



CFST «L'accident n'arrive pas par hasard!»

Informations concernant la sécurité au travail
et la protection de la santé dans

la restauration, les hôtels et les secteurs de restauration des hôpitaux et des homes



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Commission fédérale de coordination
pour la sécurité au travail CFST**

Edition

La présente brochure se fonde sur l'ancienne publication du même nom (9^e édition remaniée 2009) et a fait l'objet d'un complet remaniement tant sur le fond que sur la forme (avec de nouvelles illustrations). Les personnes suivantes ont participé au remaniement:

- Urs Hof, collaborateur scientifique, Secrétariat d'Etat à l'économie SECO, Inspection fédérale du travail, Berne (direction)
- Reto Biasi, inspecteur du travail/spécialiste de la sécurité Ordonnance sur les qualifications, Office de l'économie et du travail, Zurich
- Paul Kaelin, spécialiste de la sécurité, ecopoint, Bâle, représentant de la solution par branche Restauration
- Urs Vonesch, titulaire du brevet fédéral de cuisinier d'hôpital et de home, chef de cuisine, Restaurant ristoro, Baden-Dättwil
- Carmen Vonesch, économiste d'entreprise dipl. HES, titulaire du brevet fédéral de formatrice, Dättwil
- Thomas Hilfiker, conseil en communication, Meggen

Crédit photographique

Avec l'aimable autorisation/collaboration des entreprises et institutions suivantes:

- Centre de formation WäBi, Wädenswil
- Campus Sursee
- Ecopoint, Bâle
- CFST, archives photographiques
- Hôpital cantonal de Baden
- Hôtel Vitznauerhof, Vitznau
- Restaurant ristoro, Baden-Dättwil
- Seehotel Hermitage, Lucerne

Editeur

Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail (CFST)
Bureau des directives
Case postale, 6002 Lucerne
ekas@ekas.ch, www.cfst.ch

Informations concernant la sécurité au travail et la protection de la santé dans *la restauration, les hôtels et les secteurs de restauration des hôpitaux et des homes*

Référence CFST 6209.f

Reproduction autorisée avec mention de la source,
10^e édition entièrement revue et corrigée 2012

Formulation épïcène

La formulation de cette brochure est épïcène, c'est-à-dire qu'elle s'applique aux deux genres, et ce, pour des raisons stylistiques (par ex. pour les énumérations). La forme masculine doit donc être comprise comme un masculin générique valable aussi bien pour les femmes que pour les hommes.

Sommaire

Pourquoi cette brochure?	4
Les principales causes	6
Mesures préventives	8
Contenu du travail, organisation et comportement	17
Postes de travail en cuisine et environnement	33
Office, service et catering	55
Infrastructure, entretien et appareils techniques	67
Annexe 1: Bases légales	94
Annexe 2: Sources de publications et solution de la branche «Hôtellerie-restauration»	97
Annexe 3: Liste des mots clés	99

Pourquoi cette brochure?

Les conditions de travail de l'hôtellerie-restauration ont profondément changé au cours des dernières années. Le domaine de la sécurité au travail et de la protection de la santé a également été touché par cette mutation. Depuis sa première édition, la brochure publiée par la CFST dans les années 90 n'avait été que légèrement révisée. Il devenait donc urgent de la remanier complètement et d'adapter son contenu, en la dotant de nouvelles illustrations afin de répondre aux nouvelles exigences de la branche.

Il est réjouissant de constater que le nombre d'accidents a baissé dans l'hôtellerie-restauration au cours de la dernière décennie. Avec 78 accidents professionnels enregistrés pour 1000 personnes assurées, il demeure cependant nettement supérieur à la moyenne de la branche des services (50). S'ajoutent à ces accidents des symptômes sournois de plus en plus fréquents dans le domaine de la protection de la santé: les troubles musculo-

squelettiques et les maladies dues au stress ont également fortement augmenté dans cette branche et entraînent de plus en plus souvent des absences.

Il en résulte un accroissement du stress et des risques d'accidents pour les autres collaborateurs, des coûts élevés dus aux absences et aux frais de traitement, une baisse de la productivité et enfin une perte de rendement pour les entreprises. Les accidents et les maladies professionnelles ne sont toutefois pas une fatalité. La plupart du temps, leurs origines sont identifiables, et des concepts de sécurité adaptés conjugués à des mesures préventives adéquates peuvent grandement contribuer à une amélioration.

Priorité à la prévention

Tels sont les tenants de la présente brochure, qui montre de façon synoptique les dangers pour la santé dans les restaurants, les hôtels et les secteurs de restauration des hôpitaux et des homes et qui donne des conseils pour les écarter.

¹ Source: Statistiques des accidents LAA, Résultats par classe économique, AAP, tous les assureurs, 2009



Cette publication fournit en outre des informations sur les droits et les obligations des employeurs et des employés. En la matière, vous pouvez également consulter la directive 6508 de la CFST sur l'appel à des médecins du travail et autres spécialistes de la sécurité au travail (MSST). Conformément aux prescriptions de la loi sur l'assurance-accidents

(LAA), de la loi sur le travail (LTr) et de la loi sur la participation, la directive MSST stipule que les employeurs doivent prendre, en collaboration avec leurs employés, des mesures de prévention des accidents et de protection de la santé et, si nécessaire, faire appel aux spécialistes correspondants.

Pour les employeurs, les employés et les planificateurs

Cette brochure est avant tout destinée aux entreprises (employeurs et employés). Comme il est toutefois plus facile et plus avantageux de tenir compte de la sécurité et de la protection de la santé dès la phase de conception, nous espérons qu'elle constituera également un important outil pour les architectes et architectes d'intérieur, les ingénieurs et les concepteurs.

Nous vous souhaitons plein succès pour la mise en application des mesures présentées dans cette brochure!

Ulrich Fricker
Président de la CFST
Président de Direction de la Suva

Les principales causes

Différents éléments entraînent des absences pour accident ou maladie dans les entreprises. Les facteurs suivants jouent en l'occurrence un rôle important:

1. Défaits techniques et défauts de construction

(par ex. points faibles, machines et appareils non conformes, exigüité des emplacements de travail, usure, erreur de planification)

2. Défaits d'organisation

(par ex. surmenage, urgence, stress, mauvaise ambiance de travail, processus de travail confus, absence de formation et de formation continue)

3. Facteurs humains

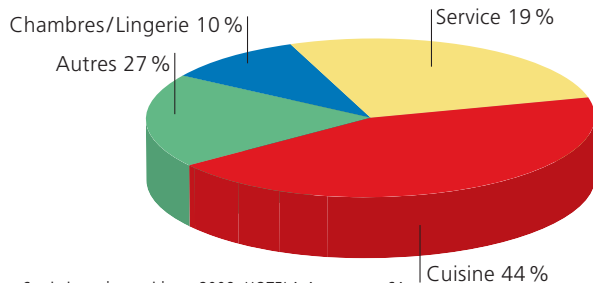
(par ex. inattention, malentendus avec les collaborateurs de langue étrangère, routine, précipitation, fatigue, parfois manque de formation professionnelle)

Accidents professionnels

La statistique des accidents professionnels montre que les phénomènes dangereux sont nombreux dans le secteur de l'hôtellerie-restauration (cf. le graphique 1). Les conséquences pour les entreprises n'en sont pas moins importantes:

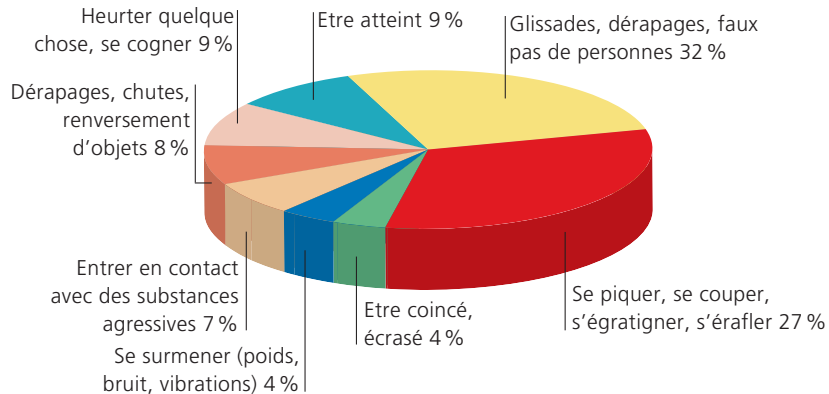
- absences (visite médicale, hospitalisation, convalescence)
- heures supplémentaires pour les autres collaborateurs
- réparation des dommages matériels
- réorganisation
- baisse de rendement
- accroissement du taux d'erreur
- affectation des ressources réactive et donc inefficace
- mauvaise ambiance de travail
- perte éventuelle de clientèle et de chiffre d'affaires
- dépréciation de l'image
- répercussions sur l'entourage social (famille, etc.)

Graphique 1 : Fréquence des accidents selon les lieux et les causes dans la restauration et l'hôtellerie



Source: Statistique des accidents 2009, HOTELA Assurances SA

Graphique 2: Processus



Source: Statistique de l'assurance-accidents LAA (SSAA), 2009, branche 55 hôtellerie-restauration, plusieurs citations possibles

Facteurs nuisibles pour la santé

Les facteurs nuisibles pour la santé revêtent une importance économique croissante. Il est difficile de donner une image précise de ces facteurs dans l'hôtellerie-restauration. Les troubles musculo-squelettiques comme les douleurs aux articulations, au dos et à la nuque sont les plus fréquents. Les risques psycho-sociaux, tels que les affections liées au stress, le burnout, le mobbing ou le harcèlement sexuel, sont en constante augmentation, eux aussi.

Une étude du SECO² révèle que le stress occasionne des coûts de 4,2 milliards de francs suisses par an. Cette somme comprend les coûts des soins médicaux, de l'automédication contre le stress et des absences. Une autre étude du SECO³ montre que les troubles de l'appareil locomoteur dans les entreprises coûtent 3,3 milliards de francs suisses.

² SECO, Les coûts du stress en Suisse 2003, www.seco.admin.ch
→ Documentation → Publications et formulaires → Etudes et rapports → Travail

³ Conditions de travail et maladies de l'appareil locomoteur: Estimation du nombre de cas et des coûts macroéconomiques pour la Suisse, Läubli & Müller, 2009 DFE/SECO/ABGG

Mesures préventives

La directive 6508 de la CFST sur l'appel à des médecins du travail et autres spécialistes de la sécurité au travail (directive MSST) présente les obligations de l'employeur en matière de sécurité au travail et de protection de la santé. Les bases légales relatives à ces deux thèmes figurent dans l'annexe 1.

Indépendamment du cadre légal, plusieurs points sont importants pour les bonnes conditions des postes de travail et la culture de la sécurité dans les entreprises:

■ Déclaration d'intention de la direction de l'entreprise

La direction doit prendre clairement position sur la sécurité au travail et la protection de la santé et formuler impérativement les objectifs correspondants.

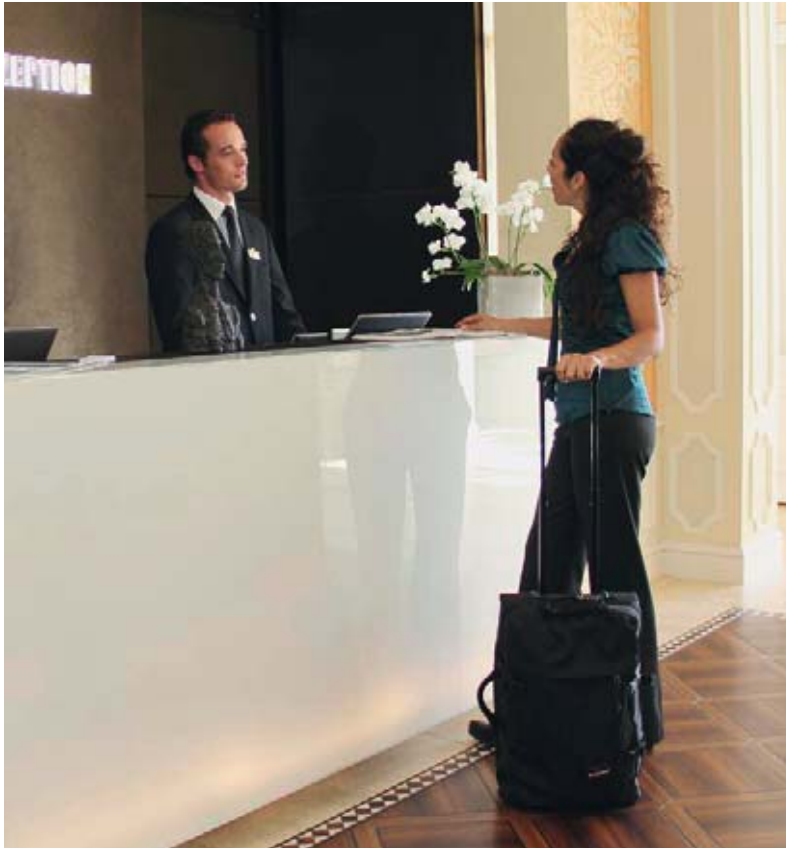
■ Organisation de la sécurité

Dans toute entreprise, une personne chargée de la sécurité au travail et de la protection de la santé doit être désignée. Elle s'occupera principalement de la coordination interne, veillera au respect des mesures et formera ses collaborateurs à ce sujet. Les tâches et les compétences de cette personne ainsi que le temps nécessaire à l'exercice de la fonction (par ex. 20 %) seront consignés dans un cahier des charges.

■ Identification des dangers (phénomènes dangereux)

L'identification des éventuels dangers et risques au sein de l'entreprise et aux alentours constitue une base importante. Il faut également prendre en compte les requêtes du personnel en matière de sécurité et de protection de la santé (respect du droit d'être consulté, conformément aux art. 6a OPA et 48 LTr et à la loi sur la participation notamment).

L'exécution de ces tâches nécessite de solides connaissances de base; la personne chargée de la sécurité au travail et de la protection de la santé peut être autodidacte ou avoir suivi



des cours (protection contre les incendies, ergonomie, secourisme, etc.) ou des séminaires spécialisés. La taille et le domaine d'activité de l'entreprise sont également déterminants. Les solutions par branches sont adaptées à la formation de base relative à la sécurité au travail et à la protection de la santé.

