

HÔTELLERIE RESTAURATION



Évaluation des risques professionnels

Guide d'autodiagnostic

SOMMAIRE

<i>Introduction</i>	p. 1
A-GÉNÉRALITES	
1. LA PRÉVENTION DANS L'ENTREPRISE	
a) les Accidents du Travail et Maladies Professionnelles des 3 dernières années	p. 3
b) Organisation des secours	p. 4
c) Démarche participative	p. 4
d) Rapports de vérification	p. 5
e) Vos partenaires prévention	p. 5
f) Organisation de la sécurité dans l'entreprise	p. 6
g) Équipement de Protection Individuel	p. 7
h) Formation et information	p. 8
i) Recours à la sous-traitance	p. 9
j) Emploi d'intérimaire	p. 9
2. LES RISQUES GÉNÉRAUX	
a) Risque électrique	p. 12
b) Risque incendie	p. 14
c) Risques liés à l'utilisation du gaz	p. 16
d) Risques liés au sol	p. 18
e) Organisation du travail	p. 20
f) Hygiène	p. 21
g) Espaces verts	p. 22
B- LES SPÉCIFICITÉS	
1. LA RESTAURATION	
a) Réception des marchandises	p. 25
b) Stockage	p. 27
c) Zone de production	p. 29
d) Le service en salle	p. 31
e) Plonge et nettoyage	p. 33
2. L'HÔTELLERIE	
a) La réception	p. 36
b) L'entretien des chambres	p. 38
c) La blanchisserie-lingerie	p. 42
<i>Annexes - Bibliographie</i>	p. 44

INTRODUCTION

Dans l'hôtellerie restauration, lors des différentes tâches exercées dans les chambres, les parties communes, en cuisine, ou lors du service en salle de restaurant, les salariés sont souvent confrontés à des risques pouvant être à court ou moyen terme à l'origine d'incidents, d'accidents, voire de maladies professionnelles telles que celles liées aux TMS (Troubles Musculo Squelettiques).

Ainsi, pour une démarche optimale d'évaluation des risques professionnels, le Chef d'établissement sollicitera la collaboration de toutes les personnes pouvant apporter des réponses pertinentes.

Ce document se trouve donc être à l'intention de toutes les personnes travaillant ou intervenant dans l'hôtellerie restauration (stagiaires, intérimaires, salariés, membres de CHSCT, représentants du personnel, médecin du travail, ...). L'objectif est d'attirer l'attention sur les principaux risques présents dans les hôtels et restaurants, la connaissance de ces derniers est nécessaire pour évaluer ou estimer le niveau de risque, afin de mettre en place des actions efficaces pour prévenir ces risques.

le contenu de ce Guide d'autodiagnostic a été validé par les partenaires sociaux siégeant au Comité Technique Régional de la Caisse Générale de Sécurité Sociale de la Martinique.

Évelyne PARA
Ingénieur-Conseil Régional
Directeur des Risques Professionnels de la CGSSM

A-GÉNÉRALITÉS

1. LA PRÉVENTION DANS L'ENTREPRISE

1. LA PRÉVENTION DANS L'ENTREPRISE

a) Accidents du travail et maladies professionnelles des 3 dernières années

● Combien y a-t-il eu d'accidents de travail déclarés ces 3 dernières années? :

● Quels sont les secteurs de l'entreprise les plus touchés?

■

■

■

● Quels types d'accidents reviennent le plus souvent?

■

■

■

● Quelles en sont les causes?

■

■

■

● Quel est votre taux de cotisation "Accident du Travail"? : %

● Comment ce taux se situe-t-il par rapport au taux collectif de la branche hôtellerie restauration?

.....
.....

b) Organisation des secours

- Avez-vous des armoires à pharmacie ou une trousse de premier secours ? Oui Non
- Avez-vous des sauveteurs-secouristes du travail et/ou un moniteur sauveteur-secouriste du travail ? Oui Non
- Procédez-vous à leur recyclage annuel ? Oui Non
- Est-il prévu un plan d'organisation des secours ? Oui Non
- Les numéros de téléphone des secours (Pompiers, SAMU, secouristes...) sont-ils affichés sur les lieux de travail ? Oui Non
- Les causes d'absentéisme sont-elles liées aux conditions de travail, d'hygiène et de sécurité ? Oui Non

c) Démarche participative

- Quel est votre effectif salarié ? -----
- Avez-vous des délégués du personnel ? Oui Non
- Avez-vous mis en place un C.H.S.C.T. ? Oui Non
- Avez-vous un plan d'actions Sécurité pour le traitement des demandes faites par le C.H.S.C.T., les délégués du personnel, les salariés ? Oui Non
- Avez-vous des registres d'observations :
 - au niveau hygiène et sécurité ? Oui Non
 - au niveau du suivi des matériels divers Oui Non

d) Rapports de vérification

● Faites-vous les contrôles et vérifications obligatoires pour votre entreprise ?

- Installations électriques

Oui Non

- Extincteurs

Oui Non

- Appareils de levage (monte-charge, ascenseur...)

Oui Non

- Engins de manutention (transpalette électrique...)

Oui Non

- Autres :

Oui Non

Oui Non

● Si vous contrôlez vos installations, prenez-vous en compte les constats portés dans les rapports ?

Oui Non

e) Vos partenaires prévention

● Présentez-vous à la Médecine du Travail vos salariés au moins une fois tous les deux ans ?

Oui Non

● Si votre entreprise compte plus de 10 salariés, avez-vous connaissance de la fiche d'entreprise relative aux risques professionnels établie par le Médecin du Travail ?

