

TUTOPRÉV'

PÉDAGOGIE



HÔTELLERIE-RESTAURATION

L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS)

pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles est une association loi 1901, créée en 1947 sous l'égide de la Caisse nationale d'assurance maladie, administrée par un Conseil paritaire (employeurs et salariés).

De l'acquisition de connaissances jusqu'à leur diffusion, en passant par leur transformation en solutions pratiques, l'Institut met à profit ses ressources pluridisciplinaires pour diffuser une culture de prévention dans les entreprises et proposer des outils adaptés à la diversité des risques professionnels à tous ceux qui, en entreprise, sont chargés de la prévention : chef d'entreprise, services de prévention et de santé au travail, instances représentatives du personnel, salariés...

Toutes les publications de l'INRS sont disponibles en téléchargement sur le site de l'INRS : www.inrs.fr

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat), la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) et les caisses générales de sécurité sociale (CGSS) de l'Assurance maladie - Risques professionnels, disposent, pour participer à la diminution des risques professionnels dans leur région, d'un service Prévention composé notamment d'ingénieurs-conseils et de contrôleurs de sécurité. Spécifiquement formés aux disciplines de la prévention des risques professionnels et s'appuyant sur l'expérience quotidienne de l'entreprise, ces professionnels sont en mesure de conseiller et, sous certaines conditions, de soutenir les acteurs de l'entreprise (direction, médecin du travail, instances représentatives du personnel, etc.) dans la mise en œuvre des démarches et outils de prévention les mieux adaptés à chaque situation. Les caisses assurent aussi la diffusion des publications éditées par l'INRS auprès des entreprises.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'INRS, de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction, par un art ou un procédé quelconque (article L. 122-4 du code de la propriété intellectuelle). La violation des droits d'auteur constitue une contrefaçon punie d'un emprisonnement de trois ans et d'une amende de 300 000 euros (article L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle).

© INRS, 2022.

Édition : Emmanuelle Chalaux (INRS)

Conception graphique : Incisif

Mise en pages : Valérie Latchague Causse

Photos de couverture : photos 1 et 2 © Gaël Kerbaol/INRS,

photo 3 Rodolphe Escher pour l'INRS

Vignettes intérieures : Jean-André Deledda

TutoPrév' Pédagogie
HÔTELLERIE-RESTAURATION

Brochure INRS élaborée par M. Bridot, S. Demasy,
A. Fatmi, J. Hachet, P. Laine, O. Macaire, A.-S. Valladeau

SOMMAIRE

Introduction	4
• Qu'est-ce que « TutoPrév' » ?	4
• Finalité de « TutoPrév' Pédagogie »	4
• Objectifs de « TutoPrév' Pédagogie »	5
• Enjeux pour l'entreprise	5
Utilisation de « TutoPrév' Pédagogie »	6
• Contenu de « TutoPrév' Pédagogie »	6
• Préconisations d'utilisation de « TutoPrév' Pédagogie » tout au long du cycle de formation	6
Rappels méthodologiques	7
• Approche d'analyse par les risques	7
• Définitions des termes utilisés	8
• Exemples d'application	9
• Cas d'une atteinte à la santé à effet immédiat (accident) : chute de plain-pied	9
• Cas d'une atteinte à la santé à effet immédiat (accident) : coupure avec un couteau	10
• Cas d'une atteinte à la santé à effet différé (maladie) : TMS/Lombalgie	11
• Cas d'une atteinte à la santé à effet différé (maladie) : bruit	12
• Mesures de prévention	13
Synthèse réglementaire sur les travaux interdits et réglementés pour les jeunes au travail et en formation professionnelle	14

Les fiches familles de risques

15

- Risques de chute de plain-pied 16
- Risques de chute de hauteur 19
- Risques liés aux circulations internes de véhicules 22
- Risques routiers en mission 24
- Risques liés à la charge physique de travail 27
- Risques liés aux produits, aux émissions et aux déchets dangereux (risques chimiques) 30
- Risques liés aux agents biologiques 33
- Risques liés aux équipements de travail 35
- Risques liés aux chutes d'objets 38
- Risques et nuisances liés au bruit 40
- Risques liés aux ambiances thermiques 42
- Risques liés aux ambiances lumineuses 44
- Risques d'incendie, d'explosion 46
- Risques liés à l'électricité 48
- Risques psychosociaux (RPS) 51

Supports d'observation

55

- Questionnaire entreprise 57
- Questionnaire « Risques liés aux ambiances physiques de travail » 58
- Questionnaire « Agents chimiques et biologiques, déchets, explosion et incendie » 59
- Questionnaire « Chutes (hauteur, plain-pied et chute d'objet), circulation interne, collision et risques routiers » 60
- Questionnaire « Charge physique de travail » 61
- Questionnaire « Organisation, coactivité, intervention dans des conditions spécifiques » 62
- Questionnaire « Équipements de travail et énergies » 63
- Questionnaire « Outils et matériels » 64
- Questionnaire « RPS » 65
- Analyse d'une situation à risque et propositions de mesures de prévention 66

Introduction

Qu'est-ce que « TutoPrév' » ?

Le présent document traite des risques dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, ce qui englobe les activités de la restauration traditionnelle et collective.

La démarche « TutoPrév' » vise à s'assurer que les nouveaux arrivants en entreprise (jeune en stage ou apprentissage, intérimaire, nouvel embauché de tout âge...) soient capables d'observer une situation de travail, de repérer les dangers et les risques qui y sont liés et de proposer des mesures de prévention adaptées à ces risques. Cette démarche peut entrer dans le cadre d'actions de formation à la santé et à la sécurité au travail en entreprise ou lors des enseignements professionnels préparant à des diplômes. Les nouveaux arrivants doivent connaître les principaux risques présents à leur poste de travail ainsi que les mesures de prévention qui permettent de se protéger face à ceux-ci.

Deux outils complémentaires ont été développés pour mettre en œuvre la démarche :

- « **TutoPrév' Accueil** » outille la personne chargée de l'accueil des nouveaux arrivants en entreprise (tuteur, chargé de prévention...) en favorisant un dialogue autour des risques professionnels, ce qui lui permet de s'assurer qu'ils sont capables de repérer les risques liés à leurs secteurs d'activité et de proposer des mesures de prévention pertinentes. « TutoPrév' Accueil » permet également de vérifier, au travers d'exercices, les connaissances en matière de santé et de sécurité au travail lors d'actions de formation ;
- « **TutoPrév' Pédagogie** » outille l'enseignant de lycée professionnel ou le formateur de centre de formation d'apprentis (CFA) afin de former les futurs professionnels au repérage des risques professionnels de leurs secteurs d'activité et à la mise en place de mesures de prévention. C'est une démarche de formation à la maîtrise des risques professionnels basée sur l'observation et l'analyse de situations réelles de travail en entreprise.

La collection « TutoPrév' » a été développée par l'INRS / Assurance maladie - Risques professionnels. Sa mise en œuvre implique l'engagement des deux autres partenaires suivants :

- les **établissements de formation initiale** (lycée, CFA...) qui enseignent les bases en prévention des risques professionnels aux élèves⁽¹⁾ ;
- les **entreprises qui accueillent les élèves** et leur permettent ainsi d'accéder à des situations de travail afin de repérer les dangers associés.

Finalité de « TutoPrév' Pédagogie »

L'objectif de cette ressource pédagogique est de favoriser l'intégration de la prévention des risques professionnels dans la formation professionnelle initiale en proposant une démarche et des outils.

1. Dans tout le document, le terme « élève » désignera tout apprenant : lycéens, apprentis...



© Philippe Castano pour l'INRS 2017

Objectifs de « TutoPrév' Pédagogie »

1 Pour les élèves

- › Mettre en application dans des situations professionnelles les enseignements en santé sécurité au travail (repérer les dangers dans une situation de travail réelle et les analyser à des fins de prévention).

Voir partie « Supports d'observation ».

2 Pour l'enseignant en PSE (prévention sécurité environnement)

- › Enrichir ses enseignements par des cas concrets issus du monde de l'entreprise (récits d'accidents du travail et exemples de situations pouvant entraîner des maladies professionnelles).

Voir partie « Fiches familles de risques ».

2 Pour l'enseignant en EP (enseignement professionnel)

- › Sensibiliser les élèves au repérage et à l'analyse des situations à risque dans les lieux d'enseignements professionnels (ateliers, laboratoires, espaces pédagogiques...) du lycée ou du CFA.

Voir partie « Supports d'observation ».

- › Préparer les élèves aux périodes de formation en entreprise.

- › S'appuyer sur des éléments objectifs pour délivrer l'autorisation à travailler sur des machines dangereuses dans l'établissement de formation pour les jeunes mineurs.

2 Pour le tuteur / maître d'apprentissage / maître de stage

- › Accompagner l'élève dans le travail de repérage et d'analyse des situations de travail à risque retenues.

Voir partie « Supports d'observation ».

Enjeux pour l'entreprise

Les nouveaux embauchés présentent une sinistralité plus forte que les autres salariés⁽²⁾ au niveau des accidents du travail (AT). En effet, en France, l'indice de fréquence des accidents du travail chez les jeunes de moins de 30 ans est près de 1,5 fois plus important par rapport au reste des salariés. Près de 50 % des accidents du travail survenus chez les moins de 30 ans ont eu lieu lors de leur première année d'embauche. Les conséquences sur les plans humain, organisationnel et financier sont importantes. Ces AT peuvent entraîner des coûts directs (augmentation des cotisations payées par l'employeur et pertes de production). Ils peuvent aussi générer des coûts indirects (remplacements par des personnes à former au poste, baisse éventuelle de qualité dans le travail, image dégradée de l'entreprise...). La manutention manuelle est à l'origine de la moitié des accidents du travail et les chutes (de hauteur ou de plain-pied) représentent plus du quart de ces accidents⁽³⁾.

L'utilisation de « TutoPrév' Pédagogie » ne se substitue pas à l'évaluation des risques de l'entreprise d'accueil qui est de la responsabilité du chef d'entreprise. En revanche, le travail effectué par l'élève peut y apporter une contribution intéressante.

Dans le cadre de cette démarche, les documents renseignés par l'élève sont uniquement destinés à l'entreprise et aux enseignants.

2. Source : Hygiène et sécurité du travail, *Septembre 2018*, n° 252, n° 67, p. 80-89.

3. Source : L'essentiel 2019. Santé et sécurité au travail, *Cnam, septembre 2020*.

Utilisation de « TutoPrév' Pédagogie »

Contenu de « TutoPrév' Pédagogie »

La brochure « TutoPrév' Pédagogie » est composée de deux parties :

- les **ressources pédagogiques** destinées aux enseignants comprenant des rappels méthodologiques (modèle d'apparition d'un dommage, définitions et principes de prévention...) et les **fiches « familles de risques »** reprenant les principaux risques du secteur d'activité ;
- les « **supports d'observation** » permettant à l'élève de recenser les principaux dangers d'une situation de travail à laquelle il a participé ou qu'il a observée. À la demande de l'enseignant, l'élève peut analyser une ou plusieurs situations et proposer des mesures de prévention adaptées.

Préconisations d'utilisation de « TutoPrév' Pédagogie » tout au long du cycle de formation

La brochure « TutoPrév' Pédagogie » peut être partagée par l'élève, les équipes pédagogiques de l'établissement de formation et le tuteur / maître d'apprentissage en entreprise. Elle peut donner lieu à des projets pluridisciplinaires, impliquant les enseignants des matières professionnelles et les équipes d'enseignement général (français ou sciences physiques...), tout particulièrement ceux de prévention santé environnement (PSE).

Il est souhaitable qu'une progression soit suivie, amenant les élèves à réaliser en fin de cursus une analyse complète d'une ou de plusieurs situations de travail en entreprise. Cette analyse de situation de travail peut aussi être réalisée dans l'atelier du lycée ou du CFA.

Deux approches méthodologiques sont possibles :

- **approche par les risques** : repérer les dangers en lien avec un risque, approfondir les connaissances (figurant sur les fiches et avec les enseignants de PSE / sciences physiques), puis déterminer des mesures de prévention permettant de réduire ces risques, en s'appuyant sur les principes généraux de prévention (L. 4121-2 du Code du travail). Pour réaliser ce travail de repérage, il est possible de s'appuyer sur différentes modélisations (voir chapitre rappels méthodologiques) ;
- **approche par la situation de travail** : on peut aussi envisager une approche où l'enseignant se centre sur une situation de travail, demande dans un premier temps à l'élève de repérer les dangers, puis explique les phénomènes physiques qui y sont liés dans un deuxième temps. Cette approche peut donner lieu à l'élaboration d'un récit d'accident potentiel à partir de cette observation/repérage. Dans un troisième temps, l'enseignant peut demander à l'élève de proposer des mesures de prévention adaptées à ces risques.

De la même façon, plusieurs modélisations peuvent être utilisées pour effectuer cette analyse (*voir partie « Rappels méthodologiques » ci-après*).

Toute cette démarche peut s'appliquer à des situations de travail vues en établissement (simulées ou à l'atelier) et/ou en entreprise (situations réelles).

Dans l'entreprise, les élèves pourront choisir avec l'accord de leur tuteur / maître d'apprentissage une situation de travail et en effectuer une analyse complète.

Ces travaux peuvent être intégrés au rapport de stage en entreprise et être présentés lors de la soutenance orale.

Rappels méthodologiques

Approche d'analyse par les risques

L'employeur a la responsabilité d'assurer la sécurité et de préserver la santé de ses salariés en maîtrisant les risques professionnels auxquels ils sont confrontés. Tous les acteurs de l'entreprise (du chef d'entreprise au stagiaire) ont un rôle à jouer en ce sens, chacun à son niveau, afin de mettre en œuvre une démarche de prévention s'appuyant sur l'approche méthodologique par les risques comprenant les étapes suivantes :

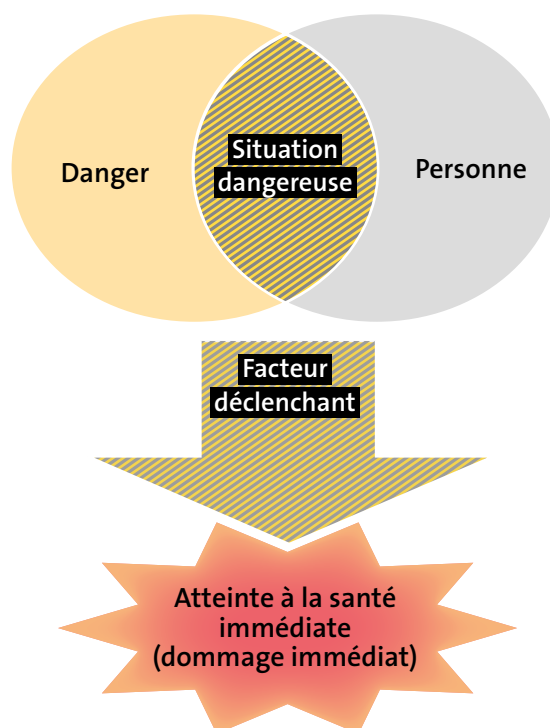
- identifier les dangers au sein des situations de travail ;
- identifier les situations dangereuses et facteurs déclenchants qui peuvent être à l'origine d'une atteinte à la santé du salarié ;
- définir et mettre en œuvre les mesures de prévention adaptées aux dangers et situations dangereuses identifiées, afin de supprimer ou réduire le risque d'accident ou d'atteinte à la santé (inspirées des neuf principes généraux de prévention : voir <https://www.inrs.fr/demarche/principes-generaux>).

Dans cette approche, il convient de mettre en évidence les éléments concourant à une atteinte à la santé : danger, personne, situation dangereuse, facteur déclenchant ou exposition. Pour cela, il est notamment possible de s'appuyer sur le modèle ou le processus d'apparition du dommage (MAD ou PAD) ou toute autre représentation permettant de mettre en évidence ces éléments. Il est aussi possible d'utiliser une représentation sous forme de tableau. Ces diverses représentations permettent, d'un point de vue pédagogique, de faciliter l'identification et l'analyse des risques par les élèves et la recherche de mesures de prévention adaptées. Ces étapes sont essentielles dans toute démarche de prévention.