En cas de doute concernant l'appréciation de dangers existants ou lorsque ces derniers prennent des proportions trop importantes, il est conseillé de faire appel à un spécialiste externe de la sécurité au travail (médecin/hygiéniste du travail, ingénieur/spécialiste de la sécurité) conformément à l'ordonnance sur les qualifications ou d'un autre domaine (ergonomie, psychologie du travail, organisation, prévention des dépendances, etc.). Le SECO, les inspections cantonales du travail, la Suva ou les responsables de la solution de branche correspondante sont également disponibles pour tout renseignement complémentaire.

Une attention particulière doit être portée aux aspects suivants:

- **Constructions:** les constructions nouvelles et les transformations doivent respecter les règles reconnues en la matière. Il est recommandé aux futurs maîtres d'ouvrage ou locataires employant du personnel de faire expertiser les plans pour les installations prévues afin d'éviter des formalités ultérieures concernant la loi sur le travail.
- **Machines et appareils:** commandez uniquement des machines et appareils conformes aux prescriptions de sécurité selon l'ordonnance sur les machines (OMach). Pour utiliser d'anciens appareils en toute sécurité, faites-vous conseiller par l'inspection cantonale du travail compétente et assurez-vous que les machines et appareils ne sont utilisés que par un personnel bien formé.
- **Ordre, organisation et propreté:** processus de travail réglés avec clarté, éclairage et ventilation en parfait état de fonctionnement, sols antidérapants, escaliers munis de mains courantes ainsi que propreté méticuleuse du sol (les salissures entraînent souvent de graves chutes) contribuent

considérablement à la prévention des accidents. Assurez-vous que vos collaborateurs portent des chaussures adaptées.

- **Instruction et formation:** dans votre entreprise, vous veillerez à ce que le personnel (y compris la main-d'œuvre de langue étrangère et les travailleurs temporaires) reçoive une instruction compréhensible et efficace.

■ Règles de sécurité et planification des mesures

A l'identification des dangers succède la mise en place de mesures de protection d'ordre technique, organisationnel et personnel:

- budgétisation et mise en œuvre des mesures de sécurité planifiées
- planification en cas d'urgence. Selon la taille de l'entreprise: choix et coordination des secouristes
- définition des droits et des obligations de chacun en cas de collaboration avec des entreprises tierces

Feuillet d'information Suva 66092.f

■ Mise en œuvre

La mise en œuvre comprend la détermination d'instructions internes (ne pas obstruer les voies de fuite et les issues de secours, etc.):

- définition claire des responsabilités
- désignation d'un coordinateur en cas d'événement interne à l'entreprise (accident, évacuation, incendie etc.)
- mise à jour régulière de l'organisation en cas d'alerte (modification des numéros d'urgence sur les tableaux d'affichage, etc.)

■ Contrôle

La rédaction de rapports de sécurité réguliers (proposition de mesures, besoins, incidents, etc.) pour la direction permet d'actualiser l'organisation de la sécurité au travail et de la protection de la santé. En font partie:

- l'examen périodique et le procès-verbal des mesures mises en place à l'aide de listes de contrôles
- le contrôle et l'adaptation de l'organisation de la sécurité en cas de modification de processus

- le contrôle périodique du matériel de premier secours (intégralité, date de péremption, etc.)

■ Gestion des absences

Déterminez les coûts occasionnés au sein de votre entreprise par les absences dues à des accidents ou à des problèmes de santé. Grâce à un enregistrement systématique des absences, vous disposez d'un outil de gestion efficace. En effet, les données collectées vous permettront de fixer des objectifs et de mettre en place une procédure de contrôle. La gestion des absences, avec des instruments tels que Case Management, entretien de retour au travail et cercle de la santé, constitue une base solide pour une réinsertion réussie et une prévention ciblée.

■ Formation

Sensibilisez le personnel à la sécurité au travail et à la protection de la santé:

- Instruisez et formez systématiquement vos collaborateurs et documentez les instructions et formations réalisées.

- Introduisez soigneusement les nouveaux collaborateurs et travailleurs temporaires à leur poste de travail.

Prospectus Suva 84020.f

Feuillet d'information Suva 66094.f

Liste de contrôle Suva 67019.f

Documentation SECO «Débute en sécurité – reste en bonne santé!» (documentation de base sur la sécurité au travail et la protection de la santé à l'intention des enseignants des écoles professionnelles)

- Informez le personnel provenant d'entreprises tierces (artisans, personnel de nettoyage des locaux, travailleurs temporaires, etc.) des consignes de sécurité spécifiques à votre entreprise.
- Assurez-vous que le personnel de langue étrangère et les travailleurs temporaires ont également bien compris les instructions.
- Répétez régulièrement les instructions.

En montrant l'exemple, les supérieurs peuvent réduire sensiblement la formation nécessaire.

■ Organisation en cas d'urgence

Accidents, incendies et autres événements indésirables peuvent survenir dans chaque entreprise. Dès lors, une organisation adéquate, des premiers secours efficaces et du

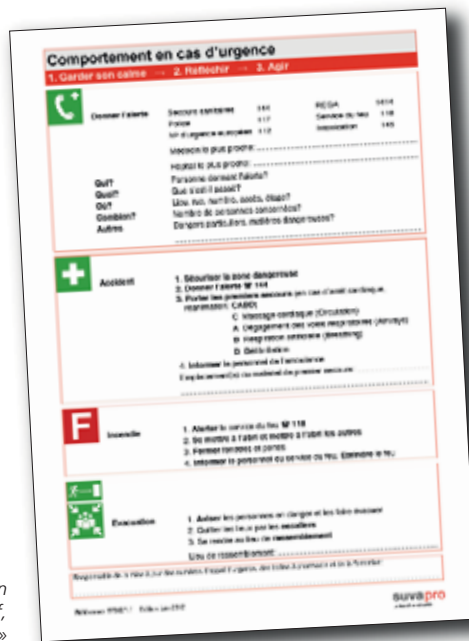
personnel bien formé peuvent réduire considérablement les dommages et les souffrances.

Elaborez un plan d'alerte qui comporte les adresses et numéros de téléphone importants et affichez ce plan à proximité immédiate de chaque appareil téléphonique.

Placez le matériel de premier secours (boîte à pharmacie) dans un endroit facile d'accès et veillez à ce que son contenu soit toujours complet.

Accordez également toute l'attention nécessaire à la prévention des incendies et à la lutte contre les incendies.

Exercez avec le personnel les différents scénarios à appliquer en cas d'urgence. Empruntez avec eux les voies d'évacuation, montrez-leur les différents emplacements prévus par les plans d'alerte, les endroits où se trouve le matériel de premier secours et les moyens de lutte contre les incendies ainsi que les points de rassemblement.



Feuille d'information
Suva 6706211.f,
«Comportement en cas d'urgence»

Numéros d'urgence	
Service de santé	144
REGA	1414
Police	117
Service du feu	118
Intoxications	145
Numéro européen	112

■ Comportement en cas d'urgence

Avoir le bon comportement en cas d'urgence peut sauver des vies. Les principales étapes sont brièvement résumées ci-après:

- 1. Faire le point de la situation.** Que s'est-il passé? Personnes blessées, dommages matériels?
- 2. Identifier les dangers.** Danger pour les secouristes? Risque d'incendie? Risque d'explosion? Se protéger soi-même. Ecarter les personnes accidentées de la zone dangereuse. Sécuriser la zone contre d'autres dangers.
- 3. Appeler les secours.** Demander une aide médicale (quoi, où, qui, quand, comment, combien, autres dangers). Fournir les données de l'appelant.
- 4. Mesures de sauvetage immédiates pour les personnes blessées.**
CABD des premiers secours
 - Massage cardiaque (**C**hest compressions)
 - Libérer les voies respiratoires (**A**irways)
 - Respiration (**B**reathing)
 - **D**éibrillation
- 5. Positionnement, protection, suivi, autres mesures, répétition des premiers soins CABD, information des secouristes.**
- 6. Annonce de l'événement au responsable du personnel pour l'information aux proches.**



■ Organisation et participation

Une bonne organisation et moins de facteurs nuisibles sont synonymes de plus grande efficacité. Pour que l'organisation du travail soit optimale, il convient de prendre en compte les points suivants:

- Définir clairement les procédures de travail.
- Consigner les tâches et les compétences de chacun dans un cahier des charges.
- Plus l'espace de travail est réduit, plus il doit être ordonné.

Des processus de travail optimisés, l'utilisation d'installations appropriées, des postes de travail propres et rangés ainsi que l'aménagement adéquat des locaux permettent de réduire les facteurs nuisibles et le stress inutile. Le stress est une cause de baisse de la qualité et d'absences répétées.

La sécurité au travail et la protection de la santé sont des tâches de direction, mais c'est uniquement dans le cas où les collaborateurs peuvent participer à l'agencement des postes de travail, à l'acquisition de l'équipement et à l'organisation que les conditions seront optimales. La culture de la sécurité doit être développée en commun.

■ Protection de la santé

La protection de la santé au poste de travail est régie dans l'article 6 de la loi sur le travail. L'ordonnance 3 relative à la loi sur le travail, qui concrétise cette exigence, stipule dans son article 2 («Principe»): «L'employeur est tenu de prendre toutes les mesures nécessaires afin d'assurer et d'améliorer la protection de la santé et de garantir la santé physique et psychique des travailleurs».

La protection de la santé est un vaste domaine qui englobe des thèmes très divers tels que

- qualité de l'air, atmosphère climatique
- bruit gênant
- troubles musculo-squelettiques
- contraintes mentales
- organisation du travail
- dispositions spéciales pour la protection des jeunes travailleurs et des futures mères

Des conditions de travail défavorables (d'ordre organisationnel, ergonomique, physique, chimique ou biologique) peuvent être à l'origine de troubles de la santé. Les tableaux de cette brochure présentent donc des données détaillées ainsi que des mesures correspondantes pour la plupart de ces

thèmes. Vous trouverez des informations sur l'état technique actuel des prescriptions en matière de prévention dans les commentaires relatifs à la loi sur le travail et à ses ordonnances.

(<http://www.seco.admin.ch/dokumentation/publikation/00009/index.html?lang=fr>)



Contenu du travail, organisation et comportement

Santé et bien-être au poste de travail

Accidents et organisation du travail sont étroitement liés. Lacunes dans l'organisation du travail, décisions floues, malentendus, personnel soumis à de fortes pressions et mauvaises conditions de travail, forte charge de travail, processus de travail stressants combinés à des conditions défavorables (bruit, humidité de l'air élevée, chaleur, postes de travail mal aménagés et inadaptés, parfois sans vue sur l'extérieur, etc.) donnent souvent lieu à des situations critiques.

Les accidents et les problèmes de santé qui se manifestent par exemple par des troubles musculosquelettiques mènent parfois à de très fortes pertes de rendement ou à de longues absences de travail.

Les accidents sont fréquemment imputés à une erreur humaine. Par conséquent, prendre en compte le facteur humain dans la prévention des accidents signifie faire attention à

l'ambiance de travail dans l'entreprise, mais également à l'organisation du travail. Ces aspects ont en effet une influence déterminante sur le comportement des collaborateurs et par là même sur leur motivation et sur leur productivité.

Les installations techniques représentent aussi fréquemment un risque d'accident. Avec la déclaration de conformité, le vendeur garantit que le produit peut être exploité sans nuire à la santé. L'utilisation correcte, l'entretien et la marche à suivre en cas de défauts sont décrits dans la notice d'utilisation. La plupart du temps, les appareils doivent être réparés ou entretenus par du personnel qualifié disposant de connaissances techniques. Ce point est extrêmement important, car le vendeur peut rejeter toute responsabilité en cas d'accident lorsqu'il est avéré que le produit défectueux a été traité de manière inappropriée.

L'hygiène au poste de travail est essentielle non seulement à cause de l'inspection des denrées alimentaires ou de la clientèle, mais encore parce que l'employeur est tenu, selon l'article 2 de l'ordonnance 3 relative à la loi sur le travail,

¹ «... de prendre toutes les mesures nécessaires afin d'assurer et d'améliorer la protection de la santé et de garantir la santé physique et psychique des travailleurs. Il doit en particulier faire en sorte que:

- a. en matière d'ergonomie et d'hygiène, les conditions de travail soient bonnes;
- b. la santé ne subisse pas d'atteintes dues à des influences physiques, chimiques ou biologiques;
- c. des efforts excessifs ou trop répétitifs soient évités;
- d. le travail soit organisé d'une façon appropriée.

² Les mesures d'hygiène que les autorités exigent de l'employeur doivent être proportionnelles au regard des répercussions qu'elles ont sur la conception du bâtiment et sur l'organisation de l'entreprise».

Ainsi, les nouveaux collaborateurs doivent apprendre quelles sont les mesures en matière de prévention des accidents, mais également les mesures qui concernent la protection de la santé selon la loi sur le travail. Ils doivent en outre rafraîchir régulièrement ces connaissances. C'est uniquement ainsi qu'il est possible de fortement sensibiliser les employeurs et les travailleurs aux tenants et aux aboutissants de la sécurité au travail et de la protection de la santé et de mettre en œuvre les mesures appropriées.



Pour les postes de travail dans les bureaux, veuillez consulter la **brochure de la CFST** «L'accident n'arrive pas par hasard!» Sécurité et protection de la santé dans les bureaux **réf. 6205.f** ainsi que l'outil de prévention en ligne «**Box CFST**» (www.box-cfst.ch).