Oui Non

● Avez-vous déjà eu contact avec :

- Le Service Prévention de la CGSS

Oui Non

- L'Inspection du Travail

Oui Non

- Un organisme de contrôle agréé

Oui Non

- Autres :

Oui Non

Oui Non

f) Organisation de la sécurité dans l'entreprise

● Avez-vous un animateur Sécurité dans votre établissement? Oui Non

● Cette personne a-t-elle été formée? Oui Non

● A-t-elle les moyens de remplir sa mission? Oui Non

- Si Oui, lesquels?

.....
.....
.....

● L'encadrement assure-t-il un rôle d'animation de la sécurité? Oui Non

- Si Oui, donnez trois exemples :

■
.....
■
.....
■
.....

● Avez-vous mis en place des « fiches de poste/sécurité » Oui Non

g) Équipement de protection individuelle (EPI)

- Avez-vous des Équipements de Protection Individuelle (EPI) adaptés aux risques de votre entreprise? Oui Non

- Les salariés disposent-ils de chaussures adaptées à leur activité?
 - cuisine (chaussures de sécurité fermées antidérapantes) Oui Non
 - hôtellerie (chaussures antidérapantes fermées devant) Oui Non
 - maintenance (chaussures de sécurité avec coquille) Oui Non

- Disposent-ils de gants adaptés à leur tâche?
 - en cuisine (plonge notamment) Oui Non
 - en hôtellerie (femme de chambre : protection contre le risque biologique, contre le risque chimique) Oui Non
 - maintenance Oui Non

- Sont-ils équipés de masque à cartouche respiratoire pour effectuer le dosage du chlore lors de l'entretien de la piscine? Oui Non

- Procédez-vous à une information sur l'utilisation de ces EPI pour votre personnel? Oui Non

- Vous assurez-vous que ces EPI sont correctement utilisés? Oui Non

- Vous assurez-vous de la vérification périodique des EPI? Oui Non

h) Formation et information

● Avez-vous organisé dans votre entreprise la formation à la sécurité aux postes de travail :

- de votre personnel ? Oui Non

- des salariés temporaires ou intérimaires ? Oui Non

- lors de tout changement de poste ? Oui Non

● Si Oui, comment ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

● Quels sont les postes à risques nécessitant une formation renforcée ?

■

.....

■

.....

■

.....

■

.....

■

.....

i) Recours à la sous-traitance

- Avez-vous recours à la sous-traitance ? Oui Non

Si Oui,

- à cette occasion, établissez-vous un plan de prévention compte tenu de l'interférence des risques liés à la coactivité ? Oui Non

j) Emploi d'intérimaires

- Connaissez-vous les conditions d'emploi de la main-d'œuvre intérimaire au regard de la réglementation (notamment art. L 124-4-6 du code du travail) ? Oui Non

- Connaissez-vous :

- la liste des travaux faisant l'objet d'une interdiction d'emploi des salariés en contrat à durée déterminée et des entreprises de travail temporaire (arrêté du 8 octobre 1990) ? Oui Non

- la liste des travaux nécessitant une surveillance médicale spéciale (arrêté du 11 juillet 1977) ? Oui Non

- la liste des postes à risques nécessitant une formation renforcée (arrêté du 12 juillet 1990) ? Oui Non

- Avertissez-vous votre CHSCT ou vos délégués du personnel de la présence d'intérimaires dans votre entreprise ? Oui Non

- Avez-vous rencontré le permanent de l'entreprise de travail temporaire : Oui Non

Si Oui :

- existe-t-il une fiche descriptive des compétences exactes recherchées ? Oui Non

- lui avez-vous fait visiter votre entreprise ? Oui Non

- existe-t-il une fiche descriptive des risques particuliers de votre entreprise ? Oui Non

- lui avez-vous présenté le ou les postes de travail sur place ? Oui Non

- lui avez-vous présenté les futurs responsables de l'intérimaire ? Oui Non

- Avez-vous formalisé cet ensemble et cette rencontre avec lui dans un protocole d'accord ? Oui Non

- Lorsque l'intérimaire arrive dans votre entreprise, l'accueillez-vous en :
 - lui donnant un livret d'accueil ? Oui Non
 - lui présentant les règles relatives à la circulation dans l'entreprise ? Oui Non
 - lui présentant les règles relatives à la circulation dans l'entreprise ? Oui Non
 - le formant au poste de travail (fiche de poste/sécurité et formation renforcée dans le cas d'un poste à risque) ? Oui Non
 - l'informant de la conduite à tenir en cas d'accident ? Oui Non
 - lui fournissant les équipements de protection individuelle adaptés ? Oui Non

- Vous assurez-vous que l'aptitude médicale de l'intérimaire est bien en rapport avec le travail à accomplir ? Oui Non

- Votre médecin du travail reçoit-il les intérimaires affectés à des postes à surveillance spéciale ? Oui Non

- Vérifiez-vous l'aptitude, les compétences et la formation des intérimaires susceptibles d'être habilités pour intervenir sur des installations électriques ? Oui Non

- Vérifiez-vous l'aptitude, les compétences et la formation des intérimaires ? Oui Non

- Avertissez-vous l'entreprise de travail temporaire
 - si l'intérimaire change de poste de travail l'exposant à des risques nouveaux ? Oui Non
 - si l'intérimaire est accidenté ? Oui Non

- Envoyez-vous, dans les 24 heures, une information préalable d'accident du travail à l'entreprise de travail temporaire ? Oui Non