Plusieurs exemples sont proposés pour illustrer l'utilisation de ces représentations dans 2 cas distincts :

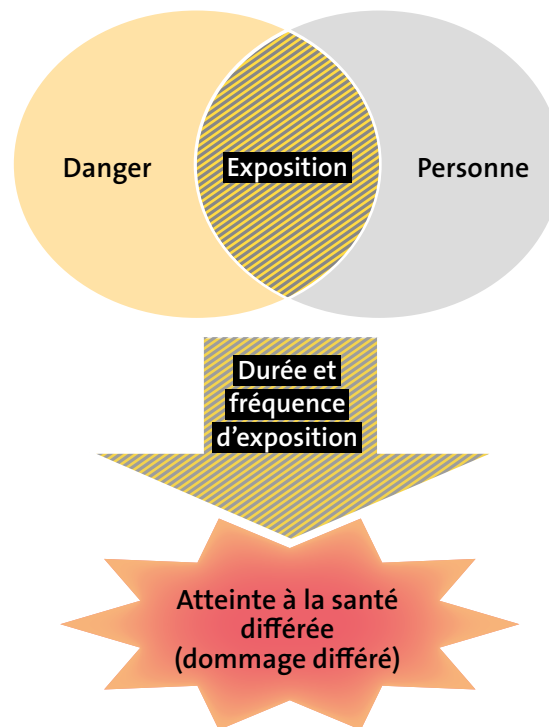
- l'atteinte à la santé à effet immédiat : l'accident. Dans les deux exemples ci-après, le dommage est consécutif à une chute de plain-pied dans un cas et à une coupure dans l'autre, et sont représentés sous forme de deux représentations (schéma et tableau) ;

Représentation dans le cas d'une atteinte à la santé immédiate (accident)



- › l'atteinte à la santé à effet différé : la maladie. Ici, elle est due à des gestes répétitifs avec une posture contrainte qui peuvent engendrer des TMS (troubles musculosquelettiques), puis une deuxième situation d'exposition au bruit.

Représentation dans le cas d'une atteinte à la santé différée (maladie)



Les enseignants peuvent s'appuyer sur ces modèles de représentation ou proposer leurs propres moyens de schématiser ce processus. L'essentiel est d'intégrer dans la représentation choisie les principales notions et définitions relatives à l'approche par les risques.

Définitions des termes utilisés

« Dans le cadre du travail, toute personne peut être exposée à un **danger**, elle se trouve alors dans une **situation dangereuse**. Il suffit alors qu'un événement survienne ou que l'exposition au danger se prolonge dans le temps ou se renouvelle pour qu'elle subisse une atteinte à la santé (**dommage lié à un accident ou à une exposition prolongée**). »

- › Le **danger** est la propriété intrinsèque d'une situation, d'une source d'énergie, d'un équipement, d'un produit, ou d'un agent susceptible de causer une atteinte à l'intégrité mentale ou physique du salarié. Dans le cas des risques psychosociaux (RPS), des pratiques addictives et des troubles musculosquelettiques (TMS), le terme choisi est « facteurs de risque » pour exprimer le danger potentiel.
- › Le **risque** correspond au fait d'être exposé à un danger, cette exposition pouvant mener à une atteinte à la santé.
- › La **situation dangereuse** a lieu quand une personne est exposée à un ou plusieurs dangers. Cette situation dangereuse peut être atténuée ou aggravée par des déterminants de diverses natures : d'ordre technique (état du matériel...), organisationnel (cadence...), environnementaux (température, éclairage...) et humains (expérience, formation...).

➤ Le **facteur déclenchant** (FD) (appelé aussi **événement déclenchant** ou **événement dangereux**) est l'événement soudain qui entraîne l'accident et l'atteinte à la santé immédiate. La durée et la fréquence d'exposition sont des éléments qui entraînent une atteinte à la santé différée dans le cadre des maladies.

➤ L'**atteinte à la santé** (lésion, pathologie physique ou psychique...). En situation de travail, elle peut être qualifiée en accident du travail ou en maladie professionnelle.

Dans les fiches « famille de risques » du « TutoPrév' Pédagogie » les facteurs déclenchants, événements dangereux et conditions d'exposition sont regroupés sous l'appellation « événements dangereux ».

Exemples d'application

Cas d'une atteinte à la santé à effet immédiat (accident) : chute de plain-pied

– **Récit d'accident** : Dans le restaurant, la salle est complète, avec de nombreux clients et le chef a dû embaucher du renfort en cuisine et en salle. La cuisine est encombrée et il est parfois difficile de se frayer un chemin pour passer, surtout que tout le monde court. Un jeune commis renverse un plat de sauce. Au même moment, une serveuse arrive les bras chargés d'assiettes, et son pied glisse sur la sauce renversée sur le sol. Elle chute, sa tête cogne par terre, lui causant un traumatisme crânien.

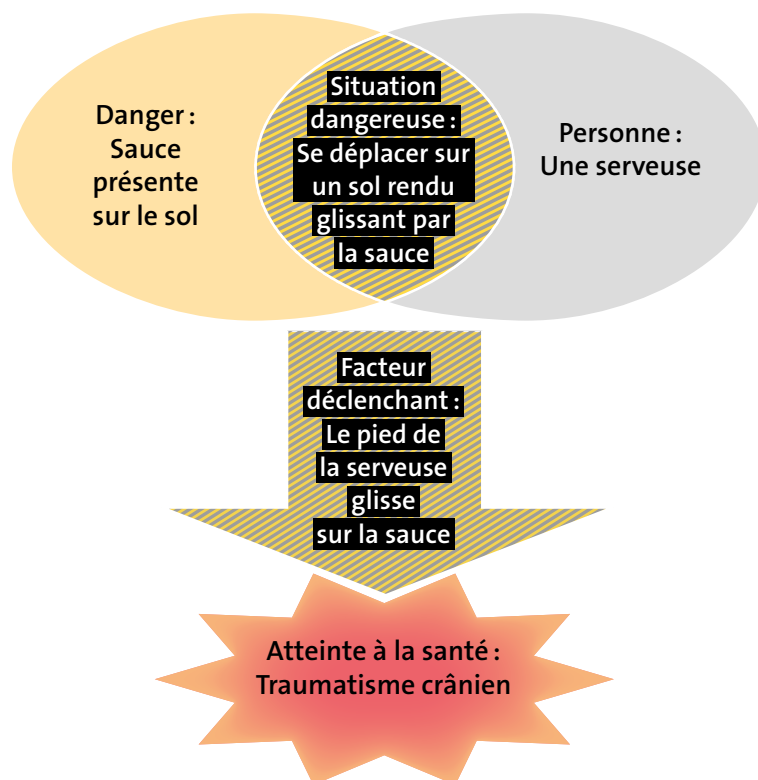
– **Nature du risque** : risque de chute de plain-pied.

– **Danger** : la sauce présente sur le sol.

– **Situation dangereuse** : la serveuse marche sur un sol rendu glissant par la sauce.

– **Facteur déclenchant / événement dangereux** : le pied de la serveuse glisse sur la sauce.

– **Atteinte à la santé** : traumatisme crânien.



– Représentation sous forme de tableau :

Nature du risque	Danger	Situation dangereuse	Facteur déclenchant	Atteinte à la santé
Chute de plain-pied	Sauce présente sur le sol	Se déplacer sur un sol rendu glissant par la sauce	Le pied de la serveuse glisse sur la sauce	Traumatisme crânien

Cas d'une atteinte à la santé à effet immédiat (accident) : coupure avec un couteau

– **Récit d'accident** : Un jeune arrivant tout juste sorti de l'école travaille depuis peu dans le restaurant. Il doit souvent faire les petits travaux que personne ne veut effectuer. Aujourd'hui, il fait la plonge et il essaye de travailler vite. Il plonge les mains pour ramasser les couverts qui se trouvent dans le fond du bac et s'entaille sérieusement la main sur la lame d'un couteau qui était orienté lame vers le haut.

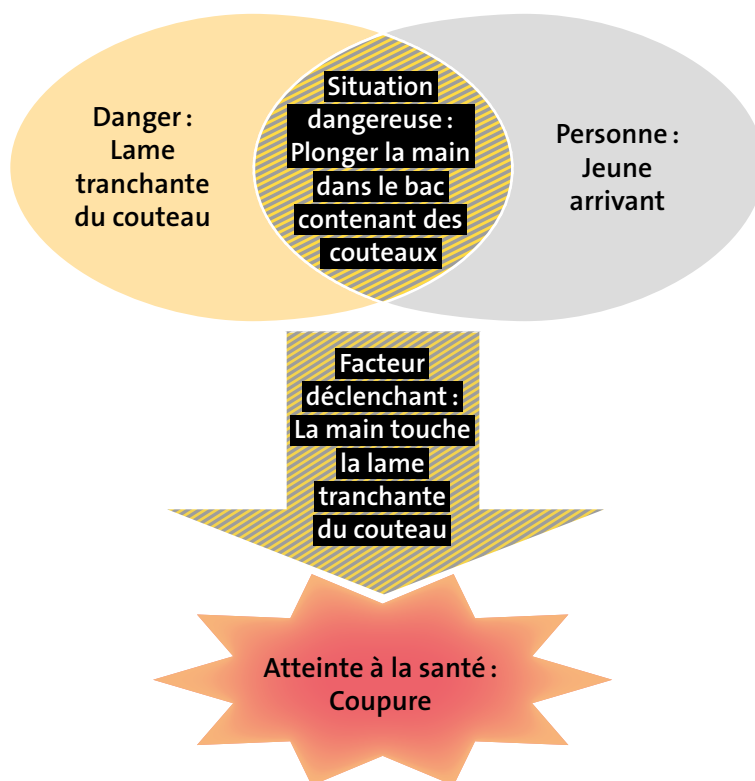
– **Nature du risque** : risque de coupure.

– **Danger** : la lame tranchante du couteau.

– **Situation dangereuse** : plonger les mains dans un bac contenant des couteaux .

– **Facteur déclenchant /événement dangereux** : la main du jeune arrivant touche la lame tranchante du couteau.

– **Atteinte à la santé** : coupure.



– Représentation sous forme de tableau :

Nature du risque	Danger	Situation dangereuse	Facteur déclenchant	Atteinte à la santé
Coupure	Lame tranchante du couteau	Plonger la main dans le bac contenant des couteaux	La main touche la lame tranchante du couteau	Coupure

Cas d'une atteinte à la santé à effet différé (maladie) : TMS/Lombalgie

– **Récit d'atteinte à la santé** : Une femme de chambre travaille depuis 12 ans dans un hôtel parisien. Les chambres sont petites et elle se plaint régulièrement de devoir se pencher dans une position très inconfortable pour faire les lits. Son dos la fait de plus en plus souffrir et lors de la visite médicale, elle en parle au médecin du travail. Celui-ci fait des explorations et conclut à une lombalgie. Sur les conseils du médecin du travail, l'employeur aménage le poste de la femme de chambre.

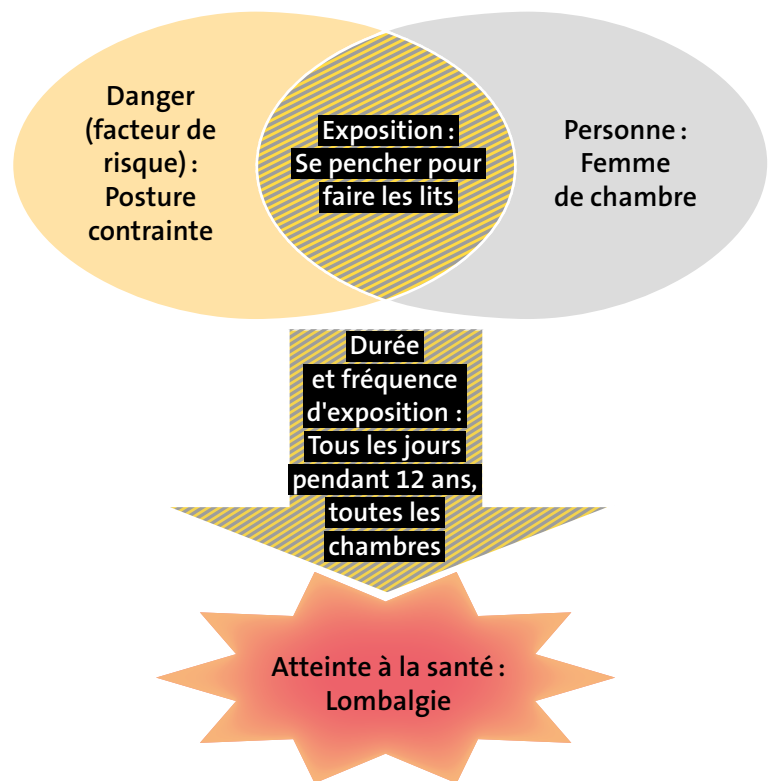
– **Nature du risque** : risque lié à la charge physique de travail.

– **Danger (facteur de risque)⁽⁴⁾** : posture contrainte.

– **Exposition** : se pencher pour faire les lits.

– **Durée et fréquence d'exposition** : tous les jours, pendant 12 ans, toutes les chambres.

– **Atteinte à la santé** : TMS/lombalgie.



– Représentation sous forme de tableau :

Nature du risque	Danger (facteur de risque)	Exposition	Durée et fréquence d'exposition	Atteinte à la santé
TMS	Posture contrainte	Se pencher pour faire les lits	Tous les jours pendant 12 ans, toutes les chambres	Lombalgie

4. Rappel : Pour certains risques (TMS, RPS), le terme de danger n'est pas adapté, on utilise plutôt la notion de facteur de risque.

Cas d'une atteinte à la santé à effet différé (maladie) : bruit

– **Récit d'atteinte à la santé** : La salle de ce restaurant bar qui accueille de nombreux jeunes est très mal insonorisée. La musique, les cris, les rires des groupes et les bruits de couverts génèrent une ambiance sonore bruyante. Le barman aime bien cela mais cette année, après 20 ans passés dans l'établissement, il souffre parfois de maux de tête et il entend des bourdonnements (acouphènes) dans ses oreilles quand il rentre chez lui le matin. Inquiet, il consulte le médecin, qui décèle une perte d'audition de plus de 10 dB sur le spectre de la voix. Le barman est aussi gêné dans sa vie sociale pour suivre une conversation en groupe.

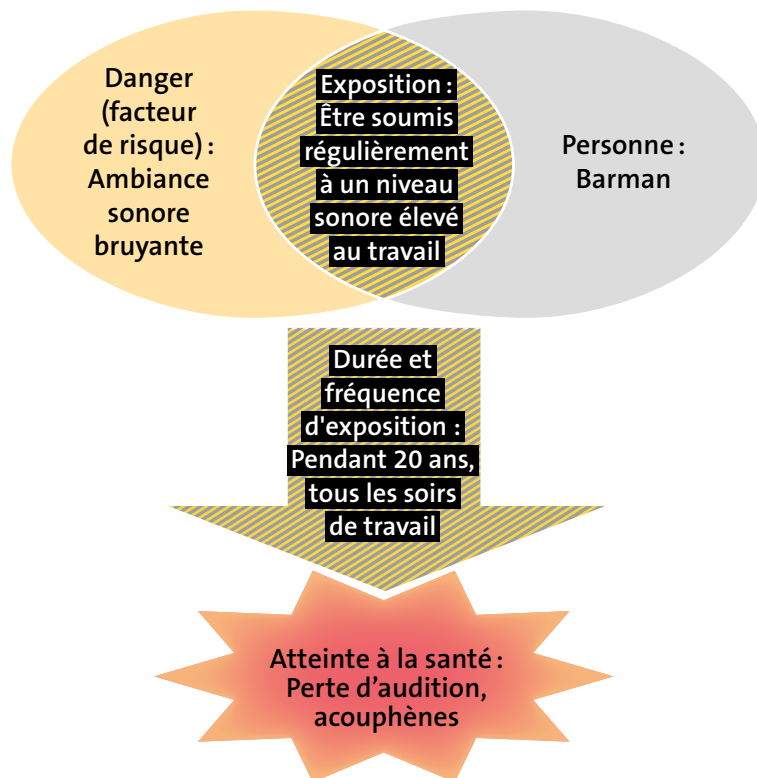
– **Nature du risque** : ambiance sonore, bruit.