Contenu du travail, organisation et comportement

Situation / Mise en danger

Organisation du travail

Sollicitation insuffisante du personnel ou surmenage, stress psychique, baisse de rendement ou de motivation, augmentation du risque d'accident en raison de défaillances organisationnelles ou de situations d'urgence non réglées

Mesures préventives / A observer

- ▶ Formuler les instructions de façon claire et compréhensible, y compris pour le personnel de langue étrangère.
- ▶ Définir les procédures de travail, instruire le personnel sur l'utilisation et les risques des machines utilisées.
- ▶ Eviter le stress par une bonne planification et une bonne organisation.
- ▶ Discuter et encourager en équipe toutes les possibilités d'amélioration.
- ▶ Apprécier les bonnes prestations, mettre en avant les performances exceptionnelles.
- ▶ Désigner des interlocuteurs pour les situations de travail délicates ou les dysfonctionnements des appareils.
- ▶ Dispenser régulièrement une formation sur les alertes et les premiers secours en cas d'accident, contrôler le plan d'alerte et l'actualiser si besoin est (cf. p. 13).

Informations complémentaires

SECO : Documentation → Publications et formulaires → Brochures → Travail :
- Santé mentale sur le lieu de travail – Contraintes mentales –
Listes de contrôle pour s'initier
Liste de contrôle Suva «Formation des nouveaux collaborateurs», réf. 67019.f
Feuillelet Suva «Stressé? Voilà qui pourra vous aider!», réf. 44065.f
www.stressnostress.ch



Contenu du travail, organisation et comportement

Situation / Mise en danger

Contenu du travail

Tâches adaptées, problèmes psychosociaux, problèmes de communication

Mesures préventives / A observer

- ▶ Veiller à ce que les exigences (physiques et mentales) soient raisonnables.
- ▶ Formuler les objectifs selon le principe SMART: spécifique, mise en œuvre possible, attrayant, réaliste, temps déterminé.
- ▶ Donner des ordres compréhensibles et conformes aux échelons.
- ▶ Répondre aux questions posées.

Informations complémentaires

Cf. organisation du travail



Situation / Mise en danger

Gestion des collaborateurs

Stress, manque de motivation, collaboration perturbée, problèmes psychosociaux

Mesures préventives / A observer

- ▶ Assumer les responsabilités de direction. Remplir avec soin les tâches de direction.
- ▶ Définir clairement les procédures de travail.
- ▶ Rédiger des consignes claires, voire un règlement d'entreprise.
- ▶ Prévoir une marge de manœuvre et un pouvoir de décision suffisants.
- ▶ Veiller à assurer un soutien dans des situations de stress.
- ▶ Reconnaître les prestations.
- ▶ Tenir compte du contexte socio-éthique et moral des employés issus d'autres environnements culturels.

Informations complémentaires

Cf. organisation du travail



Contenu du travail, organisation et comportement

Situation / Mise en danger

Communication interne

Tensions, problèmes interpersonnels

Mesures préventives / A observer

- ▶ Instaurer une culture de la communication (entre collaborateurs et supérieurs, mais également entre collaborateurs).
- ▶ Exprimer les faits et les avis personnels.



Informations complémentaires

Cf. organisation du travail

Situation / Mise en danger

Tensions inter- personnelles / Harcèlement moral / Harcèlement sexuel

Stress psychique, détérioration de l'ambiance de travail et baisse de la disposition à travailler, représailles contre certains collaborateurs, conflits ouverts ou larvés

Mesures préventives / A observer

- ▶ Créer un point d'écoute.
- ▶ Aborder les conflits non résolus. S'exprimer sur les conflits par l'intermédiaire d'une personne de confiance interne ou externe.
- ▶ Assumer les responsabilités de direction. Identifier les signes avant-coureurs tels que manque de motivation, irritabilité, absences fréquentes et réagir rapidement.
- ▶ Faire éventuellement appel à un spécialiste assez tôt.

Informations complémentaires

Brochure SECO «Mobbing, description et aspects légaux», réf. 710.062 f

Brochure SECO «Harcèlement sexuel sur le lieu de travail –

Conseils destinés aux employées et aux employés», réf. 301.922.f

Brochure SECO «Harcèlement sexuel sur le lieu de travail –

Informations à l'intention des employées et des employeurs», réf. 301.926.f

Autres publications: cf. «Organisation du travail».



Contenu du travail, organisation et comportement

Situation / Mise en danger

Alcool, médicaments, drogues

Dépendance, risque accru d'accident, effets préjudiciables pour la santé, efficacité réduite, absences

Mesures préventives / A observer

- ▶ Identifier les signes avant-coureurs tels que manque de concentration, fatigue, manque de ponctualité, distraction, agressivité et proposer de l'aide (conseil interne ou externe).
 - ▶ Ne pas hésiter à recourir à une aide externe.
 - ▶ Eviter de décider à la place des employés.
 - ▶ Eviter de mettre les employés en permanence sous pression.
 - ▶ Réduire les tensions et les confrontations.
-
- ▶ Ne pas donner de médicaments aux hôtes ou au personnel.

Informations complémentaires

Feuillelet d'information Suva «Les substances engendrant la dépendance au poste de travail d'un point de vue juridiques», réf. 66095.f

Feuillelet Suva «D'une part. D'autre part. Tout ce qu'il faut savoir sur l'alcool et les autres substances engendrant la dépendance au poste de travail», réf. 44052.f

Feuillelet d'information Suva «Intégrer plutôt qu'exclure», réf. SBA 156



Contenu du travail, organisation et comportement

Situation / Mise en danger

Réglementation du temps de travail et de repos

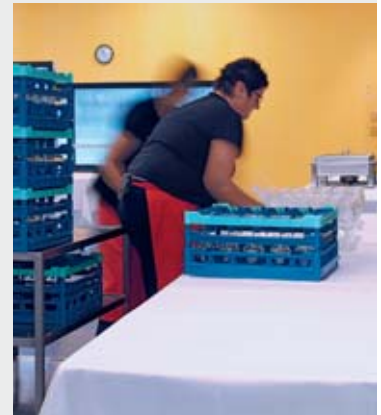
En cas d'inobservance de la réglementation sur le temps de travail et de repos, baisse de la capacité de concentration et du rendement, problèmes de santé dus au surmenage, absences, «démission interne»

Mesures préventives / A observer

- ▶ Communiquer les plans de travail sur deux semaines au moins 15 jours à l'avance (établissements saisonniers: 8 jours à l'avance pour une semaine): c'est la condition sine qua non permettant de coordonner temps de travail et vie privée.
- ▶ Installer un système d'enregistrement du temps de travail effectif si tel n'est pas le cas.
- ▶ Respecter les durées de travail légales et contractuelles.
- ▶ Limiter les heures supplémentaires à 140h (entreprises non industrielles) par an ou selon la convention collective de travail. Noter les heures supplémentaires et exiger leur compensation à court terme.

Informations complémentaires

SECO, Commentaire de l'ordonnance 1 relative à la Loi sur le travail (OLT 1), chap. 2 CCNT (Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés): www.l-gav.ch
Brochure SECO «Astuces pour les personnes qui travaillent en équipes», réf. 710.078.f



Contenu du travail, organisation et comportement

Situation / Mise en danger

Pauses et manque de repos

Epuisement, baisse de rendement, troubles digestifs

Mesures préventives / A observer

- ▶ Prévoir des pauses à intervalles réguliers dans des locaux avec lumière du jour et vue sur l'extérieur.
- ▶ Tenir compte de la situation particulière des équipes travaillant tard et tôt.
- ▶ Respecter le temps de repos de 11 heures d'affilée par jour.
- ▶ Le collaborateur a droit à deux jours de repos par semaine. Le temps de repos hebdomadaire doit être si possible accordé d'affilée. Une journée de repos entière doit être octroyée. Le temps de repos restant peut aussi être accordé sous forme de demi-journées. En accord avec le collaborateur, des demi-journées peuvent être données d'affilée sur une durée maximale de quatre semaines (12 semaines dans les établissements saisonniers).

Informations complémentaires

SECO, Commentaire de l'ordonnance 1 relative à la Loi sur le travail (OLT1), chap. 2
CCNT, Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés:
www.l-gav.ch
SECO, brochure «Astuces pour les personnes qui travaillent en équipes», réf. 710.078.f



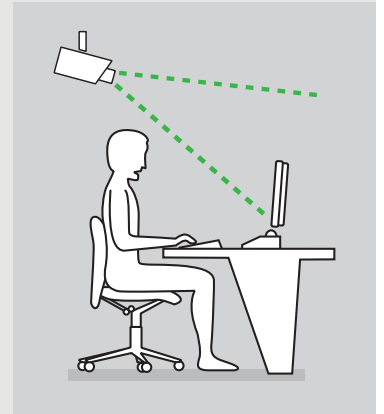
Situation / Mise en danger

Postes de travail sous surveillance

Stress psychique dû à l'intervention dans la sphère privée

Mesures préventives / A observer

- ▶ Il doit être impossible d'observer le comportement des collaborateurs à l'aide des systèmes de surveillance.



Informations complémentaires

SECO, Commentaire de l'ordonnance 3 relative à la Loi sur le travail, art. 26

SECO, Commentaire de l'ordonnance 4 relative à la Loi sur le travail, art. 8

Liste de contrôle Suva «Travailleurs isolés», réf. 67023.f

Contenu du travail, organisation et comportement

Situation / Mise en danger

Posture / Travail assis ou debout / Levage et port de charge fréquent

Troubles musculosquelettiques, c.-à-d. problèmes de l'appareil locomoteur, troubles dorsaux, douleurs à la nuque ou au cou, contractures musculaires, fatigue rapide

Mesures préventives / A observer

- ▶ S'assurer que les postes de travail permettent d'alterner position debout et assise.
- ▶ Si l'activité est effectuée en position debout, utiliser des appui-fesses et des semelles souples. Prévoir suffisamment de pauses.
- ▶ Adapter le poste de travail en fonction de la personne et demander éventuellement un conseil en matière d'ergonomie.
- ▶ Prévoir des outils de transport appropriés pour les transports répétitifs et plus particulièrement les charges lourdes.
- ▶ Stocker les produits lourds en dessous et les légers en dessus.
- ▶ Soulever et porter les charges près du corps.

Informations complémentaires

Brochure SECO «Travailler assis», réf. 710068.f
 Brochure SECO «Travailler debout», réf. 710077.f
 Dépliant SECO «Ergonomie, organisation du travail et conception des produits», réf. 710223.f
 Brochure SECO «Instrument d'évaluation Risques pour l'appareil locomoteur», réf. 710069.f
 Brochure SECO «Guide d'utilisation Instrument d'évaluation Risques pour l'appareil locomoteur», réf. 710070.f
 Liste de contrôle Suva «Manutention de charges», réf. 67089.f»



Contenu du travail, organisation et comportement

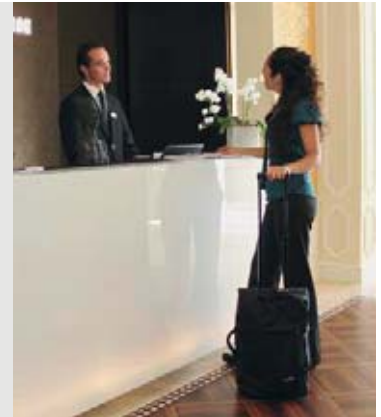
Situation / Mise en danger

Réception / Service à la clientèle / Service de nuit

Stress dû à l'obligation de rester affable en permanence, manifestations de violence/d'agressivité de la part des clients, risques courus par les personnes travaillant seules durant le service de nuit

Mesures préventives / A observer

- ▶ Pauses, relèves, changement de tâches.
- ▶ Réduire le niveau sonore par des mesures acoustiques ou séparer le front office et le back office.
- ▶ Prévoir un concept de sécurité et des mesures de sécurité en conséquence (alarme, voie d'évacuation, secours).
- ▶ Tenir à jour l'annuaire des contacts à prévenir/alerter.
- ▶ Discuter en équipe des éventuels problèmes.
- ▶ Ne pas laisser le personnel seul. Installer un système d'alarme.
- ▶ Mettre à jour et imprimer régulièrement le registre des hôtes après 20h.
- ▶ Interdire l'utilisation de l'ascenseur en cas de poste de travail isolé.



Contenu du travail, organisation et comportement

Situation / Mise en danger

Déplacements professionnels

Risque accru d'accident en raison d'une baisse de la concentration, d'un excès de fatigue, de la pression horaire

Mesures préventives / A observer

- ▶ Ne pas téléphoner ni fumer ni manger pendant le trajet.
- ▶ Ne pas partir en déplacement en cas de charge émotionnelle.
- ▶ Prévoir suffisamment de temps pour le trajet.



Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Sécurité en service extérieur», partie 1 («En déplacement»), réf. 67172.f

Situation / Mise en danger

Dispositions de protection spécifiques en cas de maternité

Dangers et effets nocifs pour la mère et l'enfant

Mesures préventives / A observer

- ▶ Respecter un horaire de travail de 9 heures par jour au maximum durant toute la grossesse.
- ▶ Respecter l'interdiction de travailler durant les huit semaines suivant l'accouchement.
- ▶ Vérifications des conditions de travail:
 - Demander une évaluation des risques en cas d'activité dangereuse ou pénible.
 - Prévoir un allègement de l'activité, notamment si elle est effectuée en station debout ou en condition peu ergonomique.
 - Prévoir une possibilité de s'allonger.
 - Bruit maximal autorisé: 85 dB.
 - Éviter de soulever des charges excessives au cours de la grossesse.
 - Limiter le travail en station debout à 4h à partir du 6^e mois de grossesse.
 - Laisser aux mères le temps nécessaire à l'allaitement et mettre à leur disposition un emplacement adapté à cet effet.

Informations complémentaires

Brochure SECO «Maternité – Protection des travailleuses», réf. 710 233.f

Liste de contrôle SECO «Protection de la maternité au lieu de travail»

Dépliant SECO «Travail et santé – Grossesse, maternité, période d'allaitement», réf. 710.220.f



Contenu du travail, organisation et comportement

Situation / Mise en danger

Dispositions de protection spécifiques pour les jeunes et les apprentis

Risque d'accident accru, effets nocifs, surcharge de travail

Mesures préventives / A observer

- ▶ Extrait de l'art. 19 al. 1 OLT 5: «L'employeur doit veiller à ce que les jeunes occupés dans son entreprise soient suffisamment et convenablement informés et instruits par un adulte expérimenté, notamment sur la sécurité et la protection de la santé au travail. Il doit donner aux jeunes travailleurs les consignes et recommandations voulues et les leur expliquer dès leur entrée dans l'entreprise».
- ▶ Respecter les réglementations spécifiques au travail de nuit et au travail du dimanche.