A-GÉNÉRALITES

2. RISQUES GÉNÉRAUX

a) Risque électrique



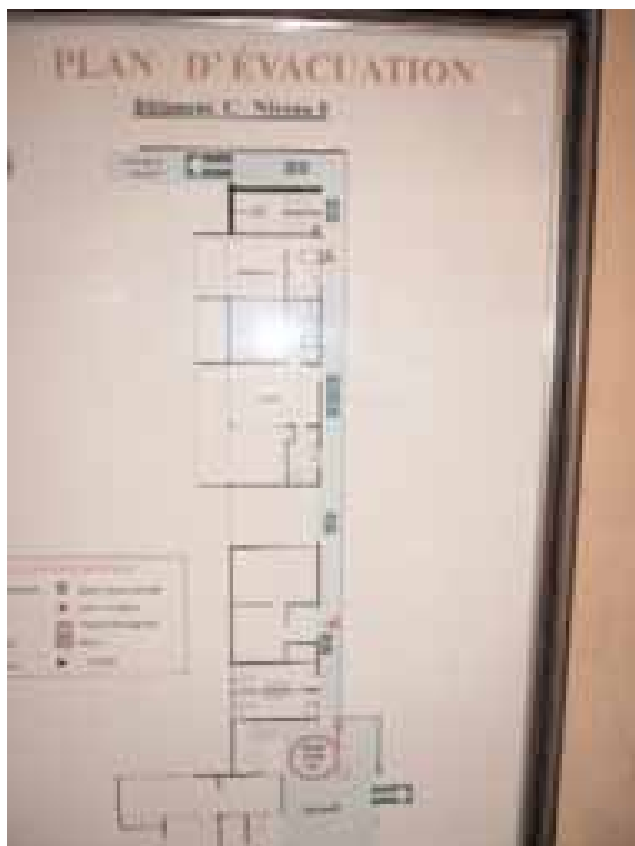
Pour intervenir sur ce tableau électrique vous devez disposer d'une habilitation.
Il existe plusieurs niveaux d'habilitation électrique.



l'accès à l'armoire électrique doit être toujours libre

- les installations électriques sont elles vérifiées annuellement par un organisme agréé (décret du 14 novembre 1988) Oui Non
- si Oui, les anomalies notées dans le rapport sont-elles suivies de travaux par un technicien de maintenance ou un électricien? Oui Non
- si Oui, l'intervenant mentionne-t-il ses interventions sur le rapport en indiquant la date (avec sa signature)? Oui Non
- l'armoire électrique est-elle fermée à clé? Oui Non
- le personnel intervenant dans la (les) armoire(s) électrique(s) est-il habilité, que ce soit pour remonter un disjoncteur ou pour des travaux importants? (décret du 14 novembre 1988) Oui Non
- en cas de modification de votre installation électrique, faites vous intervenir un professionnel, puis un organisme agréé? Oui Non

b) Risque incendie



Ce plan doit être connu par toutes les personnes concernées, et donner lieu à des exercices d'évacuation au moins une fois par an.

NON



L'extincteur doit être placé sur son support au mur, jamais au sol..

- possédez-vous des moyens de lutte contre l'incendie ? Oui Non
- les extincteurs sont-ils accessibles ? Oui Non
- ces extincteurs sont-ils vérifiés annuellement ? Oui Non
- votre personnel a-t-il été formé à la manipulation des extincteurs ? Oui Non
- avez-vous un plan d'évacuation des locaux ? Oui Non
- effectuez-vous des exercices d'évacuation ? Oui Non
- les issues de secours sont-elles toujours dégagées ? Oui Non
- la friteuse est-elle suffisamment éloignée d'un feu vif ? Oui Non
- est-elle éloignée d'un point d'eau ? Oui Non
- est-elle munie d'un couvercle ? Oui Non
- Avez-vous un programme de nettoyage pour la hotte et les filtres à graisse de la friteuse ? Oui Non

c) Risques liés à l'utilisation du gaz



Dispositif de coupure générale du gaz



Stockage du gaz à l'extérieur éloigné des points chauds.

- le stockage du gaz est-il éloigné de points chauds? Oui Non

- avez-vous un dispositif de coupure générale du gaz accessible à l'extérieur de la cuisine? Oui Non

- le personnel en a-t-il connaissance et sait-il à quel moment l'utiliser? Oui Non

- les équipements fonctionnant au gaz sont-ils équipés d'une coupure automatique en cas d'extinction de la flamme? Oui Non

- les tuyaux souples d'alimentation en gaz des appareils font-ils l'objet d'une vérification régulière de leur date de validité? Oui Non

- Y a t-il un entretien périodique des appareils et accessoires (brûleurs...)? Oui Non

- y a-t-il une ou plusieurs entrées d'air dans la cuisine? Oui Non

- le stockage des bouteilles de gaz se fait-il à l'extérieur des locaux? Oui Non

d) Risques liés au sol



Sol anti-dérapant, mais avec une pente pouvant être à l'origine de chute

Raclette

Présence d'eau



Pente vers la bonde syphoïde insuffisante, présence d'eau au sol en permanence (la présence de la raclette en témoigne), risque de chute par glissade



Bonde syphoïde non refermée après nettoyage. Problème de sécurité de personne (risque de chute)

- les revêtements de sol en cuisine sont ils anti-dérapants? Oui Non

- connaissez-vous le coefficient de glissance de votre sol? Oui Non

- y a-t-il des zones où le revêtement du sol est détérioré (carreaux manquants, trous...)? Oui Non

- le sol a-t-il une pente de 2 % vers les évacuations pour éviter la rétention d'eau lors du nettoyage? Oui Non

- les bondes siphoides sont-elles remises en place systématiquement après le nettoyage? Oui Non

- existe-t-il des dénivellations pouvant être à l'origine de chutes de plain-pied? Oui Non