– **Danger (facteur de risque)** : ambiance sonore bruyante.

– **Exposition** : être soumis régulièrement à un niveau sonore élevé au travail.

– **Durée et fréquence d'exposition** : pendant 20 ans, tous les soirs de travail.

– **Atteinte à la santé** : perte d'audition, acouphènes.



– Représentation sous forme de tableau :

Nature du risque	Danger	Exposition	Durée et fréquence d'exposition	Atteinte à la santé
Ambiance sonore, bruit	Ambiance sonore bruyante	Être soumis régulièrement à un niveau sonore élevé au travail	Pendant 20 ans, tous les soirs de travail	Perte d'audition, acouphènes

Une fois que le processus d'analyse du risque est effectué, cette réflexion doit permettre aux élèves de proposer des mesures de prévention adaptées à la situation.

Mesures de prévention

Il existe différents types de mesures de prévention à hiérarchiser suivant leurs portées (efficacité et stabilité). Une mesure qui élimine le danger de manière définitive est à privilégier par rapport à une mesure de prévention qui protège de manière ponctuelle le salarié.

De la même manière une mesure de prévention qui protège l'ensemble des salariés (protection collective) est à privilégier par rapport à une mesure de protection individuelle.

Ces approches de prévention s'appuient sur les neuf principes généraux de prévention définis dans le Code du travail. Elles visent à prioriser le choix des mesures de prévention.

On peut distinguer les mesures de prévention et de protection selon plusieurs catégories :

- mesures de prévention visant à supprimer le danger (et donc le risque) ou à réduire l'exposition à ce danger (intensité du danger et durée d'exposition à ce danger) ;
- mesures de protection collective permettant de protéger l'ensemble des salariés exposés à un risque. La protection collective vise à limiter ou éviter l'exposition au danger des salariés ;
- mesures de protection individuelle permettant de protéger les salariés exposés aux risques résiduels suite à la mise en place des mesures précédentes. La protection individuelle n'est envisagée qu'en complément des mesures précédentes d'élimination ou de réduction des risques ;
- mesures complémentaires permettant d'informer et de former les salariés sur la prévention des risques.

Le tableau suivant présente des exemples des quatre types de mesures.

Nature du risque	Mesures de prévention par suppression du danger ou par réduction de l'exposition au danger	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
Bruit	Acheter des équipements silencieux.	Mettre en place des panneaux isolants du bruit.	Porter des protections individuelles contre le bruit (PICB).	Informersur le risque et former au port des PICB.
Charge physique de travail	Organiser le travail pour réduire les actions de manutention.	Mettre à disposition des moyens de manutention adaptés (diable, chariot).		Former les salariés à la prévention des risques liés à l'activité physique (Prap).
Produits chimiques	Remplacer les produits dangereux par des produits moins dangereux (produits de nettoyage).	Mettre en place un système de ventilation.	Porter des gants pour manipuler certains produits.	Informersur le risque et veiller à l'étiquetage des contenants.
Chute de plain-pied	Poser des revêtements de sol antidérapants et faciles à nettoyer.	Protéger par un obstacle les zones dangereuses (rambarde de sécurité...).	Porter des chaussures à semelles antidérapantes.	Signaler les zones dangereuses (panneau, rubalise...).

Synthèse réglementaire sur les travaux interdits et réglementés pour les jeunes au travail et en formation professionnelle

Les jeunes travailleurs de moins de 18 ans constituent une catégorie particulière de salariés. En raison de leur inexpérience en milieu professionnel, des dispositions spécifiques sont prévues par la réglementation afin de mieux préserver leur santé et leur sécurité. Certains travaux particulièrement dangereux leur sont notamment interdits.

Pour en savoir plus, le dossier « Jeunes travailleurs » est à consulter sur le site de l'INRS : <http://www.inrs.fr/demarche/jeunes-travailleurs>

Les fiches familles de risques



Les principaux risques du secteur Hôtellerie-Restauration sont regroupés par famille de risque et présentés dans les fiches qui suivent. Chaque fiche définit les dangers, les situations dangereuses, les événements dangereux et les atteintes à la santé qui peuvent en découler, puis donne des exemples de mesures de prévention.

Ces exemples sont issus de situations de terrain spécifiques du secteur Hôtellerie-Restauration permettant une exploitation directe de ce support.

Les fiches constituent des ressources pédagogiques qui peuvent être consultées par les élèves, les équipes enseignantes, les tuteurs et les maîtres d'apprentissage.

Chacun pourra s'y référer à tout moment pour y trouver des compléments d'information sur les risques du secteur.

Bien que non exhaustives, ces fiches présentent les principaux risques du secteur, y compris ceux auxquels les élèves et les nouveaux embauchés ne pensent pas toujours.

Les informations qui figurent dans les fiches sont génériques et nécessitent d'être contextualisées et adaptées à chaque situation spécifique rencontrée sur le terrain.

Risques de chute de plain-pied



En se déplaçant, il est possible de trébucher sur un obstacle, de se tordre le pied dans un trou au sol, glisser sur un sol humide, huileux, poussiéreux... Tout ceci peut entraîner des chutes de plain-pied. Les glissades, trébuchements, faux pas et autres pertes d'équilibre sur une surface « plane » sont regroupés sous l'expression « accidents de plain-pied », y compris s'il n'y a pas à proprement parler de chute (la victime peut avoir rétabli son équilibre). Les chutes de plain-pied peuvent avoir des conséquences graves. Tous les secteurs sont concernés.

À noter : Les risques de chute de hauteur (dont les chutes dans les escaliers) sont traités séparément dans une autre fiche.

Dans une cuisine collective, un cuisinier est chargé de préparer des assiettes d'entrées. Il laisse tomber au sol un bol de sauce mayonnaise et le ramasse en passant un coup de chiffon. Le chef cuisinier souhaite lui donner des consignes et arrive précipitamment dans le local de préparation. N'ayant pas vu les restes de sauce étalée par terre, il glisse et chute lourdement au sol. Sa tête heurte le coin d'un meuble en inox et il perd connaissance, victime d'une commotion cérébrale.

Une femme de chambre dans un petit hôtel porte une pile de draps vers une chambre. En passant dans le couloir sombre, elle ne voit pas le câble d'alimentation de l'aspirateur qui est branché et tendu au travers du couloir. Elle se prend les pieds dans le câble et perd l'équilibre. En voulant se rattraper, elle se cogne le coude qui présente un hématome.

Au restaurant, c'est le « coup de feu ». Deux serveuses assurent le service. L'une d'elles, ayant débarrassé plusieurs tables, a une pile d'assiettes sur les bras. Le passage dans la cuisine se fait par une double porte battante. Au moment où elle pousse le battant, elle ne peut pas voir l'autre serveuse sortant avec des plats à servir. Les deux serveuses se percutent et les assiettes tombent par terre. La première chute et se coupe avec les débris.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers	<ul style="list-style-type: none"> • Présence d'objets sur le sol, matière glissante sur le sol (huile, verglas...), trous dans le sol.
Situations dangereuses	<ul style="list-style-type: none"> • Se déplacer sur un sol rendu glissant : gras, mouillé, verglacé... • Se déplacer sur un sol inégal : marche, rupture de pente... • Se déplacer sur un sol dégradé : aspérité, trou, nids-de-poule... • Se déplacer dans un passage encombré par des objets, équipements ou matériaux mal stockés ou mal rangés : sacs, valises et objets personnels de la clientèle, rallonges électriques, câbles, centrale de repassage, cartons, équipements... • Se déplacer dans une zone mal éclairée. • Se déplacer en ayant son attention occupée par autre chose (en téléphonant, en regardant un document...). • Se déplacer dans l'urgence.
Événements dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Trébucher sur un obstacle au sol : sac, carton, flexible ou câble qui traverse une zone de circulation... • Heurter un élément saillant : châssis de fenêtre, évier, table, chaises, piano... • Glisser sur un sol détrempe ou gras, sur un plancher mouillé... • Être déséquilibré par quelqu'un ou quelque chose.
Atteintes à la santé potentielles	<ul style="list-style-type: none"> • Entorse. • Fracture. • Déchirure musculaire. • Contusions. • Plaies et traumatismes divers. • Décès.

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction de l'exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur assure l'entretien et le nettoyage régulier des sols (sol uniforme, sans trous ni bosses et antidérapant, propre et non glissant). • J'organise mon activité afin de limiter les déplacements (prévoir le matériel nécessaire pour éviter les allers retours inutiles). • Je garde le lieu de travail (cuisine, couloirs, salle à manger, passages...) propre et rangé. • J'évacue les déchets au fur et à mesure. • J'évite de créer des obstacles dans les zones de passage (ex. : câbles).
Protection collective	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur prévoit des moyens d'accès sécurisés. • Mon employeur définit et matérialise les allées de circulation et les zones de stockage. • Mon employeur rend visibles les obstacles que l'on ne peut pas éviter. • Mon employeur assure un éclairage suffisant sur les zones de travail et de circulation. • Mon employeur organise le sens de circulation entre deux espaces de travail sans visibilité et installe des oculus sur les portes.
Protection individuelle	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur met à ma disposition les équipements de protection individuelle (EPI) adaptés (chaussures avec semelles antidérapantes...). • Je porte les EPI qui sont mis à ma disposition.

Propositions de mesures de prévention (suite)

Mesures complémentaires : formation, information

- Mon employeur assure la signalisation des zones glissantes ou accidentées (panneau, rubalise...).
- Mon employeur me forme à l'utilisation et au port des EPI.
- Je signale les dangers (sols glissants, passages de câbles...).
- Je contourne les zones comportant des dangers pouvant entraîner une chute de plain-pied.

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « plain-pied » ou « chute » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.

Des accidents de plain-pied (chute, glissades...) peuvent se produire lors du trajet domicile - lieu de travail. Il est utile de considérer séparément les accidents de trajet et les accidents qui se produisent au cours du travail. En effet, les facteurs explicatifs et donc les possibilités de prévention peuvent être différents dans les deux cas.

Risques de chute de hauteur



Ce sont les risques d'accident liés à la perte d'équilibre d'une personne au bord d'une dénivellation et à sa chute dans le vide ou dans un escalier (heurt, rebond contre des éléments saillants situés sur sa trajectoire, heurt avec le sol). Des situations de travail en hauteur peuvent se trouver dans le milieu naturel ou dans une construction ; elles peuvent aussi résulter de l'utilisation d'un équipement d'accès et/ou de travail en hauteur. Les accidents par chute de hauteur ont des conséquences particulièrement graves et peuvent entraîner le décès de la victime. L'évaluation du risque de chute de hauteur passe également par la prise en compte de l'ensemble des facteurs susceptibles de contribuer à une chute de plain-pied (cf. fiche précédente). Le risque de chute de hauteur débute dès qu'il y a dénivellation ou surélévation depuis un équipement (tabouret, marchepied, escabeau, échelle...). Ce risque intervient soit lors des déplacements des salariés (trémie d'escalier ouverte), soit lors de la réalisation d'une tâche en hauteur, par exemple le stockage de produits en hauteur.

Un employé de bar a pour mission d'aider à porter des caisses de boissons pour les décharger du camion de livraison et les amener à la cave de stockage. Chargé d'une lourde caisse, il trébuche sur une aspérité du sol et tombe par le soupirail ouvert. Il chute lourdement 3 m plus bas et souffre de multiples fractures et d'un traumatisme crânien.

Une femme de chambre doit apporter les draps de lit à l'étage inférieur. L'ascenseur est utilisé par des clients qui doivent monter leurs bagages en chambre. Elle décide de prendre l'escalier, les bras chargés d'une dizaine de draps. Elle glisse sur un bord de marche et tombe dans les escaliers. En heurtant une marche, la femme de chambre se fracture le coccyx.

Un cuisinier doit intervenir pour nettoyer les filtres de hotte en zone de cuisson. Il se hisse sur une chaise pliante trouvée à proximité. Pendant l'intervention, la chaise se replie et il tombe en se cognant la tête contre le dossier de la chaise.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers	<ul style="list-style-type: none"> • Poste de travail ou chemin d'accès situé en hauteur ou à proximité du vide, ou dans un escalier.
Situations dangereuses	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en hauteur sans utiliser l'équipement adéquat (marchepied, escabeau, échelle...). • Travailler en hauteur sur un équipement sans protection (escabeau sans barrière de protection...). • Descendre d'un véhicule dont le marchepied est en hauteur (camionnette...). • Se déplacer dans un escalier les deux bras chargés.
Événements dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Perte d'équilibre. • Rupture d'éléments (faux plafond...). • Effondrement, basculement du matériel d'accès (échelle, escabeau...).
Atteintes à la santé potentielles	<ul style="list-style-type: none"> • Entorse. • Plaie ou blessure grave. • Traumatisme crânien. • Fracture. • Décès.

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction du risque	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur organise le travail pour qu'il puisse se faire depuis le sol et met à ma disposition des moyens me permettant de travailler au sol. • Mon employeur équipe l'établissement d'un passe-plat ou d'un monte-charge. • Mon employeur met en place des moyens d'accès prévus dès la conception pour la maintenance en hauteur ultérieure. • Mon employeur met en place et entretient le revêtement des marches ou de changement de niveau non glissant (nez de marche visibles et antidérapants). • J'évite de travailler en hauteur chaque fois que possible (ex. : changer les ampoules avec un manche télescopique...).
Protection collective	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur met à disposition du matériel conforme, en bon état et assure sa vérification. • Mon employeur met à ma disposition si besoin une plateforme individuelle roulante légère (Pirl) en cas de stockage ou entretien en hauteur. • Mon employeur met en place une protection des trappes, des soupiroux et des ouvertures (panneaux de planches, garde-corps...). • Mon employeur installe une main courante dans les escaliers et un système d'éclairage suffisant dans les escaliers et les changements de niveau. • Je veille à laisser les escaliers en bon état et toujours dégagés. • J'utilise les moyens d'accès sécurisés en hauteur mis à disposition par mon employeur quand c'est nécessaire. • Je maintiens fermés les trappes et soupiroux et je conserve les protections qui sont mises en place.

Propositions de mesures de prévention (suite)

Protection individuelle

- Lorsque je travaille en cuisine ou lorsque cela est nécessaire, mon employeur met à ma disposition des chaussures antidérapantes et je les porte.
-

Mesures complémentaires : formation, information

- Mon employeur sensibilise le personnel aux risques de chutes de hauteur.
 - J'informe mon employeur des situations dangereuses, notamment lorsque le matériel est dégradé.
-

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « chutes de hauteur » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.
- Autre site internet : www.chutesdehauteur.com.

Risques liés aux circulations internes de véhicules



Ce sont des risques d'accident liés au heurt d'une personne par un véhicule ou à la collision de véhicules entre eux ou contre un obstacle. Ils sont consécutifs à la circulation multiple de véhicules et de piétons sur un lieu de travail (réserves, quai de déchargement...), en particulier dans les situations de coactivité. Ce sont aussi les risques de renversement d'un engin consécutif à une conduite non adaptée (trop vite, fourches hautes, sur un passage non stabilisé...).

Les conséquences d'accidents impliquant des véhicules et des piétons sont souvent graves et peuvent être mortelles.

Dans la zone de livraison, un employé de restaurant utilise un transpalette pour décharger des palettes. Il doit les transporter dans la réserve. Il part avec une palette sur les fourches du chariot ; celle-ci lui cache la vue devant. En même temps, à un croisement, l'employé de restaurant porte des cartons à charger sur un camion et ne voit pas venir le chariot devant lui. Ils se percutent. L'employé de restaurant a un traumatisme à la jambe.