Informations complémentaires

Brochure SECO «Protection des jeunes travailleurs – Informations pour les jeunes de moins de 18 ans», réf. 710.063.f
SECO, Commentaire de l'ordonnance 5 relative à la Loi sur le travail



Situation / Mise en danger

Concierge, coursier, artisan

Accident, maladie ou malaise, mauvaise réaction

Mesures préventives / A observer

- ▶ Maintenir un contact régulier avec ces personnes (fait partie de la tâche de direction).
- ▶ Assurer une liaison entre le poste de travail isolé et un poste de travail toujours occupé et situé à proximité (ex.: téléphone, téléphone portable, radiotéléphone ou alarme radio).
- ▶ Téléphone avec fonction d'homme mort.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Travailleurs isolés», réf. 67023.f
Feuillet SECO pour les travailleurs isolés





Postes de travail en cuisine et environnement

Dans l'hôtellerie-restauration, les marchandises sont souvent livrées de nuit ou tôt le matin. L'expérience montre que le risque d'accident est alors accru en raison de plusieurs facteurs:

- Eclairage insuffisant
- Emplacements de travail exigus
- Sol dangereux (risque de faux pas, revêtements de sol souillés ou glissants)
- Mauvaises conditions météorologiques.

L'état des escaliers ou des quais de chargement (absence de main courante ou de marquage par ex.) peut également accroître le risque de chute.

Les exigences relatives à l'hygiène revêtent une grande importance en cuisine. La surface des matériaux utilisés doit donc être lisse afin de pouvoir être correctement nettoyée. Choisir une méthode de nettoyage adaptée permettra de résoudre de façon optimale un éventuel conflit d'intérêts entre l'hygiène et la sécurité.

Le bon usage des appareils et machines constitue un élément déterminant. Lorsque le personnel est bien formé, que les mesures de protection prescrites sont respectées lors de l'utilisation des équipements culinaires et que l'entretien est effectué dans les règles de l'art par des personnes qualifiées ou des spécialistes externes, les risques peuvent être largement évités. Il convient de façon générale d'employer uniquement des machines et des appareils accompagnés de la notice d'utilisation et d'entretien ainsi que de la déclaration de conformité CE du fabricant.

L'ambiance de travail en cuisine est souvent marquée par la pression «horaire» et le stress, raison pour laquelle une bonne préparation ainsi que des procédures de travail clairement définies revêtent une extrême importance. Une bonne formation et des instructions régulières dispensées lors de l'emploi de nouveaux appareils ou de l'arrivée de nouveaux collaborateurs contribuent à éviter les accidents.

Livraison des produits

Situation / Mise en danger

Quai de chargement

Glisser, trébucher

Faire une chute

Etre coincé

Mesures préventives / A observer

- ▶ Mettre en place une surface antidérapante.
 - ▶ Doter le quai d'une protection contre les intempéries.
 - ▶ Utiliser des tôles de chargement assez larges pourvues d'une protection antidérapage.
 - ▶ Déneiger et éventuellement saler en hiver.
-
- ▶ Marquer bien visiblement le bord du quai ou mettre un garde-corps pour sécuriser les zones à risque de chute.
-
- ▶ Permettre une bonne visibilité en plaçant un miroir par ex.
 - ▶ Garantir la distance de sécurité par des butoirs.
 - ▶ Installer des repères pour l'accostage au moyen d'un marquage clair.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Quais de chargement», réf. 67065.f

Liste de contrôle Suva «Rampes ajustables et niches de chargement», réf. 67066.f

Feuillet Suva «Voies de circulation à l'intérieur de l'entreprise», réf. 44036.f

Recommandation de l'Association suisse de logistique ASL «Planification et étude de projet de quais pour marchandises en vrac», réf. 206.4



Livraison des produits

Situation / Mise en danger

Escaliers

Blessures par chutes et glissades

Mesures préventives / A observer

- ▶ Poser une main-courante: d'un côté à partir de 5 marches et des deux côtés à partir d'un emmarchement de 1,5 m (obligation légale).
- ▶ Nettoyage régulier.
- ▶ Doter les marches d'un revêtement antidérapant.
- ▶ Garnir le bord des marches d'un profilé en caoutchouc ou de bandes antidérapantes. Marquer le bord des marches.
- ▶ Eviter les zones de risque de chute. Ne pas obstruer les escaliers, ne pas les utiliser comme lieu de stockage ou de stationnement.
- ▶ Mettre en place des transporteurs pour le transport de harasses par ex.

Informations complémentaires

Feuillelet Suva «Voies de circulation à l'intérieur de l'entreprise», réf. 44036.f
Brochure bpa «Escaliers», réf. 2.007



Postes de travail
en cuisine et
environnement

Livraison des produits

Situation / Mise en danger

Voies de circulation

Collision entre des personnes ou avec des moyens de transport

Mesures préventives / A observer

- ▶ Signaler clairement les voies de circulation internes, les entretenir et les contrôler régulièrement.
- ▶ Ne pas obstruer les voies de transport et ne pas les utiliser comme lieu de stockage.

Informations complémentaires

Feuillet Suva «Voies de circulation à l'intérieur de l'entreprise», réf. 44036.f

Liste de contrôle Suva «Voies de circulation pour piétons», réf. 67001.f

Liste de contrôle Suva «Voies de circulation pour véhicules», réf. 67005.f



Situation / Mise en danger

Livraison et reprise sans quai de chargement

Blessures par glissades, faux pas ou chutes

Mesures préventives / A observer

- ▶ Transporter les marchandises sur des voies dont la construction convient à cette activité.
- ▶ Instruire correctement le personnel.
- ▶ Répartir les charges et utiliser le matériel roulant approprié.
- ▶ Utiliser un éclairage convenable et fonctionnel. Remplacer immédiatement les lampes défectueuses.
- ▶ Mettre en place des marquages phosphorescents.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Voies de circulation pour piétons», réf. 67001.f

Liste de contrôle Suva «Portes et portails», réf. 67072.f



Livraison des produits

Situation / Mise en danger

Plates-formes élévatrices et monte-charges

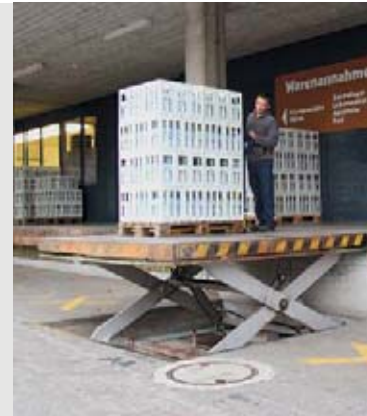
Coincement de parties du corps, chute de personnes, chute de la plate-forme

Mesures préventives / A observer

- ▶ Installer uniquement des installations et des appareils accompagnés de la déclaration de conformité CE et les employer selon la notice d'utilisation et d'entretien.
- ▶ Intégrer la plate-forme élévatrice au quai de chargement.
- ▶ Doter la plate-forme élévatrice d'un plancher antidérapant.
- ▶ Installer un interrupteur de sécurité à l'intérieur du bâtiment pour empêcher la mise en danger de tiers.
- ▶ Mettre en place une commande d'homme mort ainsi qu'une protection anti-pincement et les vérifier régulièrement.
- ▶ Installer le poste de commande à un endroit à partir duquel tous les mouvements de la plate-forme sont visibles.
- ▶ Signaler les bords de chute ou les sécuriser avec un garde-corps.
- ▶ Pour les plates-formes élévatrices accessibles au public, sécuriser les zones de coincement. Effectuer la maintenance selon les prescriptions du fabricant.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Plateformes élévatrices pour quais de chargement», réf. 67067.f



Postes de travail
en cuisine et
environnement

Livraison des produits

Situation / Mise en danger

Dépôts, chambres froides et chambres de congélation

Basculement des étagères

Enfermement dans les chambres froides, hypothermie létale

Gelures, hypothermie

Mesures préventives / A observer

- ▶ Fixer les étagères au mur et les relier entre elles.
 - ▶ Ranger judicieusement les marchandises entreposées en plaçant les charges lourdes en bas et les objets légers ou moins utilisés en haut.
 - ▶ Instruire correctement le personnel.
 - ▶ Eviter de trop charger les étagères et les planchers.
 - ▶ Apposer et respecter la capacité de charge indiquée par le fabricant.
 - ▶ Installer une protection antichoc.
-
- ▶ Il faut pouvoir ouvrir les portes de l'intérieur à tout moment. Adapter la construction des portes à cet effet.
 - ▶ Equiper les portes et portails d'un mécanisme de déverrouillage.
 - ▶ Installer un système d'alarme et le relier au dispositif d'alarme.
-
- ▶ Mettre à disposition les vêtements de protection appropriés et rendre obligatoire leur utilisation.



Livraison des produits

Situation / Mise en danger

Suite de la p. 38.

Dépôts, chambres froides et chambres de congélation

Chutes, enfermement accidentel, panne électronique

Mesures préventives / A observer

- ▶ Prévoir des planchers antidérapants.
- ▶ Installer un dispositif d'alarme avec un interrupteur d'alarme bien visible. En contrôler régulièrement les fonctions.
- ▶ Mettre au point un dispositif de sécurité ou un plan en cas d'urgence et en informer le personnel.
- ▶ Instruire le personnel de service et d'entretien.
- ▶ Installer des ventilations puissantes.
- ▶ Installer des dispositifs de protection contre l'incendie.
- ▶ Contrôler périodiquement l'éclairage de secours.
- ▶ Signaliser correctement les issues de secours.
- ▶ Prévoir des fiches de courant séparées pour les groupes électrogènes et les ventilateurs.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Chambres froides (volume supérieur à 10 m³ et température de service inférieure à zéro degré)», réf. 67181.f

Feuillelet Suva «Protection des personnes qui se trouvent dans les chambres froides»

Directive Suva «Règles relatives aux chambres froides et de congélation»

Annexe D de la norme SN EN 378-1

Documentation bpa «Revêtements de sols, conseils pour la planification, l'exécution et la maintenance de revêtements de sol antidérapants», 2005, réf. R0210

Brochure SECO «Travailler au froid», réf. 710226.f



Postes de travail en cuisine et environnement



Livraison des produits

Situation / Mise en danger

Conteneur à déchets

Coincement de parties du corps, chute à l'intérieur, coupures

Accidents et blessures dues à des conteneurs qui roulent

Mesures préventives / A observer

- ▶ Installer une plaque de couverture et un butoir.
- ▶ Prévoir un couvercle pour fermer le conteneur.
- ▶ Signaler clairement le tri des déchets.
- ▶ Porter des gants de protection et des lunettes de protection si besoin est.
- ▶ Lorsque la voie de circulation est en pente, empêcher le roulement par les mesures appropriées.



Situation / Mise en danger

Monte-charges / Monte-plats

Coincement de parties du corps, bijoux ou vêtements bloqués, enfermement accidentel

Mesures préventives / A observer

- ▶ Instruire correctement le personnel.
- ▶ La transmission de l'alarme doit être garantie.
- ▶ Construire les monte-charges selon la norme SIA.
- ▶ Conclure un contrat de maintenance.
- ▶ Le transport de personnes dans le monte-charges est généralement interdit. Il est possible uniquement avec l'autorisation correspondante du fabricant.

Informations complémentaires

Normes relatives aux ascenseurs électriques:

SN EN 81-1 / Norme SIA 370.001

Ascenseurs hydrauliques: SN EN 81-2 / SIA 370.002



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Analyse des risques

Dangers dans le domaine de la cuisine

Mesures préventives / A observer

- ▶ Procéder périodiquement à une analyse à l'aide de la liste de contrôle CFST et engager les mesures qui conviennent.



Informations complémentaires

Liste de contrôle CFST «Cuisines», réf. 6802.f

Liste de contrôle Suva «Protection de la peau dans l'agroalimentaire, les cuisines collectives et la restauration», réf. 67117.f

Postes de travail en cuisine et environnement

Situation / Mise en danger

Sols et écoulements au sol

Trébucher, tomber

Mesures préventives / A observer

- ▶ Prévoir des revêtements de sol antidérapants.
- ▶ Porter des chaussures adaptées.
- ▶ Doter les écoulements au sol de grilles de couverture stables et antidérapantes.
- ▶ Supprimer les zones de risque de chute.



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Préparation de la viande

Piqûres, coupures

Mesures préventives / A observer

- ▶ Familiariser le personnel à la technique de travail qui convient.
- ▶ Utiliser des couteaux adaptés.
- ▶ Porter l'équipement de protection adéquat lors du découpage de grandes pièces de viande (gants et tabliers de protection contre les objets pointus).

Informations complémentaires

Liste de contrôle CFST «Cuisines», réf. 6802.f

Liste de contrôle CFST «Couteaux de cuisine», réf. 6803.f



Situation / Mise en danger

Trancheuse

Coupures,
écrasements

Décharge électrique

Mesures préventives / A observer

- ▶ Utiliser exclusivement des machines conformes dotées des dispositifs de protection requis.
- ▶ Réserver l'usage de la meule à aiguiser au personnel formé.
- ▶ Le nettoyage s'effectue avec des gants de protection et sur des appareils débranchés.

Informations complémentaires

Liste de contrôle CFST «Cuisines», réf. 6802.f



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Hache-viande

Ecrasements, coincements allant jusqu'à la perte d'un membre

Mesures préventives / A observer

- ▶ Utiliser exclusivement des machines dotées de la déclaration de conformité CE, respecter la notice d'utilisation et d'entretien.
- ▶ Toujours utiliser un poussoir pour le remplissage.

Informations complémentaires

Feuillet Suva «Equipements de protection individuelle dans les boucheries», réf. 11038.f
Liste de contrôle CFST «Cuisines», réf. 6802.f



Postes de travail
en cuisine et
environnement

Situation / Mise en danger

Blitz (cutter)

Coupures

Mesures préventives / A observer

- ▶ Utiliser des machines dotées de la déclaration de conformité CE et un couvercle protecteur avec système de surveillance.
- ▶ Respecter la notice d'utilisation et d'entretien.
- ▶ Contrôler régulièrement le fonctionnement du dispositif de protection.