- les zones de circulation et de travail sont-elles toujours dégagées? Oui Non

e) Organisation du travail



Planning hebdomadaire



Lave-mains à commande non-manuelle

- le personnel dispose-t-il d'un planning hebdomadaire? Oui Non

- les plannings sont ils :
 - diffusés (ou affichés) Oui Non
 - connus suffisamment à l'avance? Oui Non

- avez-vous pris des dispositions particulières pour le personnel travaillant de nuit ou changeant régulièrement d'horaires? (troubles du sommeil) Oui Non

- les repas du personnel sont ils pris à heure fixe? Oui Non

f) hygiène

- Le personnel dispose t-il :
 - de vestiaires Oui Non
 - de sanitaires réservés à leur intention Oui Non
 - de lave-mains en cuisine(à commande non manuelle)? Oui Non

g) espaces verts



Identification des risques chimiques
Affiche INRS - AD 523



Affiche INRS - AD 634

● Si les travaux d'espaces verts sont effectués par vos salariés :

- le personnel concerné a-t-il reçu une formation à la sécurité? Oui Non

- connaît-il les risques liés aux produits chimiques (produits phytosanitaires et produits d'entretien)? Oui Non

- avez-vous les fiches de données de sécurité des produits chimiques ayant un symbole de danger? Oui Non

- les fiches de données de sécurité sont-elles accessibles aux utilisateurs? Oui Non

- le médecin du travail a-t-il établi une fiche individuelle d'exposition aux produits chimiques? Oui Non

- le matériel utilisé est-il conforme aux normes européennes en vigueur (marquage CE)? Oui Non

- les EPI (Équipement de Protection Individuelle) sont-ils adaptés et portés? Oui Non

B) SPÉCIFICITÉS

1. LA RESTAURATION

1. LA RESTAURATION

a) réception des marchandises



Transpalette: aide à la manutention lors des livraisons



Transpalette électrique à grande levée

- avez-vous une zone de stationnement réservée aux véhicules de livraison ? Oui Non

- disposez-vous d'un protocole de sécurité pour les opérations de déchargement ? Oui Non

- les zones de passages (couloirs...):
 - ont-elles au moins 120 cm de largeur ? Oui Non
 - ont-elles au moins 2 m de hauteur sous plafond ? Oui Non
 - sont-elles toujours dégagées ? Oui Non

- le sol de la zone de livraison, des réserves, des chambres froides est-il :
 - en bon état Oui Non
 - en revêtement non glissant Oui Non

- y a-t-il déjà eu des blessures par un cageot, des échardes, des agrafes ? Oui Non

b) Stockage

Alarme de sécurité de personne



Poignée d'ouverture intérieure d'une chambre froide



Dénivelé à l'entrée de la chambre froide : risque de chute

- les zones de stockage sont-elles bien éclairées (au moins 250 lux) ? Oui Non
- y a-t-il des zones d'ombre dans le local de stockage ? Oui Non
- les étagères sont elles fixées aux murs et au sol ? Oui Non
- la réserve est-elle accessible sans prendre des escaliers ? Oui Non
- disposez-vous d'un escabeau ou d'un marchepied pour le stockage ou le déstockage des articles placés à plus de 1,50 m de hauteur ? Oui Non
- existe-t-il des moyens de manutention pour :
 - la livraison ? Oui Non
 - le transport de la réserve à la cuisine ? Oui Non
- disposez-vous de gants de manutention ? Oui Non
- vos chambres froides de plus de 10 m³ sont elles équipées à l'intérieur, d'une alarme de sécurité de personne ? Oui Non
- les chambres froides peuvent-elles être ouvertes de l'intérieur ? Oui Non
- les salariés disposent-ils d'un vêtement chaud pour passer du chaud au froid ? Oui Non
- existe-t-il un dénivelé entre le sol et le plancher des chambres froides ? Oui Non

c) Zone de production



Une hotte enveloppante (hauteur 2 m, débord de 30 cm par rapport aux équipements de cuisson) permet de mieux capter les fumées et la vapeur, et de réduire la propagation de la chaleur dans la cuisine



Ici, la hotte ne joue pas correctement son rôle d'absorption de la chaleur. Elle ne couvre pas tous les éléments de cuisson



Trancheur: rappeler aux utilisateurs l'intérêt d'utiliser le pousse talon. Son défaut d'utilisation est la cause de nombreux AT.



La hotte d'aspiration doit couvrir tous les équipements de cuisson afin de limiter la propagation de la chaleur dans la cuisine

Concerne les postes de cuisinier, commis de cuisine...

Description du poste :

- Prépare les plats (repas) en mettant en œuvre des techniques et des règles de fabrication culinaire tout en respectant l'hygiène des aliments ;
- contrôle la qualité des plats ;
- procède au nettoyage du « piano ».

- la hauteur des plans de travail est-elle comprise entre 85 cm et 95 cm ? Oui Non
- la profondeur des bacs de lavage est-elle modulable ? Oui Non
- les hottes dépassent-elles d'au moins 30 cm les équipements de cuisson (four, piano...)? Oui Non
- le débord de la hotte est-il à une hauteur < ou = à 2 m ? Oui Non
- les matériels utilisés en cuisine sont-ils estampillés CE ? Oui Non
- les pétrins, trancheurs, malaxeurs... ont-ils une protection protégeant le(s) organe(s) en mouvement ? Oui Non
- le personnel a-t-il reçu une formation à l'utilisation en sécurité des machines ? Oui Non
- disposez-vous de maniques (gants pour tenir les plats chauds) ? Oui Non
- disposez-vous de hottes d'aspiration au-dessus de tous les équipements de cuisson ? Oui Non
- les filtres des hottes sont-ils accessibles de plain-pied ? Oui Non
- la vitesse d'air mesurée au droit de l'ouverture de la hotte est-elle de 0,5 m/s ? Oui Non
- disposez-vous d'une arrivée d'eau pour l'approvisionnement direct de vos marmites ? Oui Non
- avez-vous les équipements d'affûtage et d'affilage des couteaux ? Oui Non
- le personnel a-t-il reçu une formation à l'affûtage et à l'affilage des couteaux ? Oui Non
- les couteaux sont-ils rangés sur des supports aimantés au mur ? Oui Non

d) Le service en salle



Utilisation de desserte pour la mise en place, ou en fin de service



Accès entre salle et cuisine: porte battante disposant de hublot réduisant fortement le risque de heurt



Zone de passage trop étroite, génératrice d'incidents ou d'accidents divers, heurts, renversement de produits alimentaires, glissades, etc.