Pour les livraisons, l'hôtel dispose d'une réserve à l'arrière. Un camion est garé pour livraison du linge propre dans des rolls. Un valet de chambre pousse un roll plein de sacs de linge devant lui pour le ranger dans la réserve. Le roll lui cachant la vue, ce dernier ne peut pas voir, au même moment, la gouvernante qui se dirige vers le quai, téléphone à la main. Occupée, cette dernière ne voit pas le roll arriver sur son chemin. Elle le percute et se blesse à la jambe.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers	<ul style="list-style-type: none"> • Véhicule ou engin en mouvement.
Situations dangereuses	<ul style="list-style-type: none"> • Circuler dans une réserve. • Circuler en marche arrière. • Circuler sans respecter les règles de conduite d'engins (vitesse trop élevée, fourche haute, avec dépassement de capacité de charges...). • Manœuvrer en présence de piétons. • Circuler en utilisant des appareils ou des substances qui altèrent la vigilance (téléphone, lecteur de musique, médicament, alcool, drogue, fatigue...). • Passer entre deux espaces de travail sans visibilité.
Événements dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Collision véhicule/piéton. • Collision véhicule/véhicule. • Collision véhicule/obstacle.
Atteintes à la santé potentielles	<ul style="list-style-type: none"> • Entorse. • Fracture. • Contusions. • Plaies et traumatismes divers. • Décès.

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction de l'exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur organise la circulation sur le lieu de travail pour séparer physiquement les flux véhicules et piétons (zones de chargement, de stockage et de travail...). • Mon employeur assure l'entretien périodique des engins et véhicules.
Protection collective	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur protège les zones de circulation piétons (barrière de protection physique, plots...). • Mon employeur assure un éclairage suffisant des zones de circulation. • Je respecte les zones de circulation prévues par mon employeur. • Mon employeur organise le sens de circulation entre deux espaces de travail sans visibilité et installe des dispositifs de visualisation (oculus sur les portes, miroir de sortie...).
Protection individuelle	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur met à ma disposition des équipements tels que les gilets haute visibilité.
Mesures complémentaires : formation, information	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur m'informe des zones de circulation (plan de circulation...). • Mon employeur assure la signalisation des voies de circulation spécifiques (panneaux, marquage au sol, zone temporaire pour décharger les bagages par exemple). • Je suis vigilant quand je me déplace dans l'entreprise (pas d'utilisation de lecteur de musique ou du téléphone portable). • J'utilise et je respecte les cheminements prévus pour piétons (sens de circulation...). • Je respecte les règles de circulation avec mon véhicule (vitesse, signalisation...). • En tant que piéton, je m'assure que le conducteur d'un véhicule à proximité m'a repéré par un signe ou un regard.

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « circulation interne » ou « déplacement » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr .

Risques routiers en mission



Du fait de leur activité professionnelle, de nombreux salariés passent une partie de la journée au volant d'un véhicule dans le cadre d'une mission qu'ils effectuent pour leur entreprise. Celle-ci peut nécessiter l'utilisation d'une voiture particulière, d'un véhicule utilitaire léger (Vul), d'un deux-roues, ou le cas échéant d'un poids lourd.

Ces salariés sont exposés à un risque important d'accident sur la route. Au-delà des risques de dommages corporels, ils sont exposés également en permanence à des risques physiques (vibrations, bruit), à des contraintes posturales, à des expositions à des produits chimiques et à des risques psychosociaux qui doivent être pris en compte (voir fiches correspondantes).

Pour se rendre à leur travail, les salariés sont aussi soumis à ce risque qui peut donner lieu à des accidents de trajets qui ne seront pas traités ici.

Un cuisinier démarre sa journée par un déplacement chez le grossiste pour s'approvisionner en matières premières (viandes et légumes frais). Il fait encore nuit. Le véhicule est ancien et les phares du véhicule sont défectueux. Le conducteur percute un véhicule garé sur le bas-côté de la route. Il décède des suites de ses blessures.

En restauration collective, un salarié dépose dans plusieurs cuisines satellites les repas préparés à la cuisine centrale. Lors de sa tournée quotidienne, il est victime d'une collision avec une voiture sortant de son parking. La collision et le freinage d'urgence lui provoquent un traumatisme cervical.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers	<ul style="list-style-type: none"> • Véhicule en mouvement. • Le chargement et déchargement du véhicule.
Situations dangereuses	<ul style="list-style-type: none"> • Conduire un véhicule surchargé ou avec une charge mal équilibrée ou mal arrimée. • Conduire un véhicule mal entretenu (freins, suspensions, feux de signalisation...). • Être en retard sur son planning (stress dû aux délais). • Conduire pendant une longue période et/ou souvent. • Conduire dans des conditions météorologiques dégradées (pluie, brouillard, verglas...). • Conduire dans des conditions qui peuvent augmenter les risques d'accidents : vitesse élevée, conduite agressive, sous-estimation des risques, conduite en état de fatigue, en téléphonant, sous les effets de l'alcool, de médicaments ou de stupéfiants...
Événements dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Perte de contrôle du véhicule (évitement d'un obstacle, freinage d'urgence, endormissement au volant, sortie de route, perte d'adhérence du véhicule...). • Déplacements des charges transportées mal arrimées.
Atteintes à la santé potentielles	<ul style="list-style-type: none"> • Contusions. • Fractures. • Plaies et traumatismes divers. • Décès.

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction du risque	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur organise et optimise les déplacements (réduire le nombre des déplacements, optimiser les trajets pour limiter les durées de déplacement). • Mon employeur assure l'entretien et le renouvellement régulier des véhicules (préventif et curatif). • Je prépare mes déplacements de façon à les optimiser : bien préparer tout le matériel et les outils nécessaires. • Je privilégie les grands axes (autoroutes) par rapport au réseau secondaire. • J'équilibre les charges lors du chargement du véhicule et j'utilise les moyens d'arrimage adaptés aux charges.
Protection collective	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur choisit des véhicules équipés d'airbags. • Mon employeur choisit des véhicules équipés d'aides électroniques à la conduite (ABS, ESP, avertisseur de surcharge, GPS, régulateur/ limiteur de vitesse, bridage moteur...).
Protection individuelle	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur met à ma disposition des équipements de sécurité : ceinture de sécurité, gilet haute visibilité, triangle de signalisation, éthylotest et extincteur. • J'utilise les équipements de sécurité mis à ma disposition (ceinture de sécurité, gilet haute visibilité...).

Propositions de mesures de prévention (suite)

Mesures complémentaires : formation, information

- Mon employeur définit les règles d'usage du téléphone portable pendant la conduite dans le règlement intérieur.
- Je respecte le Code de la route.
- J'utilise les rétroviseurs de mon véhicule et je vérifie les angles morts.
- Je reste concentré sur la conduite et j'utilise mon téléphone uniquement à l'arrêt.

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « risque routier » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.

Risques liés à la charge physique de travail



Ce sont des risques consécutifs à des efforts physiques intenses et/ou prolongés et/ou répétés, des postures inconfortables ou contraignantes. Ils peuvent engendrer fatigue, douleurs, gêne fonctionnelle et aussi des lésions aiguës ou chroniques au niveau des articulations des membres supérieurs (épaule, poignet, coude), du cou, du bas du dos et aussi des membres inférieurs (genou, cheville).

Ces risques sont accrus en cas de fortes contraintes liées à l'organisation du travail (délais, absence d'autonomie, défaut d'entraide...) ou lorsque l'ambiance et les conditions physiques de travail sont dégradées (bruit, vibrations, température, éclairage...). Ces risques peuvent entraîner des accidents du travail (lumbagos, contusions...) ou des maladies professionnelles (tendinites, troubles musculosquelettiques).

Une employée de restauration collective réalise la tâche d'éplucher à la main environ 20 kg de légumes, chaque semaine, ceci depuis plus de 10 ans. Utilisant seulement un couteau, mal entretenu, elle souffre à terme de douleurs au poignet.

Une femme de chambre a en charge la réfection des lits tous les jours. Un matin, en changeant les draps d'un lit double, elle ressent une violente douleur au bas du dos et tombe par terre. Ne pouvant la relever, ses collègues appellent les secours. Un lumbago aigu est diagnostiqué, nécessitant un arrêt de travail de trois semaines.

Illustrations pour une analyse par le risque

Facteurs de risque⁽⁵⁾

- Postures contraignantes.
- Efforts physiques intenses et/ou répétés.

Situation à risque⁽⁵⁾

- Manutentionner des charges lourdes.
- Fournir des efforts importants : tirer, pousser, porter, déplacer, poser des charges lourdes ou encombrantes, manipulation manuelle de cartons, de chariots non adaptés.
- Adopter des postures contraintes : flexion, torsion, rotation, inclinaison de la colonne vertébrale, élongation.
- Réaliser des gestes répétitifs.
- Travailler dans le froid, le chaud, les courants d'air.

Événements dangereux

- Soulever une charge lourde.
- Prendre et déposer fréquemment des colis à des hauteurs variables en rotation, en flexion...
- Réaliser des mouvements impliquant des gestes ou postures inhabituelles (travailler avec les bras au-dessus du niveau des épaules, torsion du corps...).
- Fournir des efforts intenses.

Atteintes à la santé potentielles

- TMS (troubles musculosquelettiques) : ils sont principalement localisés au niveau des épaules, du poignet, du coude, des genoux et du dos (exemple tendinite du coude ou de l'épaule, lombalgie, sciatique...).

Propositions de mesures de prévention

Suppression des facteurs de risque ou réduction de l'exposition aux facteurs de risque

- Mon employeur organise et aménage les postes de travail de manière à limiter les manutentions manuelles, les gestes répétitifs, les contraintes posturales et les efforts : chariots mobiles, table élévatrice, rehausse de la hauteur de prise ou/et dépose, rehausse de fond de plonge, lavage à la main uniquement du strict nécessaire...
- Mon employeur organise le travail de manière à répartir la charge de travail et anticiper les pics d'activité.
- Mon employeur conçoit les chambres et choisit un mobilier qui facilitent l'entretien et limitent les postures contraignantes (douche à l'italienne, parois mobiles, mobilier facilement nettoyable...).
- Mon employeur met en place des dispositifs de traitement de l'eau (déméralisation) au niveau du lave-verres pour supprimer l'essuyage manuel des verres à la plonge.

Protection collective

- Mon employeur prévoit des moyens de manutention adaptés à l'activité (aides techniques pour la mise à hauteur du lit, pour faciliter le housage et déhousage des couettes...).
- J'utilise les moyens de manutention mis à ma disposition (chariot à roulettes adapté...).

Protection individuelle

- Mon employeur met à disposition les équipements de protection individuelle adaptés à la tâche à effectuer (gants, chaussures...).
- Je porte les équipements de protection individuelle adaptés au travail à effectuer : gants, chaussures de sécurité...

5. Pour les risques liés à la charge physique de travail, on parle plutôt de facteurs de risque que de dangers. De même, on parle plutôt de situation à risque que de situation dangereuse.

Propositions de mesures de prévention (suite)

Mesures complémentaires : formation, information

- Mon employeur forme le personnel à la Prap (prévention des risques liés à l'activité physique).

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « TMS », « lombalgie » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.

Risques liés aux produits, aux émissions et aux déchets dangereux (risques chimiques)



Des produits chimiques peuvent être utilisés dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration notamment pour assurer le nettoyage et l'entretien des locaux et des installations.

Ils sont utilisés sous forme solide, liquide ou gazeuse. Les salariés peuvent être aussi amenés à les générer, à les stocker, à les transporter ou à les rejeter sous forme de déchets. Respirer, avaler ou toucher ces produits peut provoquer des irritations, des réactions allergiques, des brûlures, des intoxications ou même des maladies graves comme le cancer.

Ces manifestations peuvent apparaître dès le premier contact avec le produit, ou suite à un contact répété, de façon immédiate ou différée (après plusieurs années pour le cancer par exemple).

Une femme de chambre transvase un produit d'entretien dans une petite bouteille afin d'éviter de transporter le bidon de 5 l à chaque intervention. Elle se trouve dans un local exigu et les vapeurs s'accumulent, lui donnant le vertige. La femme de chambre a un malaise et doit sortir du local et s'asseoir un moment.

Un plongeur lave des casseroles avec un nouveau produit dégraissant. Il ne porte pas de gants. Au bout d'un moment, il ressent de fortes démangeaisons au niveau des mains qui deviennent rouges et couvertes de boutons. Le plongeur a développé une allergie qui a causé une poussée d'urticaire.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers	<ul style="list-style-type: none"> • Propriétés des produits chimiques (inflammabilité, toxicité...). • Gaz (soudage, brasure...). • Fumées (soudage, brasure...). • Produits d'entretien (détartrage, nettoyage, antigel...). • Poussières (suie...).
Situations dangereuses	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser/manipuler/stocker des produits chimiques. • Déboucher des canalisations d'eaux usées. • Utiliser des produits de nettoyage agressifs.
Événements dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Inhalation de vapeurs, de gaz, de poussières, d'aérosols. • Contact cutané avec des produits. • Projection de produits. • Ingestion accidentelle de produits.
Atteintes à la santé potentielles	<ul style="list-style-type: none"> • Asphyxie. • Démangeaisons, rougeur, gerçure, conjonctivite (irritation des yeux). • Allergies. • Maux de tête, vertiges, sensations d'ivresse, nausées. • Brûlures. • Maladie du foie, des reins, du système nerveux, des poumons, du sang. • Cancers. • Décès.

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction de l'exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur remplace les produits dangereux par des produits pas ou moins dangereux. • Mon employeur supprime l'usage de certains produits chimiques (nettoyeur à vapeur pour limiter l'usage de produits). • Mon employeur organise le travail de façon à limiter la manipulation des produits chimiques. • Mon employeur fait désamianter les installations anciennes.
Protection collective	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur, pour les produits chimiques utilisés, organise le stockage de manière à limiter les risques (utilisation d'armoire dédiée, ventilée et sécurisée) en respectant les règles de stockage des produits chimiques selon les FDS (fiches de données de sécurité). • Mon employeur installe des systèmes de ventilation dans les espaces confinés. • Mon employeur met à ma disposition des dispositifs d'aspiration des fumées de cuisson et des vapeurs émises ainsi que des dispositifs d'apport d'air neuf. • J'utilise les dispositifs d'aspiration mis à ma disposition.
Protection individuelle	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur met à disposition les EPI adaptés (gants, appareils de protection respiratoire (masques), lunettes, écran facial...). • J'utilise les EPI adaptés mis à ma disposition si besoin.