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Mixeur plongeant

Coupures causées par les rotors en mouvement

Mesures préventives / A observer

- ▶ Toujours débrancher l'appareil avant de nettoyer.



Situation / Mise en danger

Mixeur / Machine universelle

Blessures causées par le rotor en mouvement

Mesures préventives / A observer

- ▶ Utiliser des machines dotées de la déclaration de conformité CE et une grille de protection avec système de surveillance.
- ▶ Respecter la notice d'utilisation et d'entretien.
- ▶ Contrôler régulièrement le fonctionnement du dispositif de protection.



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Machine à couper le pain

Coupures

Mesures préventives / A observer

- ▶ Mettre en place une protection suffisamment longue des couteaux.



Postes de travail
en cuisine et
environnement

Situation / Mise en danger

Machine à laver les légumes et la salade

Ecrasements,
perte d'un membre

Mesures préventives / A observer

- ▶ Utiliser des machines dotées de la déclaration de conformité CE et un couvercle protecteur avec système de surveillance.
- ▶ Respecter la notice d'utilisation et d'entretien.
- ▶ Contrôler régulièrement le fonctionnement du dispositif de protection.



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Couteaux

Coupures, piqûres

Mesures préventives / A observer

- ▶ Utiliser les bonnes poignées de sécurité ergonomiques.
- ▶ Contrôler et affûter régulièrement les couteaux.
- ▶ Rangement approprié.

Informations complémentaires

Liste de contrôle CFST «Couteaux de cuisine», réf. 6803.f



Situation / Mise en danger

Machine à découper les légumes

Coupures

Mesures préventives / A observer

- ▶ Utiliser des machines dotées de la déclaration de conformité CE et un couvercle protecteur avec système de surveillance.
- ▶ Respecter la notice d'utilisation et d'entretien.
- ▶ Contrôler régulièrement le fonctionnement du dispositif de protection.
- ▶ Toujours utiliser un poussoir pour le remplissage.



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Tables

Contractures, troubles de l'appareil locomoteur, douleurs dorsales

Mesures préventives / A observer

- ▶ Ajuster les tables à la hauteur optimale grâce à des pieds réglables.
- ▶ Prévoir une base stable.
- ▶ Utiliser des outils permettant d'obtenir la hauteur de travail optimale.



Postes de travail en cuisine et environnement

Situation / Mise en danger

Fourneaux

Brûlures par contact avec les parties chauffées

Mesures préventives / A observer

- ▶ Dispenser une formation correcte et détaillée au personnel.
- ▶ Poser des mains courantes autour des fourneaux.



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Cuisinière à induction

Atteintes à la santé dues à l'exposition aux champs magnétiques

Mesures préventives / A observer

- ▶ Instruire et informer les femmes enceintes et les personnes porteuses d'implants médicaux tels que stimulateur cardiaque ou pompe à insuline.
- ▶ Assigner éventuellement d'autres activités à ces personnes.

Informations complémentaires

Suva, division médecine du travail, Factsheet «Compatibilité électromagnétique»



Situation / Mise en danger

Installations de gaz

Danger d'incendie et d'explosion, déficit en oxygène

Mesures préventives / A observer

- ▶ Installer un détecteur de fuite de gaz.
- ▶ Assurer la maintenance dans les règles de l'art.
- ▶ Signaliser clairement la vanne principale; toujours la fermer à la fin du travail.
- ▶ Observer les directives concernant les gaz liquéfiés et les directives SSIGE.

Informations complémentaires

Directive CFST «Gaz liquéfiés, 1re partie: récipients, stockage, transvasement et remplissage», réf. 1941.f

Directive CFST « Gaz liquéfiés, 2e partie: utilisation domestique, artisanale et industrielle des gaz liquéfiés », réf. 1942.f



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Filtres à graisse, hotte d'aspiration

Brûlures lors du nettoyage, chutes lors des travaux de nettoyage, blessures en cas d'incendie

Mesures préventives / A observer

- ▶ Garantir un accès libre.
- ▶ Mettre à disposition un marchepied adapté.
- ▶ Utiliser des équipements de protection lors de la maintenance et de l'entretien (lunettes de protection, gants de protection et protection respiratoire).
- ▶ Faire effectuer un nettoyage régulier et un nettoyage du conduit d'évacuation par une entreprise spécialisée tous les deux ans au moins afin de réduire le risque d'incendie.



Postes de travail en cuisine et environnement

Situation / Mise en danger

Machine à glace

Ecrasements, perte d'un membre

Mesures préventives / A observer

- ▶ Utiliser une machine dotée de la déclaration de conformité CE.
- ▶ Respecter la notice d'utilisation et d'entretien.
- ▶ Utiliser correctement le malaxeur.
- ▶ Ne pas toucher l'ouverture de remplissage avec les mains ou un objet externe.



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Façonneuse

Coincements, blessures au niveau de la zone d'introduction (cylindres, rouleaux d'entraînement)

Mesures préventives / A observer

- ▶ Ne pas porter de vêtements amples (attention à la zone d'introduction).
- ▶ Installer un interrupteur de sécurité.
- ▶ Protéger la zone d'introduction par une grille.

Informations complémentaires

Feuillet Suva «Les machines de boulangerie les plus utilisées. Prescriptions techniques de sécurité», réf. 44038.f



Situation / Mise en danger

Four à chaleur pulsée / Combi-steamer / Four à vapeur

Brûlures,
ébullantage

Mesures préventives / A observer

- ▶ Exiger du fabricant la notice d'utilisation et d'entretien ainsi que la déclaration de conformité CE.
- ▶ Contrôler régulièrement le mécanisme de verrouillage de la porte du four.
- ▶ Instruction: bonne manière d'ouvrir la porte.



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Four à micro-ondes

Brûlures, court-circuit

Mesures préventives / A observer

- ▶ Utiliser des maniques ou des gants de protection pour retirer les aliments chauds.
- ▶ L'appareil doit être pourvu d'un contacteur pour la porte.
- ▶ Ne pas introduire de récipients ou d'objets en métal.



Postes de travail
en cuisine et
environnement

Situation / Mise en danger

Friteuse

Brûlures, danger d'incendie
et d'explosion

Mesures préventives / A observer

- ▶ N'utiliser que des huiles de fritures adaptées.
- ▶ Ne pas effectuer de remise à niveau ou de changement d'huile lorsque l'huile est chaude.
- ▶ Ne pas placer la friteuse à proximité d'un raccordement d'eau.
- ▶ Toujours mettre suffisamment d'huile dans la friteuse.
- ▶ Eliminer immédiatement l'huile usagée de manière appropriée, ne pas la laisser traîner dans un coin. La laisser refroidir avant le transport.
- ▶ Ne jamais éteindre une friteuse en feu avec de l'eau.
- ▶ Placer une couverture d'extinction à portée de main, mettre éventuellement à disposition un extincteur à main adapté ou prévoir un dispositif d'extinction préinstallé.
- ▶ Ne pas placer la friteuse à côté de tables ou de surfaces de travail pour éviter les projections d'huile dues à des objets tombant à l'intérieur du récipient.



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Marmite basculante / marmite fixe

Brûlures,
ébullition

Mesures préventives / A observer

- ▶ Exiger la déclaration de conformité CE du fabricant.
- ▶ Respecter la notice d'utilisation et d'entretien.
- ▶ Assurer une fixation stable.
- ▶ Utiliser les outils adéquats.
- ▶ Dispenser les instructions relatives à une manipulation correcte.



Situation / Mise en danger

Autocuiseur, chaudière

Brûlures, ébullition

Mesures préventives / A observer

- ▶ Exiger la déclaration de conformité CE du fabricant.
- ▶ Respecter la notice d'utilisation et d'entretien.
- ▶ Le couvercle ne doit s'ouvrir que sous pression nulle.
- ▶ Utiliser le tuyau d'évacuation à la hauteur qui convient.



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Cellule de congélation rapide

Blessures par gelures

Mesures préventives / A observer

- ▶ Exiger la déclaration de conformité CE du fabricant.
- ▶ Respecter la notice d'utilisation et d'entretien.
- ▶ Dispenser les instructions adéquates au personnel.
- ▶ Respecter les réglementations relatives au froid.



Postes de travail
en cuisine et
environnement

Situation / Mise en danger

Lave-vaisselle

Brûlure au contact
de produits détergents
et d'agents de brillance

Mesures préventives / A observer

- ▶ Séparer la zone réservée à la vaisselle sale et la zone réservée à la vaisselle propre.
- ▶ Prévoir suffisamment de conteneurs pour l'élimination et les déchets.
- ▶ Exiger du fabricant la notice d'utilisation et d'entretien ainsi que la déclaration de conformité CE.
- ▶ Dispenser des instructions relatives à la manière correcte de changer le contenant.
- ▶ Utiliser des lunettes et des gants de protection pour le changement de contenant.
- ▶ Tenir compte des symboles de danger sur les conditionnements.



Préparation des produits et cuisine

Situation / Mise en danger

Lavage (plonge)

Coupures, piqûres,
brûlures, lésions dorsales

Mesures préventives / A observer

- ▶ Ne pas mettre les couteaux dans l'évier, mais les disposer bien visiblement.
- ▶ Laisser refroidir les casseroles et poêles chaudes à côté du fourneau avant de les laver.
- ▶ Soulever les grandes casseroles à deux lorsqu'elles sont vidées.
- ▶ Utiliser un équipement de protection si nécessaire.



Office, service et catering

Aux heures de pointe, le personnel d'office et de salle est particulièrement pressé par le temps afin de répondre aux exigences élevées des hôtes, ce qui accroît le risque d'accidents et de dommages pour la santé.

Définition claire des processus, planification judicieuse de l'infrastructure, sensibilisation et bonne formation du personnel ainsi que respect des règles de sécurité au travail vous permettront de réduire substantiellement le risque d'accidents. Par ailleurs, il est essentiel d'utiliser des équipements et appareils sûrs et bien entretenus.

La plupart des accidents et problèmes de santé dans ce domaine surviennent dans les circonstances suivantes:

- Collisions, faux pas, glissades, chutes
- Brûlures, coupures dues à des débris de verre
- Précipitation, stress, inobservance des durées de travail, courants d'air, manque d'ergonomie
- Inobservance des dispositions spécifiques de protection des jeunes et des femmes enceintes

Accordez suffisamment d'importance à la sécurité et à la santé de votre personnel et prenez en considération le catalogue de risques et de mesures ci-après.

Office, service
et catering

Office, service et catering

Situation / Mise en danger

Analyse des risques

Risques courus
à l'office, en salle

Mesures préventives / A observer

- ▶ Procéder périodiquement à une analyse à l'aide de la liste de contrôle CFST et engager les mesures appropriées.



Informations complémentaires

Liste de contrôle CFST «Personnel de salle», réf. 6801.f

Situation / Mise en danger

Voies de circulation pour le service, stations de débarrassage

Glissade, choc, collision,
faux pas

Mesures préventives / A observer

- ▶ Maintenir les sols propres, nettoyer régulièrement, installer un panneau d'avertissement.
- ▶ Prévoir des revêtements de sol antidérapants.
- ▶ Supprimer les zones de risque de chute, mettre de l'ordre, ne pas obstruer les voies de circulation.
- ▶ Signaler les seuils.
- ▶ Réglementer clairement les passages, si possible séparer les passages.
- ▶ Installer des portes automatiques avec contact visuel entre l'office et la cuisine.



Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Les sols», réf. 67012.f

Office, service et catering

Situation / Mise en danger

Transporteurs à bande dans les hôpitaux, les homes et la restauration collective

Ecrasements, coincement de parties du corps

Mesures préventives / A observer

- ▶ Eviter de toucher les zones de danger possibles telles qu'éléments en mouvement non protégés, chaîne et cames d'entraînement.
- ▶ Exiger du fabricant la notice d'utilisation et d'entretien ainsi que la déclaration de conformité CE.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Installations de manutention continue de charges isolées», réf. 67022.f



Office, service et catering

Situation / Mise en danger

Vaisselle, verres

Coupures dues à des débris de verre ou de vaisselle

Mesures préventives / A observer

- ▶ Disposer les débris de verre et de vaisselle dans des conteneurs séparés; les éliminer séparément.
- ▶ Porter des gants ou utiliser la brosse et la ramasseuse pour collecter les débris de verre ou de vaisselle.



Situation / Mise en danger

Manipulation des bouteilles de gaz, réchauds (gaz, alcool à brûler)

Risque d'explosion, d'incendie et de brûlures dus à des fuites de gaz et de vapeur

Très dangereux:
recharger un réchaud à alcool encore chaud

Mesures préventives / A observer

- ▶ Former le personnel à la manipulation et au stockage des bouteilles de gaz.
- ▶ Remplacer les liquides facilement inflammables (alcool) par de la pâte combustible par ex.
- ▶ Utiliser de la pâte combustible contenue dans des récipients en plastique présentant un dispositif de protection contre les retours de flamme.
- ▶ Les bouteilles de gaz (propane, butane) doivent être stockées sous clé et à l'air libre et ne doivent jamais l'être au sous-sol.
- ▶ Effectuer une maintenance régulière des appareils (joints, tuyaux, vannes).
- ▶ Ne remplir les réchauds que lorsqu'ils sont froids et respecter les consignes de sécurité.

Informations complémentaires

Directive concernant les gaz liquéfiés et directive SSIGE

Directive CFST «Gaz liquéfiés, 1re partie: récipients, stockage, transvasement et remplissage», réf. 1941.f

Directive CFST «Gaz liquéfiés, 2^e partie: utilisation domestique, artisanale et industrielle des gaz liquéfiés», réf. 1942.f

Dépliant Suva «Gaz liquéfié: changement de bouteilles sans danger», réf. 84016.f



Office, service et catering

Situation / Mise en danger

Bouteilles de gaz comprimé

Risque d'éclatement ou d'écrasement en cas de renversement des bouteilles de gaz comprimé, risque d'asphyxie en cas d'échappement de gaz

Mesures préventives / A observer

- ▶ Sécuriser les bouteilles pleines et vides contre les chutes.
- ▶ Stocker les bouteilles uniquement dans des locaux bien aérés.