Concerne le serveur.

Description du poste :

- nettoie et met en place la salle ;
- dresse le couvert ;
- présente la carte et émet des suggestions ;
- prend les commandes des clients à destination de la cuisine ;
- débarrasse les tables et procède l'entretien de la salle pour le service suivant.

- les serveurs disposent-ils de dessertes à roulettes pour transporter les plats ? Oui Non
- les espaces de circulation dans la salle permettent-ils une circulation aisée des serveurs avec ou sans desserte ? Oui Non
- les serveurs sont-ils toujours hors de la cuisine ? Oui Non
- y a-t-il une zone de passage définie pour le passage des plats entre cuisine et salle ? Oui Non
- les portes battantes entre cuisine et salle sont-elles équipées d'un espace vitré ? Oui Non
- le sol entre la cuisine et la salle est-il de plain-pied ? Oui Non
- les serveurs sont ils formés au risque d'agression ? Oui Non

e) plonge et nettoyage



Machine à laver la vaisselle

Concerne le plongeur

Description du poste :

- assure le nettoyage des couverts et autres matériels utilisés en restauration (cuisine, salle) ;

- est préposé au nettoyage, à l'entretien de la vaisselle, du matériel et des ustensiles de cuisine, des équipements et des locaux.

- la profondeur des bacs est-elle réglable? Oui Non
- la surface de dépose de la vaisselle sale est-elle suffisante? Oui Non
- l'atmosphère de la zone de plonge est-elle chargée d'eau? Oui Non
- les vapeurs émises par le lave-vaisselle sont-elles captées à source? Oui Non
- avez-vous une douchette pour le nettoyage des marmites? Oui Non
- prenez-vous des dispositions spécifiques pour le nettoyage des objets tranchants (nettoyage séparé des autres ustensiles)? Oui Non
- le salarié affecté à la plonge est-il formé aux risques liés aux produits chimiques dangereux? Oui Non
- disposez-vous des fiches de données de sécurité de ces produits? Oui Non
- avez-vous mis en place des procédures spécifiques à l'utilisation de ces produits? Oui Non
- avez-vous fourni des EPI adaptés (bottes, gants longs arrivant aux épaules...) aux salariés affectés à la plonge? Oui Non

B) SPÉCIFICITÉS

2. L'HÔTELLERIE

2. L'HÔTELLERIE

a) Réception



Réception ouverte sur les côtés: exposition au risque d'agression physique



Chaise non réglable: pas de possibilité d'adaptation au poste de travail sur écran



Attention à l'ergonomie du poste de travail!
Risque de TMS

Concerne le réceptionniste.

Description de poste :

Souvent debout, il accueille chaque client.

- précise les capacités d'accueil de l'hôtel ou du restaurant, en se référant au planning des réservations dont il a la charge ;

Dans les hôtels :

- communique les tarifs pratiqués et les différents services proposés ;
- effectue les tâches administratives des arrivées et des départs : les réservations, la gestion.

- le réceptionniste dispose-t-il d'un siège ou d'un appui lombaire? Oui Non
- est-il équipé d'un repose-pieds? Oui Non
- ce siège est-il réglable en hauteur? Oui Non
- l'écran de l'ordinateur est-il disposé de telle sorte qu'il n'y a pas de reflet? Oui Non
- disposez-vous d'un mobilier de rangement (armoires, étagères...) des dossiers? Oui Non
- le niveau sonore à la réception est-il acceptable? Oui Non
- avez-vous pris des dispositions afin de limiter le risque d'agression physique? Oui Non
- la zone de circulation du réceptionniste est-elle dégagée et éclairée? Oui Non

b) l'entretien des chambres



Un couloir large permet une meilleure circulation des personnes et des chariots



Le local de rangement du matériel des femmes de chambre ne doit pas être encombré...



Attention à l'état du matériel: risque de coupure

Concerne la femme de chambre

Description de poste :

- a en charge la propreté et l'ordre des chambres.
- chaque jour, reçoit son plan de travail lui indiquant les chambres à remettre en état
- nettoie chambre et salle de bain, change les draps

- disposez-vous d'un système d'aspiration centralisé pour le nettoyage des chambres? Oui Non
- votre hôtel est-il équipé d'ascenseurs ou de monte-charges? Oui Non
- le personnel peut-il utiliser ces équipements à tout moment? Oui Non
- les femmes de chambre disposent-elles d'un local de stockage des matériels et produits de nettoyage à chaque étage? Oui Non
- sont-elles équipées de chariots pour la manutention pour :
 - le transport du linge? Oui Non
 - le transport des matériels et produits de nettoyage? Oui Non
- ces chariots roulent-ils sans difficultés sur le sol? Oui Non
- le linge sale est-il rangé dans des sacs? Oui Non
- a-t-on défini une limite matérialisée de remplissage des sacs? Oui Non
- y a-t-il une procédure écrite et connue des salariés, en cas de piqûre accidentelle par une seringue? Oui Non
- utilisent-elles des sacs poubelles épais résistants aux risques de piqûres et déchirements (seringues, lames de rasoir, verres brisés...)? Oui Non
- le personnel est-il informé sur le risque infectieux (risques liés aux déchets, linge sale...)? Oui Non



