des outils de tranchage- trébucher et tomber- protection de la peau, maniement des produits dangereux <p>Actions annuelles et campagnes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Situation d'urgence – comment agir?- Gestion des tensions psychosociales- Safety-Box – l'équipement de protection!- Le maniement sûr des couteaux
<p>Planification du cas d'urgence</p>	<p>Fait l'objet d'une instruction de service établie individuellement par l'établissement:</p> <ul style="list-style-type: none">- Modèle «Comportement en cas d'urgence»- Modèle «Sécurité à l'hôtel»- Leporello «Les premiers secours»
<p>Collaboration</p>	<p>3 représentants des employés siègent au GC ST+PS de la solution de branche. Au sein de l'établissement: l'instruction de service fait référence aux bases légales pertinentes (loi sur la participation, LAA, OPA, LTr, OLT).</p>
<p>Protection de la santé</p>	<p>L'instruction de service contient des indications (conformément à la LTr). Concerne notamment:</p> <ul style="list-style-type: none">- la conception ergonomique des places de travail- hygiène et protection de la peau- Substances- la manière de soulever et de porter des charges- pour la protection de groupes de personnes particulières, les établissements disposent de la LC « Protection de la maternité » et d'une brochure ad hoc pour la protection de la jeunesse
<p>Contrôle, audit</p>	<p>Audits: Chaque année, 100 établissements sont soumis à un audit.</p> <p>Contrôle: Sur la base des données de la SSAA (www.unfallstatistik.ch/f/index_f.htm > Divisions économiques 55 « Hébergement » et 56 « Restauration ») et de l'évaluation annuelle des assureurs de la branche.</p>
<p>Autres aspects spéciaux ou sujets non soumis au contrôle</p>	<ul style="list-style-type: none">- Sensibilisation à la sécurité pendant les loisirs (thématisée dans l'instruction de service), alcool au lieu de travail, tensions psychosociales, harcèlement.