Office, service et catering

Situation / Mise en danger

Manutention de charges

Mauvaise posture, charges lourdes, glissade, produits qui s'échappent des mains

Mesures préventives / A observer

- ▶ Utiliser des outils (employer du matériel roulant adapté et planifier des distances courtes).
- ▶ Porter des chaussures appropriées (offrant un bon maintien et avec semelles antidérapantes).
- ▶ Apprendre au personnel à soulever et à porter correctement les charges.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Manutention de charges», réf. 67089.f

Feuillelet Suva «Soulever et porter correctement une charge», réf. 44018.f



Office, service et catering

Situation / Mise en danger

Couteaux (couteaux à pain, couteaux à trancher, couteaux de cuisine)

Coupures, piqûres

Mesures préventives / A observer

- ▶ Conserver les couteaux dans des supports de protection, des étuis ou des supports magnétiques.
- ▶ Les ranger dans les tiroirs avec protection de lames ou dans des boîtes de rangement par ordre de grandeur.
- ▶ Former le personnel à la manipulation des couteaux, notamment les apprentis et les travailleurs temporaires.

Informations complémentaires

Liste de contrôle CFST «Cuisines», réf. 6802.f

Liste de contrôle CFST «Couteaux de cuisine», réf. 6803.f



Situation / Mise en danger

Etagère modulaire dans la cave à vin et l'économat

Blessures dues à la chute des employés des étagères

Mesures préventives / A observer

- ▶ Effectuer régulièrement des contrôles visuels.
- ▶ Vérifier la stabilité, fixer les étagères au mur dans la mesure du possible.
- ▶ Garnir les rayonnages correctement et sans excès. Conserver le matériel lourd en bas et les objets légers en haut.
- ▶ Respecter la capacité de charge indiquée par le fabricant.
- ▶ Mettre à disposition un marchepied adapté.
- ▶ Ne pas monter sur les étagères!

Chute des employés



Office, service et catering

Situation / Mise en danger

Détergents / Désinfectants

Brûlure des voies respiratoires par inhalation de nuages de pulvérisation et de vapeur. Brûlure des yeux et de la peau par contact, allergies, mise en danger de tiers et/ou de l'environnement

Mesures préventives / A observer

- ▶ Centraliser les fiches de données de sécurité et dispenser des instructions au personnel concernant
 - les dangers
 - la manipulation/les mesures de protection
 - les premiers secours
- ▶ Disposer les instructions de travail sur place.
- ▶ Fournir les équipements de protection individuelle appropriés tels que gants, lunettes et masques de protection.
- ▶ N'utiliser que les récipients d'origine portant le bon marquage avec le nom du produit et les symboles de danger.
- ▶ Conserver séparément les détergents et les produits alimentaires.

Informations complémentaires

Brochure Suva «Substances dangereuses. Ce qu'il faut savoir», réf. 11030.f



Office, service
et catering



Situation / Mise en danger

Appareils et installations électriques

Décharge électrique

Mesures préventives / A observer

- ▶ Procéder à des contrôles visuels périodiques des câbles, raccords de câble, fiches et prises.
- ▶ Obligation de déclarer en cas de défauts.
- ▶ Installer des prises et interrupteurs d'éclairage étanches aux éclaboussures en zone humide.
- ▶ Les installations doivent se situer au-dessus du niveau des projections.
- ▶ Utiliser un disjoncteur de protection à courant de défaut dans l'intégralité de la zone humide (dispositif différentiel résiduel DDR).
- ▶ Faire réparer immédiatement les équipements défectueux par un spécialiste.



Informations complémentaires

Feuillet d'information Suva «Le couplage de protection à courant de défaut», réf. SBA 103.f

Office, service et catering

Situation / Mise en danger

Machine à café

Brûlures, blessures liées aux chutes

Mesures préventives / A observer

- ▶ Former les nouveaux collaborateurs à l'utilisation de la machine à café.
- ▶ Fournir un marche-pied adapté en cas de besoin pour le remplissage avec du café en grains ou le nettoyage par ex.
- ▶ Entretien régulier par un spécialiste (contrat de maintenance).



Office, service et catering

Informations complémentaires

Liste de contrôle CFST «Personnel de salle», réf. 6801.f

Office, service et catering

Situation / Mise en danger

Service d'étage

Abus, ingérence dans la vie privée

Dangers liés à des situations d'urgence

Problèmes de l'appareil locomoteur provoqués par une mauvaise posture, une mauvaise façon de soulever et porter des charges lourdes

Mesures préventives / A observer

- ▶ Formation du personnel sur le bon comportement à adopter dans les chambres des hôtes. Discussion au sein de l'équipe et échange d'expériences.
- ▶ Signaler correctement les voies d'évacuation et issues de secours et informer le personnel.
- ▶ Utiliser les outils adéquats.
- ▶ Apprendre au personnel à soulever et porter correctement les charges.

Informations complémentaires

Liste de contrôle CFST «Personnel d'étage et de chambre», réf. 6804.f

Liste de contrôle Suva «Manutention de charges», réf. 67089.f

Feuillelet Suva «Soulever et porter correctement une charge», réf. 44018.f

Liste de contrôle SECO «Harcèlement sexuel sur le lieu de travail», réf. 301.928.f



Office, service et catering

Situation / Mise en danger

Catering

Risques liés au travail dans un environnement externe et dans des conditions difficiles

Blessures ou affections de l'appareil locomoteur lors du transport et de l'installation d'appareils, machines etc.

Premiers secours/ Urgences

Mesures préventives / A observer

- ▶ Bonne reconnaissance du lieu de l'événement (comment, où, quoi).
- ▶ Planifier correctement les possibilités de déroulement de l'événement. Etudier les questions liées à l'eau, l'évacuation des eaux usées, l'alimentation en électricité et l'élimination des déchets.
- ▶ Confier les installations pour l'eau, l'électricité, etc. à des spécialistes certifiés.
- ▶ Prévoir l'infrastructure en fonction des conditions météorologiques.
- ▶ Ne pas sous-estimer le transport et la logistique pour le réapprovisionnement. Utiliser des contenants et caisses de transport appropriés. Inclure dans la planification les véhicules et le matériel roulant.
- ▶ Tenir compte du temps de repos du conducteur.
- ▶ Respecter le poids de charge autorisé du véhicule.
- ▶ Préparer le plan en cas d'urgence: numéros d'urgence, voies d'évacuation, hôpital le plus proche. Déposer sur place une mallette de premier secours, un extincteur et une couverture d'extinction.
- ▶ Si l'événement se déroule sur plusieurs jours, confier la surveillance de l'infrastructure à une entreprise de sécurité.
- ▶ Assurer la formation et le briefing rigoureux du personnel.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Plan d'urgence pour les postes de travail mobiles», réf. 67061.f

Liste de contrôle Suva «Chargement manuel de véhicules», réf. 67093.f

Liste de contrôle Suva «Manutention de charges», réf. 67089.f



Office, service et catering



Office, service et catering

Situation / Mise en danger

Take away

Risque couru par les travailleurs isolés en raison d'un espace restreint et d'un manque d'organisation

Refroidissements provoqués par le froid et l'humidité

Urgences

Mesures préventives / A observer

- ▶ Réglementer les pauses.
- ▶ Pourvoir aux installations sanitaires.
- ▶ Organisation du travail judicieuse et mûrement réfléchie, planification des relèves par ex.
- ▶ Port de vêtements appropriés aux conditions météorologiques (sous-vêtements thermiques, chaussures isolées, protection de la tête).
- ▶ Préparer le plan en cas d'urgence (cf. pp. 13 et 90).

Informations complémentaires

Feuillet SECO pour les travailleurs isolés

Publication SECO «Travail et santé – Travailler dans un kiosque ou autre stand ouvert en période froide», réf. 710.232.f

Feuillet SECO «Travail et santé – Travailleurs isolés»

Feuillet d'information Suva «Travailleurs isolés (instructions pour les employeurs et les chargés de sécurité)», réf. SBA 150



Infrastructure, entretien et appareils techniques

Dans la plupart des établissements, le secteur de la lingerie atteint un haut niveau de technicité, mais comme le degré d'instruction et de formation du personnel ne correspond pas toujours aux exigences demandées, on peut observer une augmentation notable des risques d'accidents. Les installations électriques en milieu humide en particulier doivent être suffisamment sécurisées (disjoncteur à courant de défaut FI). Le bon usage des calandres, des presses à repasser, des machines à laver et des sècheuses suppose un apprentissage. C'est ainsi qu'on peut prévenir efficacement les blessures telles que brûlures ou écrasements de membres dans les organes d'entraînement, les tambours ou les cylindres.

Les prescriptions plus particulièrement applicables à certains secteurs d'activité valent également pour l'ensemble de l'exploitation. Eclairage, revêtement des sols, installations électriques, dispositifs de sécurité des

machines, etc. défectueux signifient réduction de la sécurité du travail et donc parfois de la sécurité des clients. Il importe donc d'être très vigilant et, lorsque des défauts sont constatés, de veiller à y remédier immédiatement.

Les produits de décapage et de nettoyage doivent être conservés uniquement dans leur emballage d'origine. Les dépôts doivent pouvoir être verrouillés, et le personnel doit être instruit en conséquence. La vanne principale de l'installation de gaz doit être placée en dehors de la cuisine, à un endroit bien visible et accessible. Les bouteilles de gaz liquide (propane/butane) doivent être stockées à l'air libre ou dans un local bien ventilé, mais ne doivent jamais l'être au sous-sol. Maintenance dans les règles de l'art, entretien irréprochable et nettoyage régulier sont cruciaux pour la sécurité du travail et la protection de la santé dans un établissement.

**Infrastructure,
entretien
et appareils
techniques**

Lingerie

Situation / Mise en danger

Analyse des risques

Dangers dans le secteur de la lingerie

Mesures préventives / A observer

- ▶ Procéder à une analyse périodique en se basant sur la liste de contrôle CFST et prendre les mesures adéquates.



Informations complémentaires

Liste de contrôle CFST «Lingerie», réf. 6805.f

Situation / Mise en danger

Levage et port de charges

Troubles dorsaux, douleurs articulaires

Mesures préventives / A observer

- ▶ Mettre à disposition des outils ou du matériel de roulage approprié.
- ▶ Assurer une maintenance régulière et remplacer les cylindres défectueux.
- ▶ Informer les collaborateurs.



Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Manutention de charges», réf. 67089.f

Lingerie

Situation / Mise en danger

Tri du linge

Coupures et piqûres,
infections, contamination
par des maladies

Mesures préventives / A observer

- ▶ Fournir des équipements de protection adéquats (masque et gants).
- ▶ Informer les collaborateurs.



Infrastructure,
entretien
et appareils
techniques

Situation / Mise en danger

Repassage, calandres, presses

Brûlures par la vapeur
ou le fer à repasser chaud,
coincement ou écrasement
de membres

Mesures préventives / A observer

- ▶ Instruire les collaborateurs.
- ▶ Suivre la notice d'utilisation.
- ▶ Demander le certificat de conformité du fabricant.
- ▶ Ne pas porter de vêtements amples (foulards, manches longues) pour effectuer le travail.

Informations complémentaires

SN EN ISO 10472 «Exigences de sécurité pour les machines de blanchisserie industrielle», parties 1, 5 et 6



Lingerie

Situation / Mise en danger

Machine à laver / Sécheuse

Blessures causées par les tambours en rotation ou les organes d'entraînement

Mesures préventives / A observer

- ▶ Porter des vêtements appropriés. Manches longues, foulards, bijoux tels que bracelets sont à proscrire.
- ▶ Nettoyer régulièrement le filtre à peluches.

Informations complémentaires

Feuillet Suva «Cylindres. Risques d'accidents, objectifs de sécurité, solutions», réf. 44048.f

SN EN ISO 10472 «Exigences de sécurité pour les machines de blanchisserie industrielle», parties 1 à 4



Situation / Mise en danger

Produits de lavage et de nettoyage

Brûlures à l'acide,
intoxications

Mesures préventives / A observer

- ▶ Mettre à disposition la fiche de données de sécurité à un endroit central. La demander au producteur si elle n'est pas livrée avec le produit.
- ▶ Placer les consignes de travail sur les lieux de travail.
- ▶ Fournir des équipements de protection individuelle et informer les collaborateurs du bon usage.
- ▶ Respecter les prescriptions d'entreposage.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Acides et bases», réf. 67084.f

Feuillet d'information Suva «Protection de la peau au travail», réf. 44074.f



Service d'étage et de chambre

Situation / Mise en danger

Analyse des risques

Dangers dans le domaine du service d'étage/de chambre

Mesures préventives / A observer

- ▶ Procéder à une analyse périodique en se basant sur la liste de contrôle CFST et prendre les mesures adéquates.



Informations complémentaires

Liste de contrôle «Personnel d'étage et de chambre», réf. CFST 6804.f

Infrastructure,
entretien
et appareils
techniques

Situation / Mise en danger

Ergonomie

Troubles musculo-squelettiques dus à des mouvements répétitifs, à des postures contraintes, à des sollicitations déséquilibrées lors du levage et du transport de charges avec les bras

Mesures préventives / A observer

- ▶ Former le personnel aux techniques de travail et aux postures.
- ▶ Utiliser des outils adéquats pour le transport de charges.
- ▶ Prévoir du mobilier (lits par ex.) qui peut être déplacé sans grand effort.
- ▶ Fournir des échelles/escabeaux appropriés.