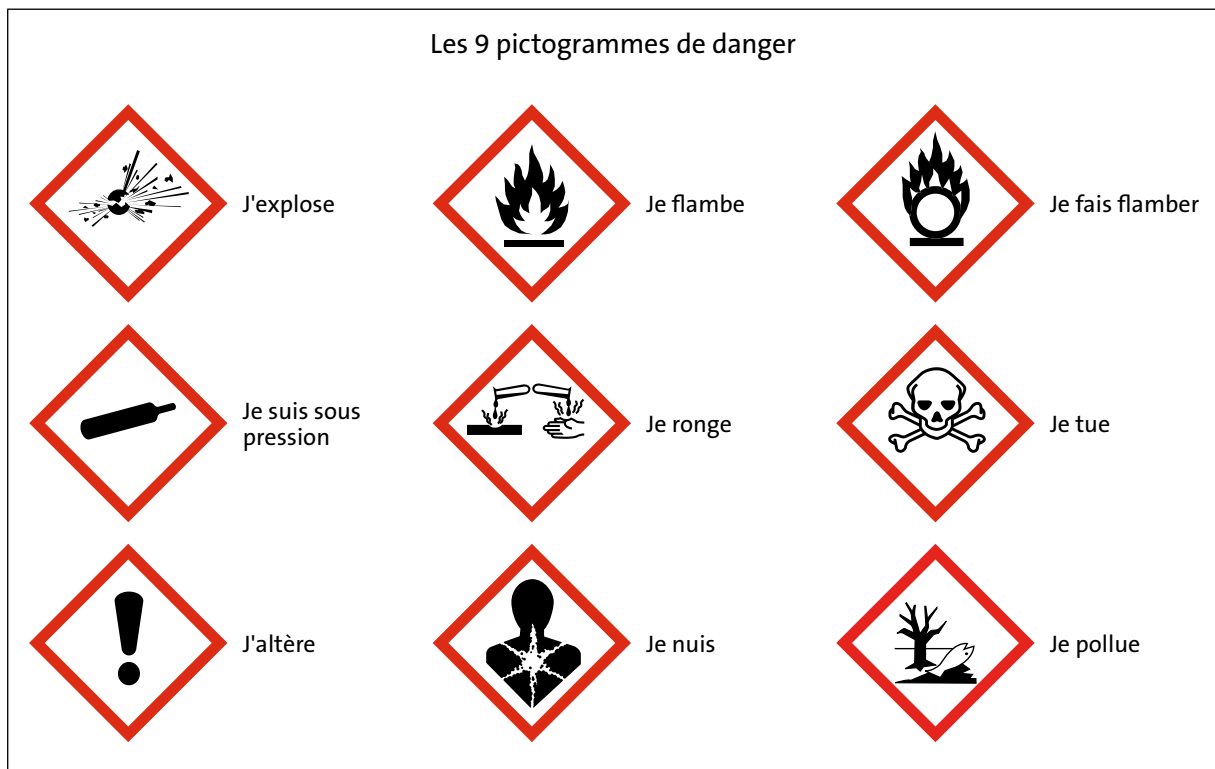
Propositions de mesures de prévention (suite)

Mesures complémentaires : formation, information

- Je suis formé à l'utilisation en sécurité des produits chimiques.
- Mon employeur met en place des consignes et procédures (désinfection périodique des circuits de climatisation, d'eau chaude, ventilation des locaux, intervention dans un espace confiné...) en conformité avec les FDS.
- J'étiquette les produits (pictogrammes...) si je transvase dans un autre contenant.
- En cas de manipulation de produits chimiques, je tiens compte des recommandations notées dans les FDS et des procédures transmises par mon employeur.

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « risques chimiques » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.
- Outil Seirich : www.seirich.fr (outil pour évaluer les risques chimiques dans l'entreprise).



Risques liés aux agents biologiques



Les agents biologiques sont des micro-organismes (bactéries, virus, moisissures...) présents partout dans notre environnement y compris au travail (locaux, véhicules, produits manutentionnés).

Ces agents biologiques se propagent dans des réservoirs qui peuvent être environnementaux (eaux, sol, plantes), vivants (humains, animaux), des objets contaminés, des déchets...

Certains agents biologiques peuvent être à l'origine d'infections, d'allergies ou d'intoxications, voire de cancers. La transmission peut se faire par voie respiratoire, par ingestion, par contact à travers la peau ou les muqueuses (yeux, nez, bouche).

Ces risques peuvent parfois avoir des conséquences graves (pathologies cardiaques, pulmonaires, voire décès).

Dans un hôtel, la climatisation est centralisée. Chaque chambre est reliée au système par une gaine de ventilation. C'est l'été, il fait chaud et l'hôtel est complet. Dans une chambre, un client se plaint de la chaleur et de la climatisation qui ne fonctionne pas. Recherchant à apporter satisfaction au client, le manager missionne l'agent d'entretien pour qu'il vérifie la gaine de ventilation. Constatant que le débit d'air sortant est faible, l'agent d'entretien ouvre la gaine pour la nettoyer et retirer les poussières collées aux parois dont il respire une partie. Après l'opération, il est pris de toux, de maux à la gorge et à la tête. L'agent d'entretien finit son service et se rend chez son médecin traitant qui diagnostique une affection respiratoire.

Au restaurant, un commis de cuisine est chargé de préparer une entrée à base de légumes. Il épluche des légumes non lavés sur une planche à découper en bois. Lors de ces activités, il se coupe avec le couteau souillé avec de la terre. La plaie s'infecte en raison d'une bactérie et il développe une réaction inflammatoire, nécessitant des soins. Le médecin traitant lui prescrit un arrêt de travail de quelques jours.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers

- Agents biologiques pathogènes (bactéries, virus, moisissures...) présents dans des réservoirs (objets ou produits contaminés, animaux, clients, déchets, eaux stagnantes...).

Situations dangereuses

- Manipuler des objets ou produits contaminés.
- Utiliser des objets piquants ou coupants.
- Être en contact avec des personnes infectées.

Événements dangereux

- Contact de la peau ou des muqueuses avec des objets souillés.
- Inhalation de poussières ou gouttelettes contaminées.
- Piqûre ou coupure avec des objets contaminés.
- Port des mains contaminées à la bouche.

Atteintes à la santé potentielles

- Les dommages potentiels sont liés au type d'agent biologique. Leur gravité est variable (infection, allergie, intoxication, cancer).

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction de l'exposition au danger

- Mon employeur supprime les éléments contaminés quand c'est possible : évacuer les déchets...
- Mon employeur respecte les précautions et règles d'hygiène : nettoyer régulièrement le poste de travail.
- Mon employeur organise le travail de façon à limiter les projections de particules ou émission de poussières (ex. : remplacer le nettoyage au jet d'eau par une raclette ou un aspirateur...).

Protection collective

- Mon employeur met en place des solutions pour séparer les zones non contaminées (locaux administratifs, salle de restauration...) et les zones contaminées (local déchets...).
- Mon employeur assure une ventilation correcte de locaux et entretient régulièrement les installations de travail tel que climatiseurs et circuits de ventilation...

Protection individuelle et mesures d'hygiène

- Mon employeur met à ma disposition les EPI adaptés : gants, appareils de protection respiratoire (masques) en présence de poussière ou de vapeur, combinaison, lunettes ou écran facial.
- Mon employeur met à ma disposition des moyens permettant de respecter les mesures d'hygiène (vestiaires, sanitaires, points d'eau, douches...).
- Je porte les EPI adaptés si besoin.

Mesures complémentaires : formation, information

- Mon employeur forme les salariés aux risques biologiques et aux mesures de prévention adaptées (hygiène, protection collective et individuelle).

Pour aller plus loin

- Faire une recherche avec les mots clés « risques biologiques » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr

Risques liés aux équipements de travail



Des phénomènes dangereux peuvent être à l'origine de blessures (écrasements, coupures, perforations...) par l'action mécanique d'éléments de machines, d'outils, de pièces, de charges, de projections de matériaux solides ou de fluides. Cependant, les équipements de travail présentent de nombreux autres risques, tels que ceux liés aux énergies, aux températures extrêmes, aux rayonnements, au bruit, aux émissions de substances dangereuses, aux vibrations et à une mauvaise prise en compte des principes ergonomiques.

Dans le cas des outils d'aide à la manutention utilisés pour le déplacement des charges (chariot repas motorisé, passe-plats...), les risques sont notamment liés à la circulation de l'appareil ou à la chute de la charge.

Au restaurant, le menu propose du rôti de viande. Le cuisinier s'occupe de surveiller et gérer la cuisson au four. Il fait chaud dans la cuisine et le cuisinier enlève sa tenue de protection et se retrouve bras à nu. Avant la fin du service, au moment de sortir le dernier rôti du four, il se brûle à l'avant-bras. La brûlure est étendue et profonde, il est conduit rapidement à l'hôpital.

Dans un restaurant d'entreprise, une cuisinière est chargée de râper les légumes avec un coupe-légume électrique. À la fin de son service, elle démonte la râpe pour nettoyer la lame. Au moment de la passer sous l'eau, la cuisinière s'entaille deux doigts. La coupure saigne abondamment et elle est conduite aux urgences.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers

- Énergies présentes au niveau de l'équipement de travail : énergie cinétique due au mouvement et à l'inertie, énergie potentielle générée par la masse de l'équipement et des charges qu'il supporte ou par un gaz ou un liquide maintenu sous pression, énergie magnétique, électrique, chaleur...
- Surfaces ou formes agressives, saillantes, rugueuses...
- Lame tranchante des couteaux.
- Charge en mouvement ou suspendue.

Situations dangereuses

- Se trouver à proximité d'un élément en mouvement ou susceptible de se mettre en mouvement : pétrin, coupe-légume, trancheur, hachoir...
- Être exposé à la pression d'un gaz, de vapeur ou d'un autre fluide : cocotte à vapeur, bonbonne sous pression...
- Intervenir à proximité d'un élément comportant une surface ou une forme agressive : bord du plan de travail ou d'un appareil de cuisson...
- Se trouver au voisinage d'une source de chaleur : four, friteuse...
- Nettoyer, utiliser, affûter les lames des couteaux.
- Utiliser des équipements d'aide à la manutention (chariot, monte-charge...).

Événements dangereux

- Happement, coincement, frottement, choc, contact avec un élément de la machine...
- Fuite de gaz, vapeur ou tout autre fluide sous pression.
- Contact avec une pièce présentant des surfaces ou formes agressives.
- Contact avec un élément porté à haute température.
- Recevoir une charge suspendue.
- Être heurté par un équipement en mouvement.

Atteintes à la santé potentielles

- Lésion, écrasement, fracture, abrasion, brûlure, coupure, décès...

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction de l'exposition au danger

- Mon employeur organise le travail pour limiter les opérations sur machines dangereuses : remplacement de machines anciennes par des machines plus récentes équipées de dispositifs de sécurité...
- Mon employeur assure régulièrement l'entretien des machines, des installations, des équipements de manutention et de leurs accessoires ; ces opérations d'entretien sont effectuées sur les machines arrêtées et après avoir consigné les énergies.
- Mon employeur met à disposition des couteaux adaptés aux tâches à réaliser.
- Je privilégie les travaux avec des machines sécurisées : four avec porte isolée (double paroi), râpe à légumes avec capot de protection...
- J'utilise du matériel adapté, en bon état, dans les limites de mes capacités.
- Je n'utilise pas une machine ou un matériel défectueux et je signale à mon employeur les machines ou matériels défectueux pour réparation.

Propositions de mesures de prévention (suite)

Protection collective

- Mon employeur s'assure qu'il existe des protections pour éviter l'accès aux parties saillantes, chaudes ou en mouvement des machines : carters, barrières immatérielles, grillage ou plexiglas de protection... À défaut, il met en place les protections adéquates.
 - Mon employeur protège la zone dangereuse avec des barrières rigides et stables.
 - Je protège les parties tranchantes des outils après utilisation.
 - Je stocke les couteaux dans des rangements clairement identifiés.
-

Protection individuelle

- Je porte des équipements de protection individuelle adaptés au travail à effectuer (gants, lunettes, chaussures adaptées...) au besoin.
 - Mon employeur fournit des gants anticoupures, pour les activités le nécessitant (travail des légumes...).
-

Mesures complémentaires : formation, information

- Mon employeur forme le personnel à l'utilisation des machines.
 - Je lis et je respecte les prescriptions d'utilisation de la machine ou de l'outil.
-

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « équipement de travail » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.

Risques liés aux chutes d'objets



Ce sont des risques d'accidents qui sont liés à la chute d'objets provenant de stockage, d'un étage supérieur.

Des salariés peuvent être amenés à travailler sur plusieurs niveaux et peuvent se trouver en contrebas d'autres intervenants, ou au contraire se trouver au-dessus.

Dans le cadre d'une intervention en hauteur à caractère provisoire, le risque de chute d'objet est renforcé.

Un employé de restaurant doit chercher un bac gastro dans la réserve. Ce plat est situé en haut de l'armoire de rangement avec d'autres ustensiles par-dessus. Voulant le retirer, l'employé l'attrape mais les autres récipients lui tombent sur la tête, occasionnant un traumatisme crânien.

Un serveur de restaurant range le mobilier de la terrasse extérieure en fin de service. Il empile les chaises pour les stocker à l'abri des vols. En rassemblant les différentes piles pour passer un cadenas à l'ensemble, une pile de chaises instable lui tombe dessus. Il présente une plaie au front qui saigne abondamment.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers	<ul style="list-style-type: none"> • Objets stockés ou utilisés en hauteur.
Situations dangereuses	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer des travaux simultanément à des hauteurs ou des étages différents. • Être sous du matériel empilé sur une grande hauteur (surcharge et/ou instabilité des structures).
Événements dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Chute d'un outil, d'un objet (marteau, clé, tournevis, ustensiles de cuisine...). • Chute de matériel stocké, basculement de charge.
Atteintes à la santé potentielles	<ul style="list-style-type: none"> • Contusions, plaies, fractures, traumatismes, décès.

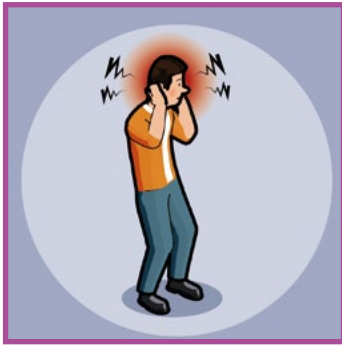
Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction de l'exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur organise le rangement (plan de rangement, étagères stables et adaptées en nombre suffisant, charge maximale...). • Mon employeur met en place des structures de rangement résistantes et en assure la vérification régulière (étagère de stockage des conserves, denrées, ustensiles...). • Je stocke les produits et matériels sur une surface stabilisée. • Je m'assure visuellement de la stabilité des structures de stockage afin qu'elles supportent les charges en présence et celles prévues.
Protection collective	<ul style="list-style-type: none"> • Je range les outillages dans des caisses à outils, les ustensiles à l'endroit prévu à cet effet... • Je positionne les équipements les plus utilisés à une hauteur accessible. • Je ne place pas les équipements les plus lourds en hauteur.
Mesures complémentaires : formation, information	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur forme les salariés aux risques de chutes d'objets et aux mesures de prévention adaptées. • Je signale les zones de travaux en hauteur ou comportant des structures en hauteur.

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « chutes d'objets » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.

Risques et nuisances liés au bruit



Le bruit constitue une nuisance majeure dans le milieu professionnel. Il peut provoquer différentes pathologies pouvant aller jusqu'à la surdité (qui est irréversible), et aussi du stress et de la fatigue qui, à la longue, ont des conséquences sur la santé du salarié. De plus, une ambiance bruyante au travail peut être la cause d'accidents par effet de masque. En effet le bruit peut masquer des signaux d'alarme ou des signaux utiles indiquant un danger (consignes orales, bruit de véhicules...).

Dans un restaurant d'entreprise, l'un des salariés affectés à la plonge se plaint de baisse d'audition. Il est affecté à ce poste depuis plusieurs années dans un environnement bruyant (machine de lavage, système de captage des vapeurs, couverts et ustensiles s'entrechoquant). Lors d'une visite périodique, le médecin du travail détecte un début de surdité.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers	<ul style="list-style-type: none"> • Bruit
Situations dangereuses	<ul style="list-style-type: none"> • Travail sur ou à proximité de machines ou outils bruyants émettant une forte puissance acoustique ou dans une ambiance bruyante (local qui résonne, foule bruyante, travail à proximité de broyeurs, de mixeurs, d'appareils électroportatifs bruyants...).
Événements dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Être exposé de manière prolongée ou répétitive à une source sonore assez forte : salle de restaurant bruyante, chocs de verres et de vaisselles, mixeur, compresseur, broyeur... • Être exposé ponctuellement à un bruit particulièrement intense : choc de casseroles...
Atteintes à la santé potentielles	<ul style="list-style-type: none"> • Atteintes de l'appareil auditif (surdité, acouphènes...), troubles cardiovasculaires, troubles du sommeil, réduction de l'efficacité au travail, baisse de la vigilance et augmentation du risque d'accident.

