



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION

Carsat Retraite
& Santé
au travail
Alsace-Moselle



**Maîtriser les Risques
Professionnels
dans l'Hôtellerie**

La sinistralité dans l'Hôtellerie ?

La sinistralité sur 2017/2018/2019 en Alsace-Moselle représente 663 accidents du travail ou maladies professionnelles pour un coût de 4.395.078 euros.

Les professionnels de l'Hôtellerie-Restauration ont plus de risque d'être victimes d'un accident du travail que la moyenne des autres salariés.



Les chutes, les glissades, les manutentions manuelles et les outils à main comptent parmi les principales causes d'accident. Les accidents du travail sont plus fréquents dans les activités liées à la restauration.

Comment identifier et évaluer vos risques ?



L'évaluation des risques professionnels (EvRP) consiste à identifier et hiérarchiser les risques auxquels sont soumis les salariés d'un établissement, en vue de mettre en place des actions de prévention pertinentes. L'EvRP s'inscrit dans le cadre de la responsabilité de l'employeur, qui a une obligation générale d'assurer la sécurité et de protéger la santé de ses salariés. Elle doit être mise à jour annuellement et à chaque changement d'organisation ou de techniques de travail. Les résultats de l'EvRP sont formalisés dans le Document Unique d'Evaluation des Risques (DUER).

Un état des lieux réalisé en 2020 dans les établissements d'Alsace-Moselle a montré que si 80% des établissements hôteliers possèdent un DUER, seul 40 % de ceux-ci incluent un plan d'action pour réduire les risques professionnels. C'est pourtant la réalisation des actions décrites dans le plan d'action qui permettra de réduire les risques et donc la sinistralité dans chaque établissement.



Les outils pour évaluer les risques métiers

Pour vous aider à évaluer les risques de votre établissement et à rédiger un plan d'action adapté à votre situation, l'INRS et l'Assurance Maladie Risques Professionnels en collaboration avec des organisations professionnelles du secteur ((FAGIHT/SYNHORCAT/UMIH) ont élaboré l'outil OIRA hôtels, cafés, restaurants. Cet outil gratuit est accessible à partir du site de l'INRS.

Vous trouverez également sur le site de l'INRS des documents spécifiques à votre profession listant des bonnes pratiques dont notamment :

- encadrant d'équipe d'étage. Gouvernant, gouvernante dans l'Hôtellerie - ED 6149.
- femme de chambre et valet dans l'Hôtellerie - ED 991
- réceptionniste en Hôtellerie - ED 6081
- rénovation des hôtels. Repères pour la sécurité au travail et la santé du personnel - ED 6082
- lingère, linge et équipier dans l'Hôtellerie - ED 6033
- recommandation R 493 cafés, hôtels, restaurants et autres activités : socle de prévention en restauration



80%

**des hôtels-restaurants
d'Alsace-Moselle
accompagnent les
nouveaux arrivants**

L'accueil des nouveaux dans votre établissement

La formation et l'information à la prévention des risques professionnels font partie intégrante d'une démarche de prévention. Une connaissance insuffisante des dangers, une initiation souvent sommaire ou incomplète à la prévention et le manque d'expérience contribuent à augmenter la survenue des accidents du travail et des maladies professionnelles. Il est donc indispensable que les salariés puissent avoir la capacité de repérer les dangers liés à leur situation de travail et proposer des mesures de prévention adaptées.

L'état des lieux réalisé en 2020 a montré que plus de 80% des hôtels-restaurants d'Alsace-Moselle accompagnent les nouveaux arrivants en leur demandant d'acquiescer, au plus vite, de multiples informations (collègues de travail, locaux, équipements, pratiques de l'établissement, horaires, risques au poste de travail...). Seulement 20% des établissements ont structuré l'acquisition de ces connaissances via, par exemple, un livret d'accueil.

Les outils pour l'accueil des nouveaux

Pour accueillir un nouveau (apprenti, stagiaire, intérimaire, salarié, changement de poste...), deux outils sont à votre disposition :

- le Cahier de l'accueillant pour structurer l'accueil du nouvel arrivant dans votre établissement
- l'outil TutoPrév' Hôtellerie-Restauration pour évaluer sa capacité à repérer les dangers liés à son poste de travail et à proposer des mesures de prévention.

L'outil TutoPrév' est également utilisé par les enseignants notamment en lycée professionnel et en Centre de Formation des Apprentis (CFA) pour acquérir les bases de la prévention des risques professionnels dès la formation initiale.

Exemple de planche métier illustrée utilisée par l'outil TutoPrév' :



Vous avez besoin d'aide ? N'hésitez pas à contacter la Carsat Alsace-Moselle

Carsat Alsace-Moselle
Service prévention et gestion des risques professionnels
TSA 80118 - 67093 STRASBOURG CEDEX

prevention.hotellerie@carsat-am.fr



en partenariat avec :