Informations complémentaires

SECO, Commentaire de l'ordonnance 3 sur la loi sur le travail, art. 24

Feuillelet Suva «L'ergonomie. Un facteur de succès pour toutes les entreprises», réf. 44061.f

Feuillelet Suva «Soulever et porter correctement une charge», réf. 44018.f



Service d'étage et de chambre

Situation / Mise en danger

Nettoyage des chambres

Risque de chute

Glissade, chute

Allergies, brûlures à l'acide, lésions des yeux

Contaminations, coupures lors de la manipulation de linge et de déchets

Mesures préventives / A observer

- ▶ Fournir des échelles/escabeaux appropriés pour les travaux de nettoyage des miroirs, rideaux, etc.
- ▶ Prévoir des revêtements de sol antidérapants dans les salles d'eau.
- ▶ Fournir des équipements de protection appropriés (gants, lunettes de protection, masque de protection) pour la manipulation des produits de nettoyage et de détartrage.
- ▶ Instruire périodiquement les collaborateurs des risques et des mesures de sécurité.
- ▶ Placer des sacs en plastique dans les poubelles. Transporter les sacs à ordures en vrac. Ne pas compresser les déchets.
- ▶ Porter des gants et éventuellement un masque de protection.
- ▶ Transporter séparément le linge fortement souillé à la lingerie.



Produits chimiques / Matières dangereuses

Situation / Mise en danger

Entreposage et manipulation de produits chimiques / Produits chimiques dangereux

Atteinte à la santé, risque d'incendie et d'explosion, pollution de l'environnement, confusion

Réaction de produits chimiques dangereux

Risques d'incendie/ d'explosion de matières solides, liquides et de gaz

Mesures préventives / A observer

- ▶ Conserver les produits dans leur emballage d'origine.
- ▶ Mettre à disposition la fiche de données de sécurité à un endroit central. La demander au producteur si elle n'est pas livrée avec le produit.
- ▶ Placer les consignes de travail sur les lieux de travail.
- ▶ Instruire le personnel et fournir l'équipement de protection individuel approprié.
- ▶ Entreposer correctement les produits chimiques. Veiller à ce que les produits incompatibles n'entrent pas en contact entre eux. Ne pas les entreposer avec des denrées alimentaires.
- ▶ Conserver les liquides dans des entrepôts avec des bassins de rétention.
- ▶ Entreposer les produits chimiques dangereux sous clé.
- ▶ Respecter les informations sur l'entreposage figurant sur l'étiquette et la fiche de données de sécurité.
- ▶ Tenir compte des prescriptions d'entreposage particulières pour les liquides et gaz hautement inflammables en raison des risques d'incendie et d'explosion.

Informations complémentaires

Brochure Suva «Substances dangereuses: ce qu'il faut savoir», réf. 11030.f

Affichette Suva «Pas de substances dangereuses dans des bouteilles pour boissons!», réf. 55232.f

Liste de contrôle Suva «Liste de contrôle: Stockage de liquides facilement inflammables», réf. 67071.f

Liste de contrôle Suva «Risques d'explosion», réf. 67132.f

Office fédéral de la santé publique (OFSP), dépliant «Attention danger!», réf. SHG 311.784.f



Infrastructure,
entretien
et appareils
techniques

Situation / Mise en danger

Installations électriques

Décharge électrique par contact si l'isolation des boîtes à fusibles, prises, interrupteurs, etc. est manquante ou défectueuse

Décharge électrique causée par un câble ou un luminaire défectueux

Blessures à la tête par la chute de réflecteurs

Mesures préventives / A observer

- ▶ Ne pas démonter les caches.
- ▶ Faire immédiatement réparer les installations défectueuses par un spécialiste.
- ▶ Spécialement pour l'extérieur et les zones humides: installer un disjoncteur de protection à courant de défaut (disjoncteur FI).
- ▶ Remplacer immédiatement les lampes défectueuses. Faire appel à un spécialiste si nécessaire.
- ▶ Procéder régulièrement à un contrôle des câbles et prises électriques. Contrôler régulièrement les installations et les branchements.

Informations complémentaires

Feuillet d'information Suva «Le couplage de protection à courant de défaut», réf. SBA 103.f
www.bpa.ch → Changement de lampe



Installations électriques et techniques, entretien et bâtiments

Situation / Mise en danger

Eclairage

Chutes dues à un éclairage insuffisant ou inadapté

Mesures préventives / A observer

- ▶ Veiller de manière générale à un éclairage suffisant (éclairage intérieur et extérieur).
- ▶ Revérifier périodiquement si l'éclairage est encore suffisant.
- ▶ Veiller au bon placement des éclairages (une ombre projetée peut constituer un risque de faux pas).
- ▶ Tenir compte des directives de l'Association suisse pour l'éclairage (SLG).

Informations complémentaires

SECO, Commentaire de l'ordonnance 3 sur la loi sur le travail, art. 15
Association suisse pour l'éclairage - SLG: www.slg.ch



Infrastructure,
entretien
et appareils
techniques

Situation / Mise en danger

Machines

Mains mises entre des pièces en mouvement non protégées

Mesures préventives / A observer

- ▶ Contrôler régulièrement si les installations de sécurité sont complètes et fonctionnent.
- ▶ Faire effectuer régulièrement la maintenance et l'entretien par un spécialiste qualifié.
- ▶ Demander la notice d'utilisation et le certificat de conformité du fabricant.
- ▶ Utiliser les accessoires et équipements de protection individuelle préconisés par le fabricant.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «STOP à la manipulation des dispositifs de protection», réf. 67146.f



Situation / Mise en danger

Faux planchers

Risque de basculer et de trébucher à cause de plaques mal mises en place

Risque de chute en cas d'ouvertures dans les faux planchers (par ex. lors du tirage de câbles ou de travaux de révision)

Mesures préventives / A observer

- ▶ Bien poser les plaques.
- ▶ Entourer et signaler suffisamment les ouvertures dans le sol.
- ▶ Lors d'interruptions de travail, sécuriser et marquer les zones dangereuses.



Situation / Mise en danger

Boîtes de raccordement au sol (satellite)

Les plaques de recouvrement saillantes peuvent constituer des sources de faux pas

Mesures préventives / A observer

- ▶ Poser les câbles dans les rainures prévues à cet effet et faire affleurer au sol les plaques de recouvrement.



Situation / Mise en danger

Câbles et bobines de câbles

Risque d'incendie en raison d'une bobine n'étant pas entièrement déroulée (accumulation de chaleur)

Rester accroché ou trébucher sur des câbles non fixés

Mesures préventives / A observer

- ▶ Toujours dérouler entièrement la bobine de câble.
- ▶ Poser les câbles de manière sécurisée.
- ▶ Signaler de manière bien visible les installations provisoires (avec une bande ou un triangle de signalisation par ex.).



Infrastructure,
entretien
et appareils
techniques

Situation / Mise en danger

Ascenseurs

Rester bloqué dans la cabine d'ascenseur, coincement

Mesures préventives / A observer

- ▶ Transmettre l'alarme depuis la cabine et s'assurer que les secours extérieurs interviennent. Un interphone permet d'éviter les épisodes de panique.
- ▶ Apposer des consignes de sécurité dans l'ascenseur.
- ▶ Les ascenseurs doivent être installés et entretenus conformément à l'ordonnance sur la sécurité des ascenseurs (RS 819.13) et aux normes ASN SN EN 81-1 et 81-2.



Situation / Mise en danger

Portes, portails

Blessures par coincement,

Coupures dues à des vitrages endommagés ou à l'absence de marquage

Mesures préventives / A observer

- ▶ Installer une commande de type «homme mort».
- ▶ Installer des barres palpeuses.
- ▶ Installer une ouverture automatique.
- ▶ Remplacer les vitrages endommagés.
- ▶ Munir les portes en verre de marques telles que barres obliques.
- ▶ Utiliser du verre de sécurité (verre trempé).

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Portes et portails», réf. 67072.f



Situation / Mise en danger

Fenêtres

chutes de hauteur

Mesures préventives / A observer

- ▶ Utiliser des dispositifs d'aides à la montée sûrs et créer des accès appropriés.
- ▶ Utiliser des auxiliaires adaptés, raclettes à manche télescopique par exemple.
- ▶ Utiliser un harnais anti-chute pour les travaux d'entretien et de nettoyage.
- ▶ Faire appel uniquement à du personnel instruit.



Situation / Mise en danger

Sols

Blessures en glissant, en trébuchant ou en tombant à cause de:

- revêtements de sols lâches ou saillants
- revêtements de sols souillés et/ou mouillés
- différences de niveau

Mesures préventives / A observer

- ▶ Poser des revêtements antidérapants.
- ▶ Remettre immédiatement en état les revêtements de sol défectueux.
- ▶ Veiller à garder les sols propres et secs.
- ▶ Prévoir des essuie-pieds appropriés.
- ▶ Compenser les différences de niveau avec une rampe à faible inclinaison (5 % max.).
- ▶ Signaler clairement les marches qui ne peuvent être évitées.
- ▶ Utiliser des panneaux d'avertissement.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Les Sols», réf. 67012.f

SECO, Commentaire de l'ordonnance 3 sur la loi sur le travail, art. 14

Documentation bpa «Revêtements de sols», réf. 2.027

Documentation bpa «Revêtements de sols: liste d'exigences», réf. 2.032

www.trebucher.ch



Infrastructure,
entretien
et appareils
techniques



Situation / Mise en danger

Escaliers

Blessures en tombant, en glissant ou en trébuchant

Mesures préventives / A observer

- ▶ Mettre en place une main courante facile à empoigner.
- ▶ L'installation d'une main courante est obligatoire à partir de cinq marches. Si la largeur de l'escalier dépasse 1,50 m, deux mains courantes sont obligatoires.
- ▶ Doter les marches de revêtements antidérapants, éviter les tapis qui peuvent glisser.
- ▶ Doter les bords des marches de profilés en caoutchouc ou de bandes antidérapantes.
- ▶ Veiller à un emmarchement ergonomique.
- ▶ La cage d'escalier ne doit pas être encombrée. Elle ne doit pas servir de lieu d'entreposage ni de stockage.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Stop aux chutes et faux pas dans les escaliers – Mains courantes», réf. 67185.f

Feuillelet Suva «Voies de circulation à l'intérieur de l'entreprise», réf. 44036.f

Brochure bpa «Escaliers», réf. 2.007



Installations électriques et techniques, entretien et bâtiments

Situation / Mise en danger

Entrées et voies de circulation du restaurant / hôtel

Chutes, faux pas, glisser sur des sols mouillés, sur la neige ou le verglas

Mesures préventives / A observer

- ▶ Déterminer la procédure de nettoyage (qui, quand, quoi).
- ▶ Informer les collaborateurs.
- ▶ Mettre à disposition des équipements de travail adéquats: pelle ou balai pour déneiger, gravier, gravillons ou sel pour le verglas.



Infrastructure,
entretien
et appareils
techniques

Situation / Mise en danger

Faux plafonds

Blessures dues à la chute d'éléments constitutifs du faux plafond

Mesures préventives / A observer

- ▶ Bien remettre en place les plaques de plafond après les travaux de nettoyage et de révision.



Situation / Mise en danger

Nettoyage des sols et de parties de bâtiments

Chutes, faux pas, glisser sur des sols humides ou mouillés

Allergies, intoxications, brûlures par des produits de nettoyage

Mesures préventives / A observer

- ▶ Nettoyer périodiquement les sols.
- ▶ Nettoyer par zones et utiliser des panneaux d'avertissement.
- ▶ Entreposer les fiches de données de sécurité à un endroit central.
- ▶ Fournir des équipements de protection (gants, lunettes de protection).
- ▶ Ne conserver les produits de nettoyage que dans l'emballage d'origine.

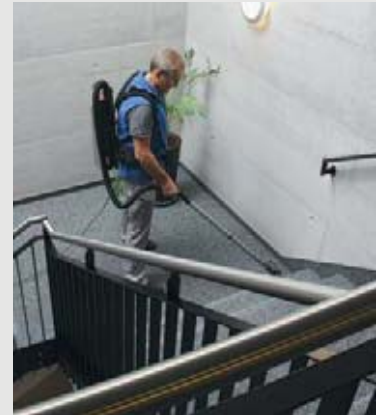
Informations complémentaires

Feuillet CFST «Aux responsables du nettoyage et de l'entretien des sols», réf. 6712.f

Installer le panneau CFST 6228

Liste de contrôle Suva «Les Sols», réf. 67012.f

Liste de contrôle Suva «Nettoyage et entretien des bâtiments», réf. 67045.f



Situation / Mise en danger

Installations de conditionnement d'air / de ventilation

Maladies dues à des contaminations bactériologiques, émissions de poussières, courants d'air

Mesures préventives / A observer

- ▶ Réglage, entretien et maintenance réguliers par des spécialistes.
- ▶ Remplacer les filtres encrassés et les éliminer en respectant l'environnement.
- ▶ Maintenir propres les surfaces des échangeurs thermiques.
- ▶ Rincer les conduits d'écoulement de l'eau de condensation.
- ▶ Demander au fabricant/fournisseur la déclaration de conformité, le mode d'emploi et la notice de maintenance.



Infrastructure, entretien et appareils techniques

Informations complémentaires

SECO, Commentaire de l'ordonnance 3 sur la loi sur le travail, art. 16
Dépliant SECO «Travail et santé – Lumière, éclairage, climat, qualité de l'air dans les locaux», réf. 710.221.f

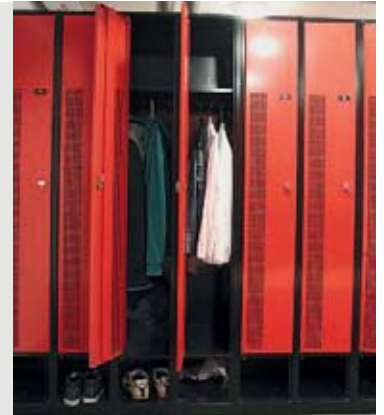
Situation / Mise en danger

Vestiaires, toilettes, hygiène

Contaminations bactériennes, sentiment de malaise ou refroidissements dus à des différences de température ou à des habits humides ou mouillés par la transpiration

Mesures préventives / A observer

- ▶ Nettoyage régulier (éventuellement suivi au moyen d'une fiche de contrôle).
- ▶ Aménager des vestiaires adaptés avec de bonnes possibilités de ventilation.
- ▶ Prévoir des casiers séparés pour les vêtements de ville et les vêtements de travail.
- ▶ Eviter les fortes différences de température sur le chemin des vestiaires et des sanitaires.