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction de l'exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur achète des équipements de travail silencieux et remplace les équipements bruyants par des équipements moins bruyants : robots, mixeurs, râpes, aspirateurs... • Mon employeur planifie les travaux bruyants quand il y a peu de salariés dans l'environnement de travail et sépare physiquement les activités. • Mon employeur écarte la source de bruit de la zone de travail (aspirateur centralisé, local spécial pour râper ou mixer...). • Mon employeur traite les locaux (faux plafonds « pièges à son », revêtement mural absorbant sonore...). • Je m'éloigne si possible des autres salariés lorsqu'ils font du bruit ou utilisent une machine bruyante.
Protection collective	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur traite les espaces de travail bruyants (paravents, cloisons...). • Mon employeur encoffre les machines bruyantes.
Protection individuelle	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur met à ma disposition les EPI (PICB : protecteurs individuels contre le bruit) et me forme à leur utilisation. • Je porte les EPI qui sont mis à ma disposition si besoin.
Mesures complémentaires : formation, information	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur forme les salariés sur les risques liés au bruit et sur les mesures de prévention adaptées (protection collective et individuelle). • Mon employeur met en place une signalétique indiquant les zones bruyantes (panneaux d'information).

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « bruit » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.

Risques liés aux ambiances thermiques



De nombreux métiers obligent les salariés à évoluer dans des environnements marqués par des conditions d'ambiance particulières (températures élevées ou au contraire très froides). Ces environnements spécifiques peuvent être à l'origine de graves effets sur la santé et augmenter la survenue d'accidents.

Un employé est chargé de chercher les matières premières pour les apporter aux cuisiniers lors d'une grande réception rassemblant 400 convives. Il fait de nombreux aller-retours de la chambre froide à la cuisine surchauffée par les fours de cuisson. À la fin de la journée, il présente les symptômes suivants : fièvre, courbatures, éternuements... Le lendemain, il consulte son médecin.

À l'accueil d'un hôtel, la réceptionniste se trouve face à la porte d'entrée. Les nombreux passages des clients, du personnel et des fournisseurs l'exposent à chaque ouverture de la porte à des courants d'air, notamment en période hivernale. Suite à un échange lors d'une visite sur l'inconfort du poste, le médecin du travail propose à l'employeur un réaménagement de l'espace d'accueil.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiances chaudes ou froides, températures extrêmes. • Courant d'air, vent. • Brusques différences de températures.
Situations dangereuses	<ul style="list-style-type: none"> • Séjourner en chambre froide ou dehors sous des températures négatives, sous de fortes chaleurs, sous la pluie ou dans les courants d'air. • Se situer à proximité de sources de chaleur ou de froid : entrepôts frigorifiques, fours de cuisson... • Se situer dans les courants d'air ou le vent : accueil en hôtellerie, hall d'un restaurant d'entreprise...
Événements dangereux	<ul style="list-style-type: none"> • Exposition plus ou moins intense et prolongée à une ambiance thermique chaude ou froide ou bien à des courants d'air. • Passage régulier d'une ambiance chaude à une ambiance froide ou inversement.
Atteintes à la santé potentielles	<ul style="list-style-type: none"> • Atteintes à la santé liées aux ambiances chaudes : transpiration abondante, augmentation de la fréquence cardiaque, déshydratation, crampes, fatigue, vertiges, nausée, insolation, perte de connaissance pouvant entraîner le décès par hyperthermie. • Atteintes à la santé liées aux ambiances froides : frissonnements, douleurs aux membres, problèmes vasculaires, gelures, lésions graves de la peau aux extrémités (doigt, orteil, nez et lobes des oreilles), hypothermie qui peut entraîner l'atteinte du système nerveux, la perturbation respiratoire, le décès.

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction de l'exposition au danger	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur adapte les horaires de travail aux conditions climatiques quand c'est possible : horaires matinaux en été pour éviter les fortes chaleurs par exemple. • Mon employeur met à disposition des espaces de pause adaptés aux conditions climatiques avec boissons fraîches et chaudes. • Mon employeur organise le travail avec des temps de pause adaptés et dans des lieux tempérés.
Protection collective	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur assure la régulation thermique des locaux : chauffage, climatisation... • Mon employeur protège les locaux des rayons du soleil : volets anti-UV. • Je pense à fermer les portes du bâtiment pour éviter les courants d'air et le froid.
Protection individuelle	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur met à disposition des salariés des équipements de protection individuelle adaptés contre le froid ou la chaleur (gants isolants thermiques, chaussures adaptées...). • Je porte des vêtements de protection adaptés au froid, à la chaleur, à la pluie et aux conditions de travail difficiles si besoin. • Je porte des vêtements favorisant l'évacuation de la transpiration et je me protège la tête du soleil par temps chaud si besoin.
Mesures complémentaires : formation, information	<ul style="list-style-type: none"> • Mon employeur sensibilise le personnel aux risques liés aux ambiances thermiques, à l'importance de porter des protections individuelles adaptées et de marquer des pauses pour récupérer et s'hydrater.

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « ambiances thermiques » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.

Risques liés aux ambiances lumineuses



Au poste de travail, l'éclairage naturel et l'éclairage artificiel sont des éléments essentiels de confort visuel et de réduction des risques professionnels. L'éclairage doit être conçu pour répondre aux besoins des salariés et à la tâche effectuée. De manière générale, l'éclairage ne doit pas être générateur de fatigue visuelle, d'éblouissements gênants, de contrastes de luminance fatiguant, voire de reflets ou d'ombres portées.

Pour réaliser une tâche précise, un salarié a besoin d'une ambiance lumineuse qui lui est adaptée. Une ambiance lumineuse inadaptée peut générer fatigue visuelle et accidents.

Un serveur apporte les plats en terrasse extérieure depuis la cuisine en passant par la salle de restaurant plus sombre. La journée est très ensoleillée et le contraste entre l'intérieur et l'extérieur est important. Lors d'un des passages, le serveur est ébloui par le soleil et se prend les pieds dans le sac à main d'une cliente. Il renverse le plateau et chute au sol.

Un employé d'hôtel doit aller chercher des bouteilles d'eau à la cave. Il descend l'escalier mal éclairé. L'ampoule s'est éteinte et n'a jamais été remplacée depuis plus d'un mois et la moquette des escaliers est en mauvais état. L'employé ne voit pas une marche particulièrement détériorée et se prend les pieds dans un morceau de moquette qui est à moitié décollé. Il chute lourdement et se cogne la tête sur le sol. Souffrant d'un traumatisme crânien et de multiples contusions, il reste inconscient pendant de longues minutes. L'employé d'hôtel est évacué à l'hôpital pour effectuer des examens.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers

- Locaux mal éclairés ou lumière éblouissante.

Situations dangereuses

- Travailler sur des tâches nécessitant la perception des formes, des mouvements et des couleurs dans un environnement lumineux inadapté (éclairage trop important ou insuffisant).
- Circuler dans des zones de passage (escaliers, couloirs) ou de travail peu ou pas éclairées.
- Se trouver dans une zone sombre où circule un engin sans éclairage (parking de l'hôtel, zone de livraison...).
- Être gêné par des reflets empêchant de voir son environnement de travail.
- Être victime d'éblouissement empêchant de voir un danger potentiel à son poste.

Événements dangereux

- Éblouissement.
- Manque de visibilité.
- Variation brusque de luminosité.

Atteintes à la santé potentielles

- Fatigue ou gêne visuelle.
- Tous dommages consécutifs à un accident de type chute ou heurt d'objet : blessures graves ou décès.

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction de l'exposition au danger

- Mon employeur assure un éclairage au poste de travail adapté à la tâche et aux salariés.
- Mon employeur assure une ambiance lumineuse satisfaisante des zones de circulation et de travail.
- Mon employeur privilégie l'éclairage naturel : baies vitrées, puits de lumière...

Protection collective

- Mon employeur assure l'entretien des installations lumineuses (luminaires et sources) : remplacement des ampoules défectueuses.
- Mon employeur équipe les fenêtres exposées au soleil de stores pour limiter la lumière gênante.
- Mon employeur met à disposition des éclairages d'appoint si besoin.
- Je vérifie systématiquement le bon fonctionnement de l'éclairage de mes équipements de travail.

Protection individuelle

- Je porte des lunettes solaires ou des visières pour éviter l'éblouissement.

Mesures complémentaires : formation, information

- Mon employeur forme les salariés aux risques liés aux ambiances lumineuses et aux mesures de prévention adaptées.

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec le mot clé « éclairage » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.

Risques d'incendie, d'explosion



Les risques d'incendie ou d'explosion sont présents dans toutes les entreprises. Les conséquences de ces accidents peuvent être graves tant pour les salariés (brûlures, intoxication...) que pour les installations ou l'environnement de l'entreprise.



Dans la cuisine, c'est l'heure du rush. Un jeune commis est chargé de faire frire les frites surgelées. Il les plonge dans l'huile bouillante. Les vapeurs d'huile prennent feu, le commis essaie de jeter son torchon pour étouffer le feu, mais l'huile enflammée se propage sur une pile de cartons vides. Un début d'incendie se déclare dans la cuisine. Le commis est brûlé à la main. Plus tard, il sera repéré que le thermostat de la friteuse ne fonctionnait plus.



Un cuisinier utilise son fourneau à gaz pour la cuisson des plats. Une fois cette activité réalisée, il passe à une autre tâche. Le chef a besoin de réchauffer une sauce. Il utilise le poste de cuisson de son collègue. En remettant en service le fourneau, une explosion se produit et lui provoque des brûlures aux bras. Il s'avère que l'alimentation en gaz n'était pas coupée.



Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers

- Produits combustibles ou inflammables.
- Chaleur intense et fumées toxiques produites par un incendie.
- Effet de souffle et flux thermique produit par une explosion.

Situations dangereuses

- Manipuler des produits combustibles : tissu, gaz pour le chalumeau, huile pour la friteuse, alcool, solvants...

Événements dangereux

- Présence d'une flamme ou d'un point chaud (émission d'étincelles, allumage d'une flamme nue...).
- Émanation de vapeurs ou gaz inflammables.
- Chauffage d'un liquide combustible.

Atteintes à la santé potentielles

- Asphyxie ou intoxication liée aux fumées.
- Blessures (projectiles, onde de choc...) et brûlures thermiques graves.
- Décès.

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction de l'exposition au danger

- Mon employeur isole les locaux à risques d'incendie ou d'explosion à l'écart des zones de travail : local chaufferie éloigné, zone de cuisson hors des zones de passage, friteuse éloignée d'un feu vif ou d'un point d'eau pour éviter les éclaboussures...
- Mon employeur fait vérifier périodiquement les installations (équipements électriques et équipements fonctionnant au gaz).
- J'évite de stocker des produits inflammables en zone de travail.
- Je limite les quantités de combustibles à mon poste de travail (gaz, alcool...).

Protection collective

- Mon employeur capte les fumées de combustion (zone de cuisson, friteuse, four...) et assure un renouvellement de l'air adapté.
- Je mets en marche les installations de ventilation et de captage à la source mis à ma disposition.
- Je nettoie et range fréquemment les locaux.

Protection individuelle

- Mon employeur met à disposition des tenues de travail adaptées et assure leur entretien régulier.
- Je porte les EPI et des vêtements de travail ignifuges ou difficilement inflammables (coton) pour les activités où il y a projection de matières chaudes ou enflammées.

Mesures complémentaires : formation, information

- Mon employeur met à disposition des salariés des plans d'évacuation et informe le personnel de la conduite à tenir en cas d'incendie.
- Mon employeur organise des exercices d'évacuation de manière périodique.
- Je laisse dégagés les cheminements et issues de secours.
- Mon employeur forme le plus largement possible le personnel à la manipulation des équipements d'intervention et à la conduite à tenir en cas d'incendie.
- Mon employeur met en place du matériel de première intervention contre les incendies et les vérifie régulièrement : extincteurs, couverture anti-feu, robinets d'intervention armés (RIA)...
- Mon employeur met des couvertures antifeu à disposition.
- Mon employeur équipe les locaux de détecteurs de fumée.

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « incendie », « explosion » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.

Risques liés à l'électricité



Ce sont des risques d'accident (brûlures, électrisation, électrocution) consécutifs à un contact avec un conducteur électrique ou une partie métallique accidentellement sous tension (le retour se faisant par la terre ou par un élément relié à la terre ou en contact avec le sol), ou avec deux conducteurs présentant des potentiels différents. Ces risques sont présents dans toutes les entreprises.

Dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration, ce risque est présent au niveau des locaux et des installations et peut provoquer des accidents aussi bien lors de l'utilisation des machines que lors des opérations de maintenance ou de nettoyage.

L'effet de surprise provoqué par un contact électrique peut aussi avoir des conséquences inattendues telles que des mouvements brusques ou des pertes d'équilibre entraînant des chutes ou des heurts.

Dans un hôtel restaurant, une femme de chambre passe l'aspirateur. Elle tire sur le fil d'alimentation pour le débrancher et provoque un début d'arrachement de l'isolant. En touchant un des fils mal isolés, elle se prend une décharge électrique et doit interrompre son service pour reprendre ses esprits. Son rythme cardiaque est très élevé et elle reste étourdie un bon moment.

En lavant à grandes eaux la cuisine d'une cantine scolaire, un apprenti asperge copieusement les installations. De l'eau s'infiltré dans une épilueuse électrique. En touchant le capot de la machine, l'apprenti s'électrocute.

Illustrations pour une analyse par le risque

Dangers

- Présence d'énergie électrique. Le danger dépend de la tension (exprimée en volt), de la nature (alternatif ou continu) et de la puissance de la source (exprimée en watt).

Situations dangereuses

- S'approcher d'une pièce nue (non isolée) sous tension. Cela peut être un fil électrique endommagé, une barre de tension dans une armoire ou tout élément conducteur qui est en contact avec le courant électrique, intentionnellement ou non.
- Se trouver à proximité d'un arc électrique (court-circuit ou déconnection d'un circuit).
- Réaliser un entretien d'installation sous tension.
- Utiliser des équipements électroportatifs endommagés.
- Utiliser des rallonges électriques ou des multiprises « bricolées ».

Événements dangereux

- Contact entre conducteurs, arc électrique.
- Contact direct entre un élément conducteur et un salarié.
- Contact indirect entre une masse métallique accidentellement sous tension (par exemple après un défaut d'isolement) et un salarié.
- Choc électrique (avec effet de surprise).
- Matériel défaillant.

Atteintes à la santé potentielles

- Décès par électrocution, fibrillation cardiaque, brûlures, tétanisation des muscles, projection d'étincelles qui brûlent la peau et les yeux...
- L'électrisation peut entraîner d'autres dommages comme la chute du salarié.

Propositions de mesures de prévention

Suppression du danger ou réduction de l'exposition au danger

- Mon employeur met en place une protection différentielle haute sensibilité avec une liaison équipotentielle raccordée à la terre.
- Mon employeur entretient préventivement les installations, les équipements, rallonges... (maintien en conformité) et les fait vérifier régulièrement.
- Je mets les installations hors tension lors des interventions.
- Je mets au rebut systématiquement les matériels défectueux.
- Je n'utilise pas de matériel défectueux ou ne respectant pas les normes européennes.

Protection collective

- Mon employeur s'assure que les pièces sous tension sont isolées ou placées dans des enveloppes (coffrets ou armoires fermées).
- Je maintiens en place les couvercles et portes des armoires, coffrets et boîtiers électriques (verrouillés à clé).

Protection individuelle

- Mon employeur fournit des EPI (gants isolants, chaussures isolantes, écran facial, outils électriquement isolés...) en bon état au personnel concerné et veille à leur bonne utilisation.
- J'utilise des EPI adaptés remis par mon employeur si besoin.

Propositions de mesures de prévention (suite)

Mesures complémentaires : formation, information

- Mon employeur fait former les employés concernés à la prévention du risque électrique et leur délivre une habilitation selon le niveau d'habilitation requis. Il leur remet un carnet de prescriptions de sécurité ainsi que les instructions nécessaires.
- Mon employeur met à disposition des personnes intervenant sur les installations électriques les plans, les schémas et toute la documentation technique nécessaire à la réalisation des activités en toute sécurité.
- Je signale les zones de travail (éloignement des autres intervenants).

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec les mots clés « électrique » et « électrification » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.

Risques psychosociaux (RPS)



Les risques psychosociaux correspondent à des situations de travail où sont présents du stress, des violences internes (dont le harcèlement moral et sexuel) et externes (agressions, conflits, tensions avec le public ou la clientèle).