Espace insuffisant pour se mouvoir entre les lits : risque de heurts, difficulté à appliquer les bonnes postures de travail, risque de lombalgie

Le port de gants protège contre le risque biologique



La présence de roues en tête de lits facilite la manutention (le déplacement des lits)



Attention ! Risque chimique :
Contenant identique, produits différents



Un équipement de levage des lits (double ou simple) permet de travailler à bonne hauteur et de réduire fortement le risque de lombalgies (TMS)

- le personnel est-il équipé pour se prémunir de ces risques :
 - gants pour le risque infectieux? Oui Non
 - pinces pour le ramassage des objets piquants ou coupants? Oui Non

- l'espace est-il suffisant pour faciliter le nettoyage :
 - de chaque côté des lits (60 cm pour un lit double, 40 cm pour des lits jumeaux)? Oui Non
 - entre le WC et le mur? Oui Non

- dans la salle de bain, le sol est-il anti-dérapant? Oui Non

- le personnel peut-il effectuer le nettoyage sans monter sur le rebord de la baignoire? Oui Non

- dispose-t-il d'outils à manche télescopique pour le nettoyage en hauteur (vitres, toiles d'araignées...)? Oui Non

- connaissez-vous les dangers des produits utilisés par vos salariés? Oui Non

- avez-vous informé votre personnel des risques liés à l'utilisation des produits chimiques? Oui Non

c) La blanchisserie-lingerie



Difficulté à se mouvoir: l'espace entre les étagères doit être au minimum de 80 cm



Si l'espace correct est suffisant entre les étagères, le risque de heurts est quasi nul



Une table pour le tri du linge, accompagnée d'un chariot à fond remontant, réduit le risque lombaire : la salariée n'a pas à se pencher dans le chariot.



Fer à repasser relié à un équilibreur limitant les efforts

Personnel concerné : la lingère

Description de poste :

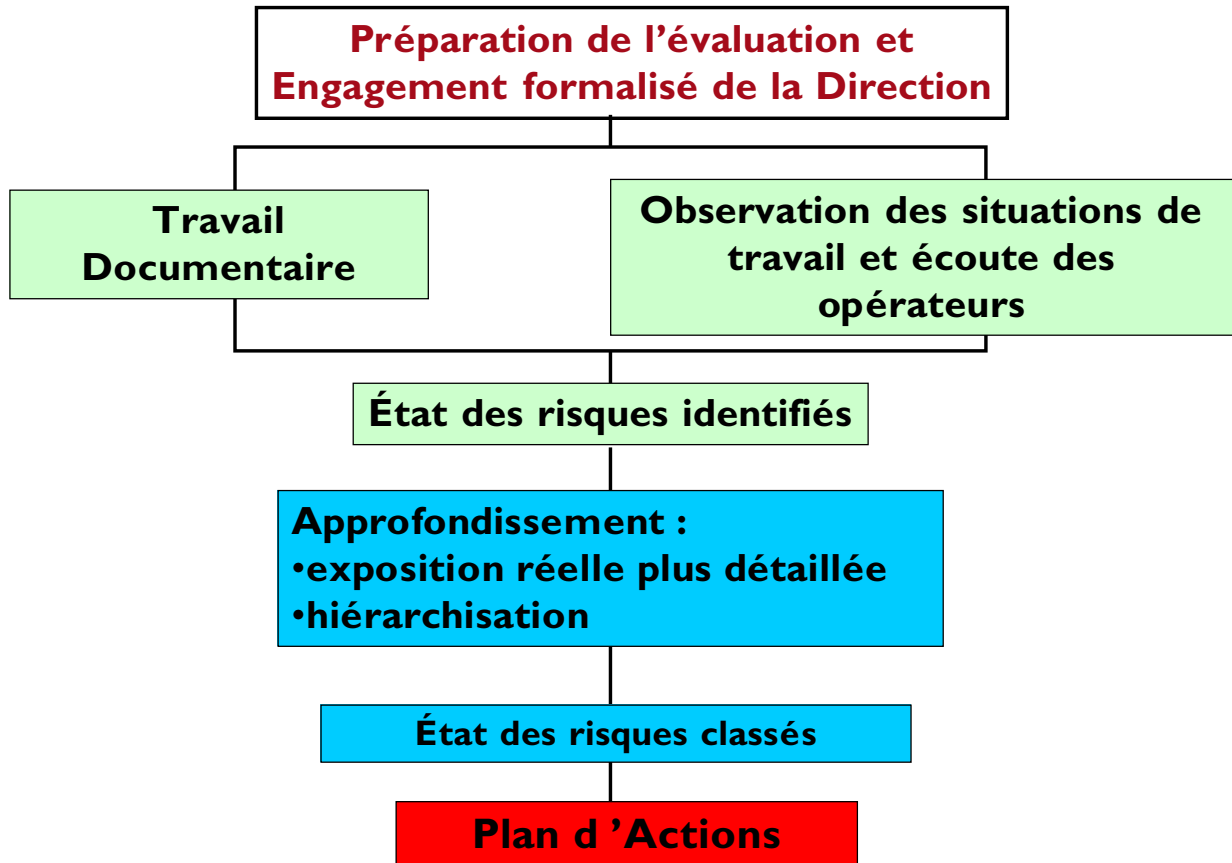
- est responsable de l'entretien du linge
- rassemble et comptabilise le linge sale que lui apportent les femmes de chambre et les confie à la buanderie ou à une société extérieure.
- compte et contrôle le linge propre.

