

LA SANTÉ DES SALARIÉS

Les chefs de la prévention



28 rue René Cassin - 51430 Bezannes
Tél. 03 26 77 59 20 - Fax. 03 26 07 61 30
contact@reimssantetravail.fr

TOUTE L'ACTU DE LA SANTÉ AU TRAVAIL EST SUR WWW.REIMSSANTETRAVAIL.FR



Attention aux chutes

- [Chute de plain pied](#)

État des sols (Propres et rangés)

Sol antidérapant

Chaussures de sécurité antidérapantes



- [Chute de hauteur](#)

Rampe dans les escaliers

Déplacements par les escaliers réduits (Monte charge...)

- [Chute d'objets](#)

Stockage à hauteur d'homme

Produits lourds placés en bas et produits légers en haut

Stress du coup de feu

- [Risques Psycho Sociaux](#)

Bien définir les tâches de chacun

Organiser le travail pour anticiper et s'adapter aux fluctuations d'activité

Informers les salariés sur ces risques



Troubles Musculo Squelettiques

- [Liés à la posture debout prolongée, aux gestes répétitifs](#)

Organisation des postes de travail (réglables en hauteur)

Organisation des locaux

Alternance des tâches

Formations.

- [Liés à la manutention et au port de charge](#)

Moyens de manutention (chariots, diable)

Rayonnages adaptés et accès sécurisés

Brûlures

Positionner les queues des casseroles à l'intérieur des plans de cuisson

Gants thermo protecteurs, maniques

Coupures

Rangements clairement identifiés (Armoire à couteaux)

Protecteurs des machines

Laver séparément ce qui coupe

Gants, manchettes, tablier...

La restauration est un secteur à risques,
Regardez ces quelques chiffres...

Source : Ameli mars 2024

Statistiques 2016

Accidents du travail : 3953
Maladies professionnelles : 208
Taux de fréquence AT 30,2
gravité 1,9

23% des maladies professionnelles liées
aux TMS entre 2012 et 2016

Source : INSEE RP 2016 - CNAM DARES 2016

Statistiques 2024

41% des Accidents du travail
liés aux chutes
36% liés aux manutentions
manuelles
1 500 000 journées perdues
/an



Mais à chaque situation
dangereuse une solution !
Voici quelques pistes
d'amélioration



Hygiène

• Risques infectieux

Règles d'hygiène (se laver les mains, porter des gants)
Posséder une trousse de secours (liste type disponible)
Signaler et prendre en charge la moindre blessure

Le risque électrique



Personnes habilitées
Armoire électrique fermée à clé
Vérification des installations par un organisme agréé

Ambiances de travail

• Liées à la température

Ventilation des locaux
Vêtements de travail adaptés

• Liées au bruit

Acquérir du matériel moins bruyant
Port de protections individuelles

Le risque chimique

Étiquettes sur les produits,
Bacs de rétention (produits liquides)
Règle de stockage
Protections individuelles (Gants, lunettes, masque)

Poussières, fumées, aérosols

Ventilation, aération, hottes...
Entretien régulier de la ventilation
Masque

Sur la route

Préparer les trajets
Vérifier régulièrement l'état des véhicules, les entretenir
Formaliser une attestation signée par le salarié précisant
que celui-ci est en possession de son permis de conduire

Le conseil du chef - Évaluer vos risques

Parce que les accidents du travail et les maladies professionnelles n'arrivent pas qu'aux autres. Des outils peuvent vous permettre de réaliser une évaluation des risques professionnels dans votre entreprise.

Le Document Unique

Obligatoire pour chaque entreprise employant au moins un salarié, ce document peut se présenter sous forme de tableau.

Il vous permet de :

- Identifier les situations dangereuses par unité de travail
- Analyser et hiérarchiser les risques
- Proposer des actions de prévention

La Fiche d'Entreprise

Elle a pour but de

- Aider l'employeur à définir les risques professionnels afin d'en améliorer la prévention
- Aider le médecin du travail à avoir une meilleure connaissance de l'entreprise et d'adapter la surveillance médicale des salariés

Ce document est réalisé par le médecin du travail ou l'équipe pluridisciplinaire (Intervenant en Prévention des Risques Professionnels et Infirmier Santé Travail)

Votre service de Santé au Travail peut vous aider dans cette démarche
d'évaluation, n'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements

Pour aller plus loin :

www.inrs.fr

<http://www.travailler.mieux.gouv.fr/Serveur-Restaurant.html>