

Traiteur organisateur de réceptions

Prévenir les risques professionnels

Les activités de traiteur organisateur de réceptions exposent les salariés à des risques professionnels de diverses natures : chutes, douleurs au dos, coupures, stress, Voici des ressources pour mieux comprendre ces risques, mieux les prévenir et réaliser votre document unique d'évaluation.



Les risques du métier

Conquérir et fidéliser la clientèle, trouver et garder le personnel qualifié, défendre l'image de marque, innover... Les traiteurs organisateurs de réception sont confrontés à de nombreux défis.

Quelques chiffres

DANS VOTRE PROFESSION :

75 000
JOURNÉES PERDUES PAR AN

PLUS DE

40 %
DES ACCIDENTS LIÉS
AUX MANUTENTIONS
MANUELLES

26 %
DES ACCIDENTS LIÉS
AUX COUPURES

EN MOYENNE :

73
JOURS D'ARRÊT PAR ACCIDENT
DU TRAVAIL

233
JOURS D'ARRÊT PAR MALADIE
PROFESSIONNELLE



Source : Cnam

© Émilienne/Lilapik.com/INRS

Les principaux risques professionnels

Lombalgies, douleurs au dos ¹	<ul style="list-style-type: none">■ Absence d'équipements d'aide à la manutention : diable, chariots, tables roulantes, etc.■ Zones de réception et de stockage inadaptées ou inaccessibles aux aides à la manutention■ Plans de travail inadaptés, non ajustables à la taille des salariés
Risques de chutes ²	<ul style="list-style-type: none">■ Sols de la cuisine glissants ou souillés■ Déplacements longs et fréquents dus à l'éloignement des différentes zones d'activité■ Dénivellations (marches, escaliers)■ Éclairage insuffisant■ Espaces de travail et de circulation encombrés■ Travail dans l'urgence
Coupures	<ul style="list-style-type: none">■ Couteaux mal entretenus (effilage) ou mal rangés■ Machines mal entretenues, sans équipement de protection■ Formation insuffisante du personnel à l'utilisation et à l'entretien des machines
Stress, pression temporelle	<ul style="list-style-type: none">■ Effectif de serveurs sous dimensionné par rapport au nombre de personnes à servir■ Manque de préparation et d'organisation■ Manque de communication entre les équipes■ Formation insuffisante du personnel

¹ <https://www.inrs.fr/risques/lombalgies.html>

² <https://www.inrs.fr/risques/chutes-de-plain-pied.html>

Évaluez les risques dans votre entreprise

Tout employeur est responsable de la santé et de la sécurité au travail de ses employés. Il est donc tenu d'évaluer les risques et de formaliser cette évaluation dans le document unique. Évaluez les risques dans votre entreprise grâce à notre outil en ligne.

L'évaluation des risques doit permettre d'identifier les mesures de prévention les mieux adaptées. Pour être efficace, cette étape associe le personnel concerné et prend en compte l'ensemble des activités de travail.

Outil d'évaluation - Traiteur organisateur de réceptions

Cet **outil en ligne (OIRA)** ³, en libre accès, vous permet de réaliser votre document unique et de définir un plan d'actions de prévention adapté à votre entreprise

³ <https://oiraproject.eu/oira-tools/fr/traiteurs-et-organisateur-de-reception/traiteurs-et-organisateur-de-reception>

En savoir plus sur l'outil ⁴

⁴ <https://www.inrs.fr/metiers/oira-outil-tpc>



En complément de cet outil : reportez-vous au **Plan d'actions Covid-19** ⁵

⁵ <https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=outil67>

Passez à l'action

Les risques professionnels ne sont pas une fatalité. Certaines mesures de prévention permettent de protéger la santé et la sécurité des travailleurs.

Quelques exemples

Mettez en œuvre des mesures de prévention

- **Supprimez ou réduisez le danger**
Exemple : Utilisez des couteaux adaptés à l'utilisation prévue.
 - **Mettez en place des mesures de protection collective**
Exemple : Choisissez un revêtement de sol antidérapant.
 - **Utilisez des équipements de protection individuelle si les autres mesures ne suffisent pas à réduire les risques.**
Exemple : Fournissez et faites porter des gants anti-coupures lors des phases d'épluchage et de découpe. Exemple : fournissez des chaussures de sécurité avec semelles antidérapantes..
 - **Formez et informez les salariés sur les risques et leur prévention.**
-
- Gardez les sols de cuisine propres, secs et dégagés.
 - Choisissez un revêtement de sol antidérapant.
 - Assurez une bonne évacuation des eaux de lavage.
 - Fournissez et faites porter des chaussures antidérapantes.



- Installez des plans de travail en nombre suffisant et ajustables en hauteur.
- Utilisez les aides à la manutention adaptées (diable, transpalette électrique, chariots à niveau constant, etc.).
- Positionnez le four à une hauteur qui facilite les manutentions de plats chauds.
- Organisez le stockage afin de limiter les déplacements avec ports de charge.



© Emilienne/Lilapik.com/INRS

- Utilisez des couteaux adaptés à l'utilisation prévue.
- Systématisez l'utilisation d'éplucheurs.
- Vérifiez le bon aiguisage des couteaux, formez les salariés.
- Fournissez et faites porter des gants anti-coupures lors des phases d'épluchage et de découpe.
- Adoptez un rangement rigoureux des couteaux et autres instruments à main tranchants (couteaux, porte couteaux, etc.).