Ce sont des risques qui peuvent être induits par l'activité elle-même ou être générés par l'organisation ou les relations de travail. Les risques psychosociaux peuvent affecter la santé physique (maladies cardio-vasculaires, troubles musculosquelettiques, maladies infectieuses...) ou mentale (troubles anxieux, dépression, suicides, tentatives de suicide...).

C'est l'heure d'affluence dans un restaurant, la salle est pleine. Un seul serveur doit répondre à plusieurs sollicitations des clients en même temps (commandes, carafe d'eau, pain, carte, règlement...) : il ne sait plus où donner de la tête. C'est le moment choisi par le chef cuisinier pour l'humilier et dénigrer son travail. Ces brimades se renouvellent quotidiennement, affectant gravement le serveur qui ressent un épuisement psychologique et des angoisses entraînant un arrêt de travail.

À l'accueil de l'hôtel, il y a affluence. La réceptionniste est affectée à la gestion de l'arrivée des clients. L'un d'eux a réservé en ligne en amont mais elle ne retrouve pas sa réservation et en plus l'établissement est complet. Le client monte le ton et la réceptionniste est seule pour gérer cette tension. Le client est verbalement violent et l'insulte. Elle est traumatisée, s'effondre en larmes et ne peut rester à son poste. Depuis cet événement, elle appréhende que cela se reproduise et est stressée au travail.

Illustrations pour une analyse par le risque

Situations à risque⁽⁶⁾

- Ressentir un déséquilibre entre le travail demandé et les moyens (temps, information, outillage, ressources humaines...) disponibles pour accomplir cette tâche.
- Subir des pressions (délais, remontrances...).
- Être en conflit ou isolé de l'équipe / du collectif.
- Être agressé, menacé par des clients...

Facteurs de risque⁽⁶⁾ Événements dangereux

- Si l'on ne peut à proprement pas parler d'événement dangereux concernant les RPS, il existe plusieurs facteurs susceptibles de contribuer à leur apparition :
 - intensité et temps de travail (charge de travail, rythme de travail, pression temporelle, ordres contradictoires, imprévisibilité des horaires de travail...);
 - exigences émotionnelles (contact avec une clientèle hostile, un public en détresse...);
 - manque d'autonomie (par exemple dans la façon de s'organiser dans son travail);
 - rapports sociaux dégradés (manque d'entraide, de soutien entre collègues ou de la part de la hiérarchie, management par la peur, par l'affectif, mise en concurrence des salariés et arbitrages partiels de la part de la hiérarchie...);
 - conflits de valeur (par exemple ne pas pouvoir faire un travail de qualité, faire un travail qu'on juge inutile, être obligé de mentir ou de frauder...);
 - insécurité de l'emploi et du travail (peur de perdre son emploi, précarité du contrat de travail, restructuration, réorganisation, incertitude sur l'avenir de son métier...).
- Les facteurs de RPS sont d'autant plus « toxiques » pour la santé qu'ils s'inscrivent dans la durée, sont subis, sont nombreux, sont incompatibles entre eux.

Atteintes à la santé potentielles

- L'état de stress, qui peut être provoqué par l'exposition aux facteurs de RPS, peut déboucher sur des symptômes divers :
 - symptômes physiques : douleurs (coliques, maux de tête, douleurs musculaires, articulaires...), troubles du sommeil, de l'appétit et de la digestion, sueurs inhabituelles...;
 - symptômes émotionnels : sensibilité et nervosité accrues, crises de larmes ou de nerfs, angoisse, excitation, tristesse...;
 - symptômes intellectuels : difficulté de concentration, erreurs, oublis, difficultés à prendre des initiatives.
- Ces symptômes ont des répercussions sur les comportements : modification des conduites alimentaires, comportements violents et agressifs, isolement social (repli sur soi, difficulté à coopérer), consommation de produits calmants ou excitants (café, tabac, alcool, somnifères, anxiolytiques...).
- Si l'état de stress chronique perdure, il peut à terme entraîner des altérations de la santé physique et mentale qui peuvent devenir irréversibles (syndrome métabolique, maladies cardiovasculaires, dépression, anxiété...).

6. Pour les risques psychosociaux, on parle plutôt de facteurs de risque que de dangers. De même, on parle plutôt de situation à risque que de situation dangereuse.

Propositions de mesures de prévention

Suppression des facteurs de risque ou réduction de l'exposition aux facteurs de risque

- À titre d'exemple, après évaluation des conditions d'exposition aux facteurs de RPS, voici quelques mesures de prévention possibles :
 - mon employeur veille à ce que les consignes soient claires et que les moyens à disposition soient adaptés au travail à réaliser ;
 - en cas de conflit interne, mon employeur veille à ce qu'il y ait un arbitrage équitable ;
 - mon employeur facilite les échanges et le dialogue social entre tous les acteurs de l'entreprise ;
 - mon employeur donne des signes de reconnaissance du travail bien fait ou des efforts déployés ;
 - mon employeur anticipe les pics d'activité et organise les remontées d'informations du terrain pour traiter les problèmes rencontrés ;
 - je ne participe pas à des moqueries envers un collègue.
-

Protection collective

- Mon employeur aménage les locaux pour protéger les salariés contre les risques de violence en lien avec le public (sas d'entrée, systèmes de verrouillage, accueil aménagé...)
-

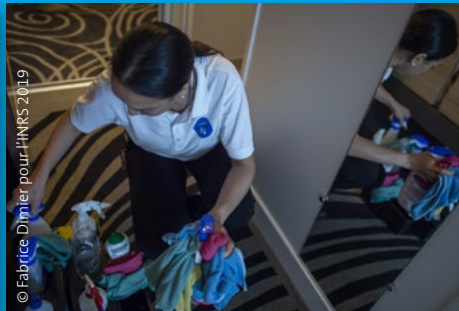
Mesures complémentaires : formation, information

- Tout le monde participe à la bonne ambiance dans l'équipe (management constructif).
 - Mon employeur me propose des formations visant à m'aider à faire face à des situations difficiles/stressantes (par exemple en cas d'agression, de menace ou d'agressivité d'un client).
 - Mon employeur met en place des moyens d'expression collective (groupe de parole) et m'oriente vers le service de prévention et de santé au travail en cas de demande.
 - J'alerte ma hiérarchie en cas de conflit.
-

Pour en savoir plus

- Faire une recherche avec le mot clé « RPS » sur le site internet de l'INRS : www.inrs.fr.

Supports d'observation



L'objectif de cette partie du document est de guider l'élève dans le repérage et l'analyse de situations où les personnes sont exposées à des dangers.

Un premier questionnaire permet tout d'abord de préciser dans quel type d'environnement évolue l'élève (quel type d'entreprise est-ce, comment la prévention des risques est abordée de manière générale dans cette entreprise...). Ce questionnaire peut être utilisé systématiquement.

Puis l'élève choisit alors avec son tuteur une situation de travail à analyser. Cette situation doit correspondre à une activité représentative du travail réalisé dans le cadre du métier de l'élève.

L'élève, en accord avec son tuteur, choisit un ou plusieurs questionnaires correspondant à l'activité choisie. À titre d'exemple, pour le poste de femme/valet de chambre, la situation de travail « faire les lits » correspond à plusieurs questionnaires tels que :

- ambiances physiques de travail ;
- charge physique de travail ;
- chute de plain-pied.

L'élève et le tuteur peuvent choisir de traiter les trois questionnaires, donnés à titre d'exemple, ou bien se focaliser sur l'un ou l'autre pour approfondir une thématique particulière.

La réponse aux questions fait apparaître un certain nombre de risques présents dans l'activité de travail observée. L'un de ces risques ou plusieurs d'entre eux (voire tous) seront analysés à l'aide du tableau d'analyse qui clôt

la présente brochure. Ce tableau permettra de caractériser les situations dangereuses, les atteintes à la santé potentielles ainsi que de proposer des mesures de prévention permettant d'éliminer le danger, ou à défaut de protéger collectivement ou individuellement les personnes exposées.

Des mesures complémentaires peuvent compléter les préconisations (formation, information...).

Vous trouverez dans la suite de ce document, des questionnaires balayant la plupart des risques représentatifs de l'activité hôtellerie-restauration, où il vous est possible de puiser afin de traiter la ou les situation(s) de travail choisie(s).

Voici la liste des questionnaires proposés :

- ambiances physiques : bruit, éclairage et ambiances thermiques ;
- agents chimiques et biologiques, déchets, explosion et incendie ;
- chutes (chute de hauteur, chute de plain-pied et chute d'objet), circulation interne, collision et risques routiers ;
- charge physique de travail ;
- organisation, coactivité, interventions dans des conditions spécifiques ;
- équipements de travail et énergie ;
- outils et matériel pour la restauration ;
- RPS.

Ce travail pourra être présenté dans le cadre de l'évaluation de PSE.

Questionnaire entreprise

Nom :

Établissement (lycée, CFA) :

Classe :

Professeur référent :

Entreprise :

Activité de l'entreprise :

Nom du tuteur :

Fonction du tuteur dans l'entreprise :

	Oui	Non	Justification – Commentaire
L'entreprise qui vous accueille est une : • entreprise artisanale – TPE ? • PME ? • grande entreprise / groupe international ?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Nombre de salariés : TPE : < 10 PME : 11 à 250 Grande entreprise : > 250
– Quelle est l'activité principale de l'entreprise ? – Son activité secondaire ? – Quelle est la répartition des unités de travail ? <i>Un plan de l'entreprise peut être annexé.</i>			→ → →
Une personne est-elle en particulier chargée de l'accueil des nouveaux arrivants ? – Si oui quelle est sa fonction ? Existe-t-il un livret d'accueil à disposition ?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	→
Avez-vous reçu des consignes relatives à l'évacuation du bâtiment en cas d'incendie (point de rassemblement...)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Une tenue de travail particulière est-elle exigée ? – Si oui décrivez-la :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	→
Les salariés disposent-ils d'un vestiaire et de sanitaires ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sur ce site, vous est-il facile de vous repérer (les locaux, la fonction et le rôle des autres salariés...)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Une personne s'occupe-t-elle de la prévention ? – Le chef d'entreprise ? – Un responsable sécurité ? – Des représentants du personnel ? – Une autre personne ? Quelle est sa fonction ?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	→
Dans l'entreprise, y a-t-il eu des incidents et accidents ? – Si oui, citez-en quelques-uns.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	→

Questionnaire « Risques liés aux ambiances physiques de travail »

	Réponse – Justification – Commentaire
BRUIT	
L'activité de l'entreprise engendre-t-elle du bruit (machines, public...) ? – Pour le savoir : Testez de parler à 1 m de votre collègue, vous entend-il distinctement ? Si non, l'ambiance sonore est présumée bruyante.	
Les activités et sources de bruit sont-elles identifiées ? – Si oui, génèrent-elles du bruit en continu ou en impulsionnel/discontinu ? – Les machines générant du bruit sont-elles traitées pour émettre le moins possible du bruit ?	
Les zones d'activités bruyantes sont-elles séparées des autres ?	
Des protecteurs individuels contre le bruit sont-ils mis à disposition (bouchons d'oreilles, casque antibruit...)?	
Les locaux de repos sont-ils silencieux/séparés des zones bruyantes ?	
ÉCLAIRAGE	
Les locaux de travail sont-ils éclairés par la lumière naturelle / disposent-ils de la lumière naturelle ?	
Existe-t-il des éclairages d'appoint aux postes de travail ?	
Quelles autres sources de lumière sont utilisées ?	
Les accès au sous-sol et aux zones de passage sont-ils bien éclairés (allée, escalier...)?	
L'éclairage est-il adapté à la tâche ? au salarié ?	
Aux postes de travail et dans les zones de circulation existe-t-il des zones éblouissantes ? des zones de réflexion dans le champ de vision des salariés ?	
Pour le travail sur écran, la disposition du poste entraîne-t-elle des postures contraintes (par défaut d'éclairage, zones éblouissantes, par réglage mal adapté...)?	
AMBIANCES THERMIQUES	
Dans les locaux de travail, l'activité génère-t-elle des ambiances chaudes (sources de chaleur : fours, surfaces chaudes, vitrages...)?	
Les salariés sont-ils exposés aux intempéries (pluie, neige, vent) ? aux fortes chaleurs, au froid ?	
Au sein de l'entreprise, existe-t-il des locaux en ambiance froide (chambre frigorifique par exemple) ?	
Les postes de travail sont-ils installés à proximité de courants d'air ? Les températures sont-elles irrégulières dans le temps et/ou l'espace ? – Si oui existe-t-il des moyens de régulation ?	
Les températures aux postes de travail sont-elles adaptées aux activités ? <i>À titre d'exemple, la température de confort est de 20-22 °C pour un travail de bureau et de 12-15 °C pour un travail physique intense.</i>	

Questionnaire « Agents chimiques et biologiques, déchets, explosion et incendie »

	Réponse – Justification – Commentaire
<p>Dans le cadre de votre activité, êtes-vous exposé à des poussières, gaz ou vapeurs ? Si oui :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Quelle activité les génère ? – Savez-vous s'ils sont dangereux pour l'homme ? – Au contact d'une étincelle ou d'une source intense de chaleur, peuvent-ils provoquer un incendie ou une explosion ? 	
<p>Dans le cadre de votre activité, utilisez-vous ou êtes-vous en présence de produits chimiques ? Si oui :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Connaissez-vous leur nom ? – Savez-vous s'ils sont dangereux pour l'homme ? Identifiez-vous le pictogramme présent sur le contenant ? – Avez-vous accès à la FDS (fiche de données de sécurité : document qui précise les risques et les précautions d'utilisation pour un produit) ? – Est-ce que ces produits sont stockés dans des endroits adaptés (armoire ventilée et fermée) ? – Devez-vous transvaser un produit d'un récipient dans un autre ? – Si oui, est-ce que ces produits sont versés dans des contenants adaptés et comportant une étiquette précisant de quel produit il s'agit ? 	
<p>Est-ce que, à proximité de votre poste de travail, il y a des produits ou gaz inflammables (qui peuvent brûler) ? Si oui :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Y a-t-il des sources de chaleur ? Lesquelles ? – Y a-t-il des machines ou installations qui génèrent des étincelles ? 	
<p>Si vous êtes exposé au risque d'inhalation de gaz, fumée, vapeur ou poussière, est-ce que les locaux sont correctement ventilés ? Portez-vous un masque de protection respiratoire adapté à ces agents chimiques ?</p>	
<p>Dans votre environnement de travail, y a-t-il des objets souillés (sang, déjections animales, eaux ou boues usées, moisissures et champignons...) ?</p>	
<p>Si vous êtes exposé au risque de projections de produits dangereux, portez-vous des protections (lunettes, gants, tablier, vêtement en coton) ?</p>	
<p>Est-ce que les déchets sont évacués régulièrement dans des conteneurs adaptés ?</p>	
<p>Y a-t-il un plan d'évacuation clair affiché en cas d'incendie ? A-t-il été présenté et expliqué lors de l'accueil ?</p>	
<p>Y a-t-il des moyens de lutte contre l'incendie (robinet d'incendie armé, dit RIA, extincteurs, dispositifs de désenfumage, portes coupe-feu, alarme incendie) ? Sont-ils vérifiés régulièrement ?</p>	
<p>S'il y a des produits chimiques dangereux, y a-t-il une douche ou un rince-œil accessible ?</p>	
<p>Avez-vous été formé/sensibilisé aux risques liés aux agents chimiques/biologiques présents sur le site ?</p>	
<p>Suivez-vous régulièrement des exercices d'évacuation en cas d'incendie ? – Si oui, à quelle fréquence ?</p>	
<p>Avez-vous été formé à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie ?</p>	

Questionnaire « Chutes (hauteur, plain-pied et chute d'objet), circulation interne, collision et risques routiers »

	Réponse – Justification – Commentaire
Est-ce qu'il existe des zones bien délimitées, séparées et repérées pour la circulation des piétons, des engins ?	
Existe-t-il des zones de stockage bien délimitées, séparées et repérées ?	
Est-ce que les zones réservées à la circulation des engins et des piétons sont libres d'accès (pas d'objet qui traîne au sol) ?	
Est-ce que le sol des zones réservées à la circulation des engins et des piétons est bien entretenu (pas de trous, pas de flaque d'huile...) ?	
Est-ce que les zones de circulation sont bien éclairées et visibles (angles morts...) ?	
Est-ce que les engins et véhicules utilisés ainsi que leurs accessoires sont bien adaptés aux charges à transporter ?	
Est-ce que les engins et véhicules utilisés ainsi que leurs accessoires sont régulièrement entretenus (état des pneumatiques, des freins, des divers organes de sécurité, élingues...) ?	
Est-ce que les salariés vérifient visuellement l'état de l'engin avant son utilisation (état des pneumatiques, siège...) ?	
Est-ce que les charges transportées dans les véhicules (Vul) sont bien arrimées (caisses, rolls...) ?	
Est-ce que le travail est organisé de façon à éviter les déplacements inutiles, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'entreprise ?	
Est-ce que les itinéraires routiers sont bien préparés avant de prendre la route ? Et par qui ?	
Est-ce que l'employeur s'assure régulièrement de la vérification périodique de la possession d'un permis adapté par le salarié (en cas de conduite pendant le travail) ?	
Est-ce que des consignes sont données pour que les conducteurs respectent les règles de conduite en sécurité (vitesse adaptée, port de la ceinture de sécurité, pas de téléphone au volant, pas d'usage de substances psychoactives telles alcool ou drogue...) ?	
Y a-t-il des endroits où des objets sont stockés ou utilisés en hauteur et risquent de tomber sur un salarié ?	
Les stockages en hauteur respectent-ils les règles de stabilité (structure assez solide, protégée des chocs, stockage des objets lourds en bas, pas d'empilement d'objets trop important...) ?	
Est-ce que les escaliers sont sécurisés (rampe, garde-corps si nécessaire, nez de marche avec bande fluorescente) ?	
Est-ce que les travaux qui sont effectués en hauteur pourraient être effectués au sol ?	
Est-ce que le port des chaussures de sécurité et/ou à semelle antidérapante est recommandée ou obligatoire dans l'entreprise ?	