- le tri du linge sale s'effectue-t-il sur des tables? Oui Non
- le personnel dispose t-il de chariots à fond remontant pour la manipulation du linge sale? Oui Non
- les appareils ménagers (lave-linge, sèche-linge...) sont ils placés à hauteur du tronc, sur une estrade? Oui Non
- la table de repassage est-elle réglable en hauteur? Oui Non
- est-elle accompagnée d'un siège assis/debout destiné au préposé au repassage? Oui Non
- afin de limiter les efforts, le fer à repasser est-il relié à un équilibreur? Oui Non
- y a-t-il un renouvellement d'air et un apport d'air frais permettant de diminuer fortement la chaleur dégagée par les machines (lors du lavage ou du séchage)? Oui Non
- le personnel a-t-il reçu une information sur les risques liés à l'utilisation des produits chimiques (solvants, agents blanchissants, détergents, acides, bases...)? Oui Non
- les allées de circulation dans la zone de stockage du linge propre sont-elles suffisamment larges (au moins 80 cm)? Oui Non

ANNEXES

- La démarche d'analyse des risques - *schémas*
- Exemple de tableau de bord
- Bibliographie

LA DÉMARCHE D'ANALYSE DES RISQUES



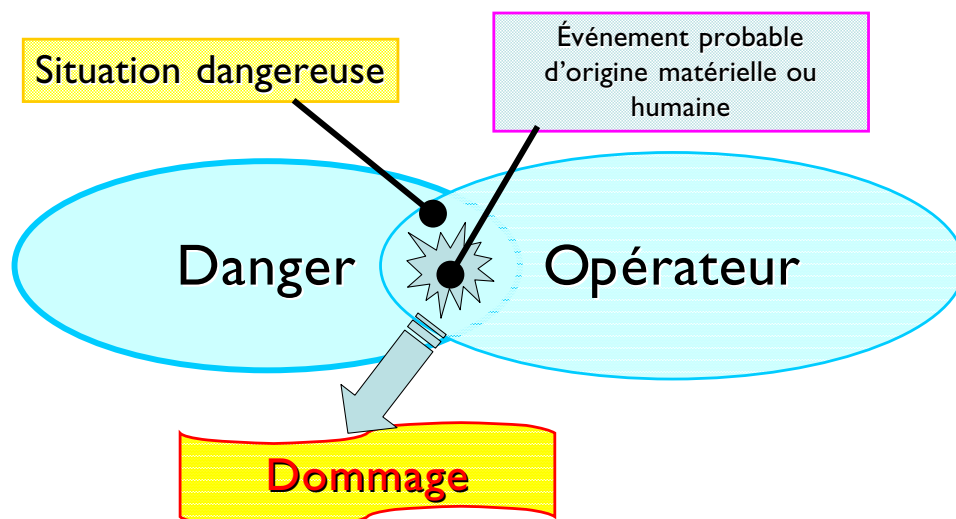
QUELQUES DÉFINITIONS.

Danger : capacité intrinsèque de causer un dommage

Domage : lésion ou altération de la santé

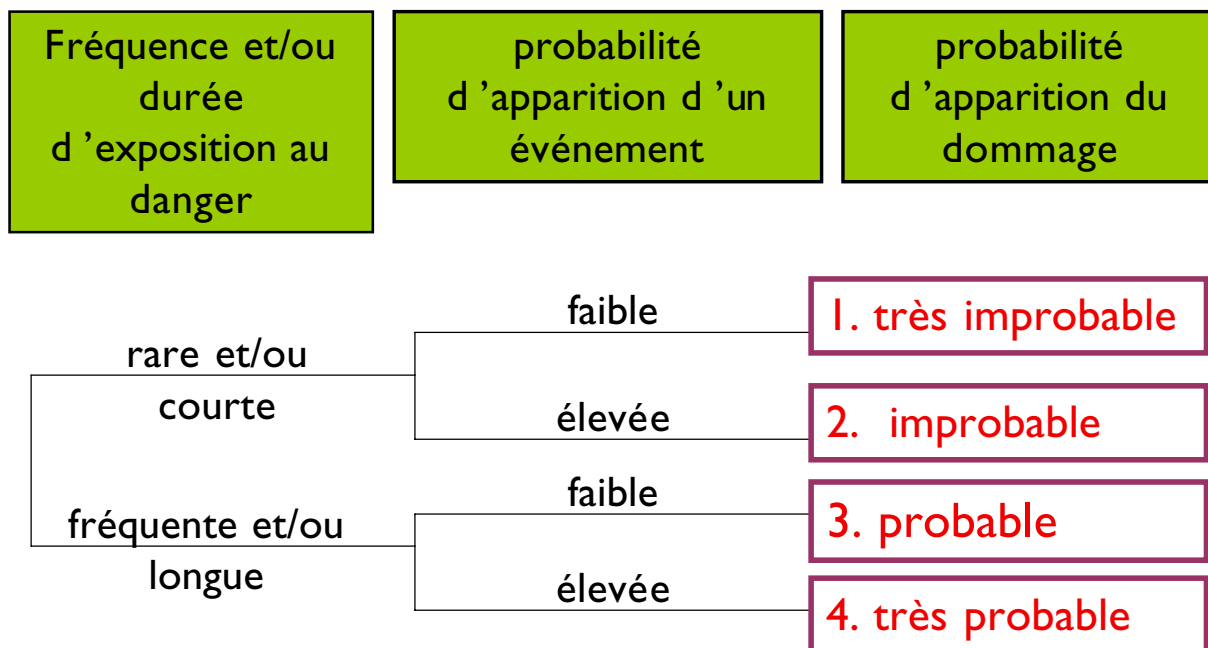
Risque (ou situation dangereuse) : situation d'exposition, de rencontre plausible entre un individu et une ou plusieurs sources de danger