© Emilienne/Lilapik.com/INRS

- Équilibrez le nombre de serveurs et le nombre de couverts à servir.
- Listez toutes les tâches qui peuvent être préparées en amont et réfléchissez à la meilleure organisation possible.
- Définissez clairement les tâches de chacun.
- Confiez aux salariés des tâches en adéquation avec leurs compétences.



Des solutions pour agir

Trouvez des ressources et un accompagnement pour mettre en œuvre vos actions de prévention.

Évaluez les risques dans votre entreprise

Outil d'évaluation des risques professionnels - Traiteur organisateur de réceptions ⁶

⁶ <https://oiraproject.eu/oiraproject/fr/traiteurs-et-organismes-de-reception/traiteurs-et-organismes-de-reception>

Cet **outil en ligne (OIRA)**, adapté à votre métier en libre accès, vous permet d'évaluer les risques professionnels dans votre entreprise ; de réaliser et mettre à jour votre **document unique** et de mener des actions de prévention dans votre entreprise.

- Accédez à l'outil ⁶
- Accédez à la présentation de l'outil ⁷

En complément de cet outil, reportez vous :

- au **Plan d'actions Covid-19** ⁸
- à l'outil **Agir suite à un accident du travail** ⁹

⁷ <https://www.inrs.fr/metiers/oiraproject-tp>

⁸ <https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=outil67>

⁹ <https://www.inrs.fr/media?refINRS=outil82>



Trouvez un accompagnement près de chez vous

Les Caisses régionales de l'Assurance maladie - Risques professionnels (Carsat, Cramif, CGSS) peuvent vous apporter appui et conseil pour conduire vos actions de prévention des risques professionnels.

Pour en savoir plus : www.ameli.fr ¹⁰

¹⁰ <https://www.ameli.fr/entreprise/sante-travail/votre-secteur/commerces-services/cafes-hotels-restaurants>



Consultez une sélection de publications (fiches pratiques, brochures, dépliants, etc.)

Dépliant



Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacerie

Ce dépliant présente les principaux risques liés aux secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie, de la chocolaterie et de la glacerie ainsi que les mesures de prévention à mettre en oeuvre. ¹¹

¹¹ <https://www.inrs.fr/media?refINRS=ED%206400>

Brochures et dossiers

DOSSIER 04/2017



Risques liés aux chutes de hauteur

Point sur les chutes de hauteur : exemples d'exposition, démarche de prévention, équipements permanents ou temporaires (dont échafaudages, nacelles, plates-formes élévatrices...), réglementation. ¹²

¹² <https://www.inrs.fr/risques/chutes-hauteur>

DOSSIER 06/2021



Troubles musculo-squelettiques (TMS)

Les troubles musculo-squelettiques (TMS) des membres supérieurs et inférieurs sont des troubles de l'appareil locomoteur pour lesquels l'activité professionnelle peut jouer un rôle dans la genèse, le maintien ou l'aggravation. Les TMS affectent principalement les muscles, les tendons et les nerfs, c'est-à-dire les tissus mous. ¹⁴

¹⁴ <https://www.inrs.fr/risques/tms-troubles-musculo-squelettiques>

DOSSIER 11/2012 | ED 880



La restauration traditionnelle

Fiches pratiques destinées à aider le restaurateur pour l'évaluation et la prévention des risques professionnels dans un restaurant traditionnel ¹⁶

¹⁶ <https://www.inrs.fr/media?refINRS=ED%20880>

DOSSIER 04/2016



Chutes de plain-pied

Glissades, trébuchements, faux pas, pertes d'équilibre... Les chutes de « plain-pied » sont une des principales causes d'accidents du travail. Elles peuvent avoir des conséquences graves, parfois même fatales. Tous les secteurs d'activité sont concernés. ¹³

¹³ <https://www.inrs.fr/risques/chutes-de-plain-pied>

DOSSIER 01/2015



Stress au travail

Qu'entend-nous par stress au travail ? Y a-t-il du bon ou du mauvais stress ? Quels liens entre stress et travail ? Quelle prévention ? Dans ce dossier tout ce qu'il faut retenir sur le stress au travail. ¹⁵

¹⁵ <https://www.inrs.fr/risques/stress>

BROCHURE 09/2015 | ED 6215



Restauration traditionnelle. Maintenez les couteaux aiguisés et en bon état

Cette fiche pratique propose des conseils pour maintenir les couteaux aiguisés et en bon état. ¹⁷

¹⁷ <https://www.inrs.fr/media?refINRS=ED%206215>



Prévenir le risque de surcharge des véhicules utilitaires légers

Critères de choix des équipements de détection de la surcharge, équipements embarqués à bord des véhicules utilitaires légers (VUL) ¹⁸

¹⁸ <https://www.inrs.fr/media?refINRS=ED%206114>

Partenaires

- ▶ Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie
- ▶ Groupement National des Indépendants hôtellerie et restauration
- ▶ Assurance maladie Risques professionnels

Mis à jour le 21/07/2021