Questionnaire « Charge physique de travail »

	Réponse – Justification – Commentaire
L'activité de l'entreprise requiert-elle des manutentions / port de charges (des objets à soulever, à transporter, du tirer/pousser) ? Si oui, à quels postes/métiers/activités ?	
Des postures contraignantes, des gestes répétitifs ou des efforts physiques intenses sont-ils nécessaires ? Si oui : – À quels postes/métier/activités ? – Quelles sont ces postures contraignantes (se baisser, se pencher en avant, porter les bras au-dessus des épaules...) ?	
Ces activités sont-elles réalisées dans des ambiances physiques inconfortables (chaude, froide, courants d'air) ?	
L'activité requiert-elle une ou des tâches répétitives dont la cadence, le rythme, sont imposés par un autre collègue, une machine ou un flux ? Si oui : – À quelle fréquence (nombre de fois par minute ou par heure) ? – Quelle est la nature du conditionnement (poids) ? – Existe-t-il des contraintes de temps ? De production ?	
Les espaces de travail pour réaliser ces manutentions et adopter ces postures sont-ils suffisants ? Dégagés ? Les plans de travail ont-ils une hauteur adaptée ?	
Le sol est-il défectueux (revêtement dégradé présentant des trous, des dalles descellées...) ? Si oui : – Peut-il entraîner le basculement d'un chariot ou de sa charge ? – Peut-il entraîner des efforts supplémentaires pour déplacer un chariot ?	
Les lieux de stockage sont-ils à proximité des lieux d'utilisation ?	
Les charges lourdes sont-elles stockées trop haut ou trop bas ?	
Les lieux de stockage sont-ils encombrés avec des cartons ou des aliments en attente ?	
Les postes de travail sont-ils organisés pour limiter les déplacements en zone de stockage (quantité suffisante pour la journée de travail, rangements, plans de travail de taille suffisante...) ?	
Les activités intenses peuvent-elles être alternées avec des activités moins contraignantes ?	
Les activités répétitives manuelles sont-elles limitées avec des équipements de travail adaptés (éplucheur mécanique, lave-vaisselle, centrale de nettoyage...) ?	
Les activités de manutention manuelle sont-elles réalisées seul ou en binôme ?	
Le personnel est-il formé à la prévention des risques liés à l'activité physique ?	
Les charges manipulées (palettes, cageots, cartons, produits chauds, déchets...) peuvent-elles provoquer des blessures (coupures, piqûres, brûlures...) ?	
Les opérateurs utilisent-ils des moyens de manutention inadaptés ou dans des conditions non prévues ?	
Les moyens de manutention sont-ils en bon état (chariots, dessertes à roulettes, tables d'appoint...) ? Sont-ils utilisés en surcharge ?	
Les chariots à niveau constant (chauffe-assiettes, porte-plateaux...) se bloquent-ils (risque d'accident aux mains lors du déblocage) ?	
Le mobilier est-il léger, facilement déplaçable et nettoyable ?	

Questionnaire « Organisation, coactivité, intervention dans des conditions spécifiques »

	Réponse – Justification – Commentaire
<p>Est-ce que vous travaillez sur un lieu où d'autres personnes (qui travaillent pour d'autres entreprises, d'autres services, qui exercent des métiers différents du vôtre) travaillent aussi au même moment que vous ?</p> <p>Si oui :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Est-ce que leur activité génère des risques (poussières, fumées, vapeurs, utilisation de produits dangereux, bruit, rayonnements, utilisation d'outils tranchants, coupants, alimentés en électricité ou par des fluides sous pression, conduite d'engins, manipulation de charges lourdes, stress...) ? – Est-ce que l'organisation du travail prend en compte, <i>a priori</i>, ces risques et a mis en place des mesures pour les gérer ? 	
<p>Peut-on vous considérer comme un travailleur isolé (par exemple présence seul la nuit pour surveiller un établissement) ?</p> <p>Si oui :</p> <ul style="list-style-type: none"> – L'entreprise a-t-elle prévu une procédure d'alerte en cas de problème ? – Si vous êtes victime d'un accident, combien de temps pensez-vous qu'il se passera avant que l'alerte soit donnée ? 	
<p>Travaillez-vous dans un environnement où il existe des risques très particuliers qui n'ont pas été abordés ?</p> <p>Si oui :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Précisez lesquels. – L'entreprise prend-elle en compte ces risques ? A-t-elle pris des mesures pour les gérer ? – Avez-vous été formé et/ou sensibilisé pour travailler dans de bonnes conditions malgré ces risques ? 	
<p>Si vous avez répondu oui à l'une des questions précédentes, portez-vous des équipements de protection individuelle adaptés à ces risques particuliers ?</p> <p>Avez-vous été sensibilisé et/ou formé à la prise en compte de ces risques ?</p>	

Questionnaire « Équipements de travail et énergies »

	Réponse – Justification – Commentaire
<p>Est-ce que vous utilisez des machines ou des outils alimentés en énergie (électrique, pneumatique...) ? Si oui, est-ce que les alimentations en énergies sont coupées quand vous n'utilisez pas ces équipements (phases de maintenance, de nettoyage, arrêt de production) ?</p>	
<p>Dans ce cas, existe-t-il des énergies résiduelles, c'est-à-dire qui sont encore présentes même si la machine n'est plus alimentée (vérin sous pression, tension électrique non nulle...) ?</p>	
<p>Les personnes sont-elles protégées des sources d'énergie (installation électrique aux normes avec disjoncteur différentiel par exemple) ? Quels sont les moyens mis en œuvre ?</p>	
<p>Est-ce que les installations et les accessoires de branchement sont vérifiés régulièrement et entretenus en conformité avec les prescriptions des constructeurs (vérifier périodiquement l'installation électrique, la conformité des machines, l'état des prises et rallonges, réparer, nettoyer régulièrement, jeter les accessoires usagés...) ?</p>	
<p>Utilisez-vous des équipements de travail qui peuvent émettre une forte chaleur, du froid intense, des rayonnements ou d'autres sources de risque ? Si oui : – Ces équipements intègrent-ils des protections afin de limiter les risques ? – Ces protections sont-elles en bon état, vérifiées périodiquement et utilisées en production ?</p>	
<p>Utilisez-vous des équipements de travail dont certaines parties accessibles peuvent couper, poinçonner, écraser une partie du corps ? Si oui : – Ces équipements intègrent-ils des protections afin de limiter les risques ? – Ces protections sont-elles en bon état, vérifiées périodiquement et utilisées en production ?</p>	
<p>Y a-t-il des notices au poste de travail qui précisent les risques liés aux équipements et détaillent les mesures de prévention permettant de les réduire ?</p>	
<p>Avez-vous été formés/sensibilisés à ces risques et à la manière de les réduire/éviter ?</p>	

Questionnaire « Outils et matériels pour la restauration »

	Réponse – Justification – Commentaire
<p>En cuisine, les couteaux vous appartiennent-ils ? – Si oui, comment les entretenez-vous ? – Si non :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disposez-vous de matériel fourni en quantité ? • Qui se charge de leurs entretiens ? Disposez-vous d'affûteurs ? • Si un couteau est détérioré, avez-vous la possibilité de demander à votre employeur son échange ? <p>Disposez-vous d'endroits spécifiques pour le rangement des couteaux ? Si non, représentent-ils un danger dans le cadre de votre activité ?</p> <p>Pour la plonge, est-ce que les couverts sont séparés des plats et assiettes ?</p>	
<p>Concernant les plats et verres :</p> <p>Pour le service, les plats et verres sont-ils en bon état (absence de brèche...) ? En quantité suffisante ?</p> <p>Si non, disposez-vous de réserve pour les changer ?</p> <p>Jetez-vous systématiquement les verres plats détériorés/ ébréchés ?</p>	
<p>Dans la cuisine, les plans de travail sont-ils intacts ? Présentent-ils des brèches ou bords saillants ? Si oui, qui assure l'entretien de ces plans de travail ?</p>	
<p>Pour la découpe, disposez-vous d'EPI adaptés (gants anticoupures...) ?</p>	
<p>Disposez-vous d'EPI adaptés contre les brûlures (maniques pour sortie de four, gants antichaleur...) ?</p>	

Questionnaire « RPS »

	Réponse – Justification – Commentaire
Est-ce que les consignes transmises vous paraissent claires sur ce que vous avez à faire ?	
Est-ce que vous connaissez en début de journée le planning de travail du jour ?	
Est-ce que vous arrivez à réaliser l'activité dans les délais qui vous sont donnés ?	
Est-ce que les clients vous mettent la pression ou vous agressent parfois ?	
Est-ce que vous pouvez participer aux décisions concernant le travail à réaliser ?	
Est-ce que vous pouvez vous organiser comme vous le souhaitez pour réaliser votre travail ?	
Est-ce que vous pensez que vous avez été suffisamment formé pour réaliser les activités que l'on vous demande ?	
Est-ce que votre travail exige de vous une gestion maîtrisée de vos émotions (par exemple, sourire à un client alors que vous n'en avez pas envie) ?	
Est-ce que l'ambiance de travail vous semble bonne ?	
Est-ce que vous avez de bonnes relations avec vos collègues et vos chefs ?	
Est-ce que vous pensez que votre travail est utile : – pour vous ? – pour les clients ? – pour l'entreprise ?	
Est-ce que vous estimez que l'entreprise met en œuvre des conditions favorables pour réaliser du travail de qualité et abouti ?	

Analyse d'une situation à risque et propositions de mesures de prévention

Choix d'une situation à risque

Les réponses aux questions du support d'observation ont permis de repérer des « situations à risque », c'est-à-dire des phases du travail où le salarié est exposé à des dangers (ou des phases où par son action le salarié expose d'autres personnes à des dangers). Choisissez une situation à risque repérée et appuyez-vous sur le tableau suivant pour en effectuer l'analyse. Vous pouvez reproduire cette analyse sur autant de situations à risque que vous le souhaitez.

SITUATION À RISQUE CHOISIE (Décrivez quelle phase de travail met le salarié ou son entourage en danger ; on appelle aussi cette phase de travail la situation dangereuse...)
DANGER (Qu'est-ce qui peut être à l'origine de l'atteinte à la santé, de l'accident du travail ou de la maladie professionnelle du salarié ou de son entourage dans cette situation dangereuse ?)
ÉVÉNEMENT DANGEREUX (Quel événement peut transformer cette situation à risque en atteinte à la santé ? Décrivez la succession des événements qui entraînent l'atteinte à la santé, les conditions d'exposition telles que la durée et la fréquence de l'exposition...)

ATTEINTES À LA SANTÉ (Citez les conséquences possibles pour la santé du salarié ou de son entourage.)	
PROPOSITIONS DE MESURES DE PRÉVENTION (Quelles mesures pensez-vous qu'il est possible de mettre en œuvre pour éliminer ou diminuer le risque ?)	
Suppression du danger ou réduction de l'exposition à ce danger	
Protection collective	
Protection individuelle	
Mesures complémentaires (formation, information...)	
REMARQUES COMPLÉMENTAIRES	

Vous avez achevé votre analyse de situation de travail, en l'observant et en utilisant ce support dédié au repérage et l'analyse des risques.

À partir d'un ou plusieurs risques, vous avez élaboré des propositions d'amélioration des conditions de réalisation de l'activité en mettant en œuvre une ou plusieurs actions de prévention.

Cette méthodologie d'approche et d'analyse des situations de travail pourra être mobilisée tout au long de votre carrière professionnelle pour chaque nouveau poste occupé.

Toutes les publications de l'INRS sont téléchargeables sur ■
www.inrs.fr

Pour commander les publications de l'INRS au format papier ■

Les entreprises du régime général de la Sécurité sociale peuvent se procurer les publications de l'INRS à titre gratuit auprès des services prévention des Carsat/Cramif/CGSS. Retrouvez leurs coordonnées sur www.inrs.fr/reseau-am

L'INRS propose un service de commande en ligne pour les publications et affiches, payant au-delà de deux documents par commande.

Les entreprises hors régime général de la Sécurité sociale peuvent acheter directement les publications auprès de l'INRS en s'adressant au service diffusion par mail à service.diffusion@inrs.fr

« TutoPrév' Pédagogie Hôtellerie-Restauration »
fait partie d'une collection intitulée « TutoPrév' »
qui est centrée sur une approche des risques
professionnels par les situations de travail.
Cette collection se décline par secteur d'activité ou par métier
et s'appuie sur des activités réelles de travail.

« TutoPrév' Pédagogie » est destiné aux enseignants et vise à accompagner la formation des élèves qui préparent des diplômes professionnels de l'Éducation nationale en lycée professionnel ou en CFA (centre de formation d'apprentis). À vocation pédagogique, il comprend des rappels méthodologiques des principales notions de santé et de sécurité au travail ainsi que la présentation des principaux risques du secteur d'activité ou du métier. Il comporte également un support d'observation basé sur des questionnaires. L'objectif est de guider l'élève dans le repérage des dangers liés aux situations de travail pour qu'il puisse proposer des mesures de prévention des risques professionnels.

Un outil complet « **TutoPrév' Pédagogie Hôtellerie-Restauration** » :
« **TutoPrév' Accueil Hôtellerie-Restauration** » est destiné
à l'animateur de la démarche de prévention (formateur, enseignant,
personne chargée de l'accueil du salarié, tuteur ou chargé de prévention).
Il permet de vérifier la capacité à observer une situation de travail,
repérer les dangers qui y sont liés et proposer des mesures
de prévention adaptées. Cet outil se présente sous la forme
de plusieurs planches illustrées représentant des environnements
de travail caractéristiques du secteur d'activité.



Institut national de recherche et de sécurité
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
65, boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris • Tél. 01 40 44 30 00 • info@inrs.fr

Édition INRS ED 4472

1^{re} édition • mai 2022 • 2 000 ex. • ISBN 978-2-7389-2740-8

► L'INRS est financé par la Sécurité sociale - Assurance maladie/Risques professionnels ◀

www.inrs.fr

YouTube