MODÉLISATION D'UN ACCIDENT

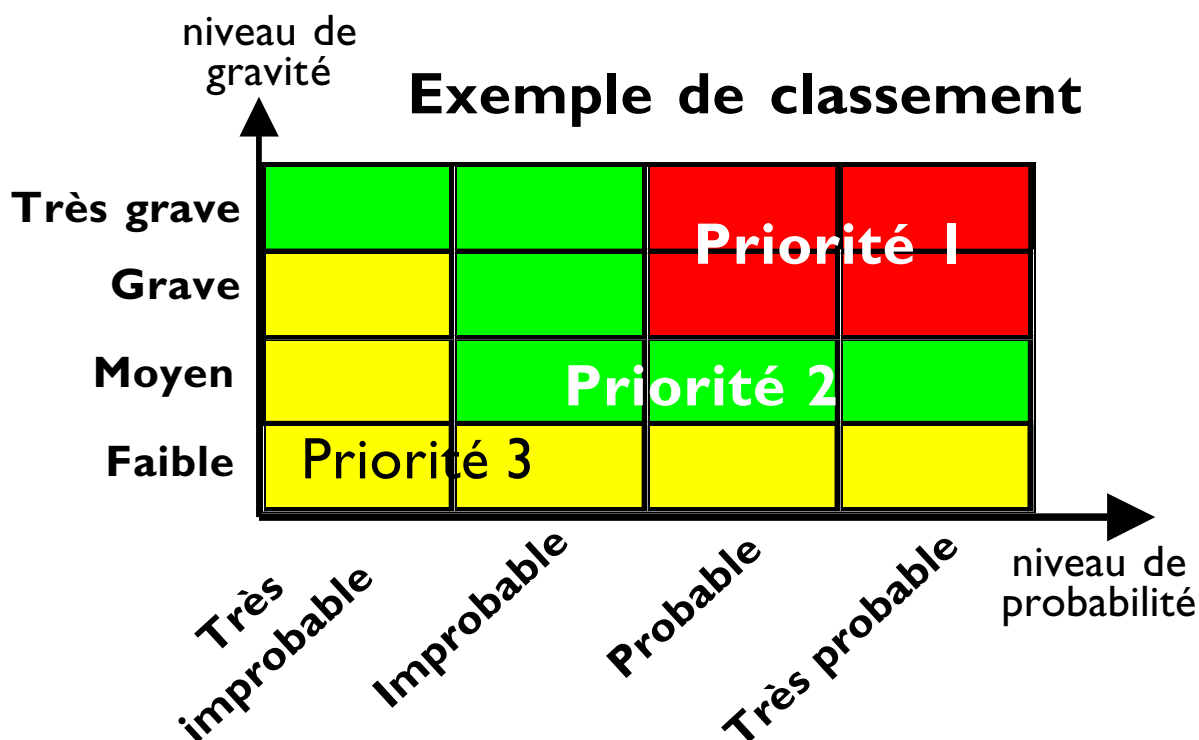


LA DÉMARCHE D'ANALYSE DES RISQUES

ESTIMER LA PROBABILITE DU DOMMAGE



UNE MÉTHODE POUR HIERARCHISER LES RISQUES



EXEMPLE DE TABLEAU DE BORD

ENREGISTREMENT					CONTRÔLE	
Mesures retenues	Concernant (poste, équipe, atelier)	Délais de réalisation prévus	Responsable de la réalisation	coût prévisible	Date de réalisation	Effets observés

BIBLIOGRAPHIE

Fiches de poste disponibles sur www.bossons-fute.com

Documents INRS, disponibles en téléchargement sur le site www.inrs.fr ou auprès de notre cellule Documentation - Tél. 05 96 66 51 32

ED 5018 : L'Évaluation des Risques Professionnels

ED 880 : La restauration traditionnelle ; Prévention des risques professionnels

ED 5030 : Les accidents de plain-pied en situation professionnelle

ED 695 : Principes généraux de ventilation

ED 5023 : Horaire atypique de travail

ED 991 : Femme de chambre et valet dans l'hôtellerie

ED 915 : Livraison de boissons dans les cafés, hôtels, restaurants et discothèques

TL 7 : Conditions de travail et risques professionnels dans la restauration.
Proposition d'un « outil » de prévention.

TJ 14 : Salariées en état de grossesse

ED 941 : Intervention d'entreprises extérieures

ED 806 : Repères pour l'intégration de l'intérimaire.

ED 1477 : L'accueil des intérimaires. Les conseils de Tip Top

ED 835 : Les maladies professionnelles.

LES COORDONNÉES DE LA DIRECTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Secrétariat - renseignements sur les aides financières
Tél. 05 96 66 51 31

Secrétariat Formation
Tél. 05 96 66 51 33

Service Prévention - contrôle et conseil-expertise
Tél. 05 96 66 53 35

Documentation - Publications INRS, guides, affiches, etc...
Tél. 05 96 66 51 32

Service Tarification - Assurance du Risque Professionnel (cotisation AT/MP)
Tél. 05 96 66 53 18

Service Reconnaissance AT/MP
Tél. 05 96 59 67 29

e-mail : prevention972@cgss-martinique.fr

Fax : 05 96 51 81 54

Adresse : Place d'Armes 97210 Lamentin cedex 2

Caisse Générale de Sécurité Sociale
Martinique



DIRECTION
DES RISQUES
PROFESSIONNELS