Installations électriques et techniques, entretien et bâtiments

Situation / Mise en danger

Elimination des déchets, chariot de nettoyage, benne à ordures, collecteurs, compacteurs à ordures

Doigts coincés ou écrasés, coupures et piqûres

Risque d'incendie par auto-inflammation

Mesures préventives / A observer

- ▶ Ne pas enlever les dispositifs de sécurité.
- ▶ Porter des gants de protection.
- ▶ Trier les déchets.
- ▶ Ne pas verser de déchets incandescents dans des récipients inflammables.
- ▶ Instruire les collaborateurs.



Infrastructure,
entretien
et appareils
techniques

Situation / Mise en danger

Bouteilles de gaz

Risque d'explosion

Mesures préventives / A observer

- ▶ Instruire les collaborateurs sur la manipulation et l'entreposage des bouteilles de gaz.
- ▶ Contrôler régulièrement les tuyaux, les vannes et les joints.
- ▶ Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'air libre ou dans un local bien aéré, mais ne doivent jamais l'être en sous-sol.
- ▶ Sécuriser les bouteilles de gaz contre le risque de basculement.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Bouteilles de gaz» réf. 67068.f



Situation / Mise en danger

Rayonnages, étagères, estrades, échelles

Blessures par la chute de matériel, l'effondrement de planchers, le renversement d'installations d'entreposage

Blessures par chutes de hauteur

Mesures préventives / A observer

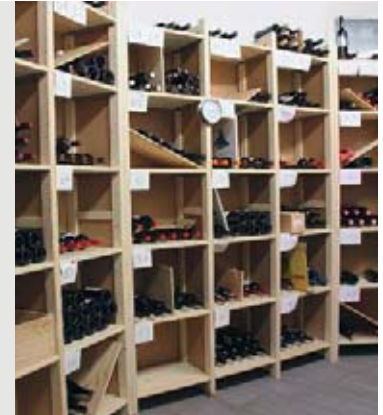
- ▶ Stabilité et protection contre le basculement: fixer les étagères au mur et au plafond et les relier entre elles.
- ▶ Garantir l'accessibilité des étagères.
- ▶ Apposer et respecter la capacité de charge autorisée pour le sol (kg/m^2) et les étagères (kg/rayon).
- ▶ Prévoir une protection contre les chocs.

- ▶ Mettre à disposition et utiliser des échelles appropriées et sûres.

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Étagères et armoires à tiroirs», réf. 67032.f

Liste de contrôle Suva «Stockage de marchandises en piles», réf. 67142.f



Installations électriques et techniques, entretien et bâtiments

Situation / Mise en danger

Nettoyeur à haute pression

Lésions oculaires

Mesures préventives / A observer

- ▶ Mettre à disposition des équipements de protection.
- ▶ Instruire les collaborateurs.
- ▶ Le dispositif de commande doit se fermer automatiquement quand on le lâche et être protégé contre un enclenchement inopiné.



Infrastructure,
entretien
et appareils
techniques

Situation / Mise en danger

Travaux de jardinage / Déneigement

Coupures allant jusqu'à
la perte de membres,
coincements, écrasements

Mesures préventives / A observer

- ▶ Instruire les collaborateurs sur la bonne manipulation des appareils.
- ▶ Mettre à disposition des équipements de protection appropriés.

Informations complémentaires

Directive CFST «Equipements de travail» 6512.f

Liste de contrôle Suva «Tondeuses à gazon» 67131.f

Brève de sécurité bpa «Prudence en tondant le gazon», mai 2008



Organisation en cas d'urgence

Situation / Mise en danger

Voies de circulation et d'évacuation, issues de secours

Gêne causée par des voies de circulation et d'évacuation encombrées

Absence de signalisation

Eclairage insuffisant

Portes verrouillées, systèmes de fermeture qui ne fonctionnent pas

Gêne par des sas bloqués dans les zones de sécurité

Mesures préventives / A observer

- ▶ Définir les voies de circulation et d'évacuation, les issues de secours, les signaler, bien les éclairer et toujours les garder libres.
- ▶ Effectuer des rondes de sécurité régulières.
- ▶ Installer des éclairages de secours, les signaler avec des pictogrammes.
- ▶ Veiller à une bonne qualité des matériaux phosphorescents.
- ▶ Ajouter un éclairage de secours à batteries aux éclairages de plafond (corps de lampe).
- ▶ Les portes doivent à tout instant pouvoir s'ouvrir sans gêne ni accessoire dans le sens de la fuite (système de fermeture avec déverrouillage d'issue de secours).
- ▶ Procéder à un contrôle de fonctionnement périodique et faire immédiatement remédier aux défauts.
- ▶ Installer des dispositifs de déverrouillage d'urgence adaptés pour quitter les zones de sécurité. Prendre des mesures organisationnelles pour fournir une aide.
- ▶ Important: instruire le personnel!

Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Voies d'évacuation», réf. 67157.f

Feuillelet Suva «Voies de circulation à l'intérieur de l'entreprise», réf. 44036.f

SECO, Commentaire de l'ordonnance 4 sur la loi sur le travail, annexe à l'art. 10



Organisation en cas d'urgence

Situation / Mise en danger

Compartiments coupe-feu

Risques liés à la propagation du feu

Mesures préventives / A observer

- ▶ Toujours veiller à ce que les portes et portails coupe-feu soient opérationnels et libres.
- ▶ Contrôler périodiquement les cloisonnements pare-feu, surtout après des modifications de la construction (après des travaux d'électricité par ex.).



Infrastructure, entretien et appareils techniques

Situation / Mise en danger

Eclairage de secours, lampes portatives, indications lumineuses des sorties de secours, etc.

Pas d'éclairage de secours en cas de panne de courant

Mesures préventives / A observer

- ▶ Vérifier périodiquement le bon fonctionnement de toutes les lampes de secours en simulant une coupure de courant (au moins 1–2 lux).
- ▶ Signaler les lampes de secours indépendantes du réseau.
- ▶ Vérifier périodiquement le réglage du programmeur.
- ▶ Remplacer les piles ou les accumulateurs défectueux (prendre en compte la durée de vie et l'emplacement).



Informations complémentaires

Liste de contrôle Suva «Voies d'évacuation», réf. 67157.f

Organisation en cas d'urgence

Situation / Mise en danger

Alarme / Plan d'urgence

Arrivée tardive
des secours

Mesures préventives / A observer

- ▶ Etablir un système d'alarme/plan d'urgence afin de garantir une intervention rapide des secours.
- ▶ Instruire périodiquement le personnel sur la procédure d'alerte.
- ▶ Contrôler périodiquement les postes d'alerte et les numéros d'appel d'urgence dans le plan d'urgence et les mettre à jour le cas échéant.
- ▶ Définir un point de rassemblement et informer le personnel.



Organisation en cas d'urgence

Situation / Mise en danger

Matériel de premiers secours

Matériel de premier secours introuvable, manquant ou incomplet

Mesures préventives / A observer

- ▶ Prévoir au moins une trousse de premiers secours contenant des désinfectants et des pansements.
- ▶ Dans les grands établissements ou les établissements sur plusieurs étages ou bâtiments, prévoir des équipements de ce type à plusieurs endroits bien situés.
- ▶ Contrôle périodique du matériel de premiers secours.
- ▶ Signaler les lieux d'entreposage du matériel de premiers secours par une croix blanche sur fond vert.



Infrastructure,
entretien
et appareils
techniques

Organisation en cas d'urgence

Situation / Mise en danger

Extincteurs / Postes d'incendie

Accès encombré ou
plombage manquant
(extincteurs)

Mesures préventives / A observer

- ▶ Procéder à un contrôle visuel périodique et aux contrôles de fonctionnement légaux (tous les trois ans).
- ▶ Instruire les collaborateurs sur les emplacements et la manipulation des extincteurs.



Situation / Mise en danger

Agression

Demande d'argent
avec menace d'une arme
ou autres menaces

Mesures préventives / A observer

- ▶ Définir le comportement à adopter en cas d'agression:
 - Garder son calme
 - Ne pas opposer de résistance ni faire de provocation
 - sous la menace d'une arme, répondre aux exigences de l'agresseur
 - Déclencher l'alarme silencieuse
- ▶ Instruire régulièrement les collaborateurs.
- ▶ Toujours garder la porte du local contenant le coffre fermée et verrouillée.
- ▶ Empêcher tout accès de personnes non autorisées aux locaux arrière (si possible avec des moyens techniques).
- ▶ Ne pas transporter d'argent liquide de manière visible.
- ▶ Organiser le transfert d'argent liquide par une entreprise de transport de fonds.



Annexe 1	
Bases légales	94
Annexe 2	
Sources de publications et solution par branche	97
Annexe 3	
Liste des mots clés	99

Annexe 1
Bases légales

Annexe 2
Sources de publications
et solution
par branche

Annexe 1: Bases légales

La sécurité et la protection de la santé au travail ne se basent pas sur le volontariat, mais sont prescrites par le législateur. Les principales dispositions de la Loi fédérale sur l'assurance accidents (LAA) RS 832.20 et de la Loi fédérale sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce (Loi sur le travail LTr) RS 822.11 sont rappelées ci-après:

Obligations de l'employeur

Article 82 LAA

«L'employeur est tenu de prendre, pour prévenir les accidents et maladies professionnelles, toutes les mesures dont l'expérience a démontré la nécessité, que l'état de la technique permet d'appliquer et qui sont adaptées aux conditions données».

Art. 6 al. 1 LTr

«Pour protéger la santé des travailleurs, l'employeur est tenu de prendre toutes les mesures dont l'expérience a démontré la

nécessité, que l'état de la technique permet d'appliquer et qui sont adaptées aux conditions d'exploitation de l'entreprise».

Obligations du travailleur

Article 82 LAA

«Les travailleurs sont tenus de seconder l'employeur dans l'application des prescriptions sur la prévention des accidents et maladies professionnels. Ils doivent en particulier utiliser les équipements individuels de protection et employer correctement les dispositifs de sécurité et s'abstenir de les enlever ou de les modifier sans autorisation de l'employeur».

Art. 6 al. 3 LTr

«L'employeur fera collaborer les travailleurs aux mesures de protection de la santé. Les travailleurs sont tenus de seconder l'employeur dans l'application des prescriptions sur la protection de la santé».

Principales bases légales pour la sécurité au travail et la protection de la santé

Note: Les lois et ordonnances fédérales sont consultables sur Internet sous www.admin.ch/ch/f/rs/ (recueil systématique du droit fédéral RS)

LTr

Loi fédérale sur le travail dans l'industrie, l'artisanat et le commerce (Loi sur le travail LTr, RS 822.11)

OLT 1

Ordonnance 1 relative à la Loi sur le travail (RS 822.111)

OLT 2

Ordonnance 2 relative à la Loi sur le travail (*dispositions spéciales pour certaines catégories d'entreprises ou de travailleurs*, RS 822.112)

OLT 3

Ordonnance 3 relative à la Loi sur le travail (**Protection de la santé** RS 822.113)

OLT 4

Ordonnance 4 relative à la Loi sur le travail (*entreprises industrielles, approbation des plans et autorisation d'exploiter*, RS 822.114)

OLT 5

Ordonnance 5 relative à la Loi sur le travail (*Ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs*, RS 822.115), Ordonnance du DFE sur les travaux dangereux pour les jeunes RS 822.115.2

Ordonnance sur la protection de la maternité

Ordonnance du DFE du 20 mars 2001 sur les activités dangereuses ou pénibles en cas de grossesse et de maternité (RS 22.111.52)

SECO

Commentaires des Ordonnances 3 et 4 relatives à la Loi sur le travail (*référence BBL: 710.250.f*)

LAA

Loi fédérale sur l'assurance-accidents (*Loi sur l'assurance-accidents*, RS 832.20)

OPA

Ordonnance sur la prévention des accidents et des maladies professionnelles
(Ordonnance sur la prévention des accidents, RS 832.30)

OLAA

Ordonnance sur l'assurance-accidents
(RS 832.202)

Ordonnance sur les qualifications

Ordonnance sur les qualifications des spécialistes de la sécurité au travail
(Ordonnance sur les qualifications, RS 822.116)

CFST, Directive 6508

Directive sur l'appel à des médecins du travail et autres spécialistes de la sécurité au travail (directive MSST), dir. 6508

Lpart

Loi fédérale sur l'information et la consultation des travailleurs dans les entreprises *(Loi sur la participation, RS 822.14)*

LSPro

Loi fédérale sur la sécurité des produits
(RS 930.11)

OSPro

Ordonnance sur la sécurité des produits (RS 930.111)

OMach

Ordonnance sur la sécurité des machines
(Ordonnance sur les machines, RS 819.14)

Annexe 2: Sources de publications et solution de la branche «Hôtellerie-restauration»

AT

Association suisse pour la prévention du tabagisme
Haslerstrasse 30, 3008 Berne
www.at-schweiz.ch/fr

bpa

Bureau de prévention des accidents bpa (domaine non professionnel)
Hodlerstrasse 5a, 3011 Berne
www.bpa.ch

Publications fédérales

www.bundespublikationen.admin.ch

CFST

Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail CFST, case postale, 6002 Lucerne
www.cfst.ch (→ Documentation → service des commandes)

Gastrosuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Berne
www.hotelleriesuisse.ch

SECO

Secrétariat d'Etat à l'économie SECO, Conditions de travail, Case postale, 3003 Berne
www.seco.admin.ch

SLG

Association suisse de l'éclairage, Postgasse 17, Case postale 686, 3000 Berne 8
www.slg.ch

Suva

Suva, Service clients central, case postale, 6002 Lucerne
www.suva.ch
(→ Service → Commander des moyens d'information [Waswo] → <https://extra.suva.ch/suva/b2c/b2c/start.do>)

ASIT

Association suisse pour les inspections techniques, Richtistrasse 15, case postale, 8304 Wallisellen
www.svti.ch

AEAI

Association des établissements cantonaux d'assurance incendie, Bundesgasse 20
Case postale, 3001 Berne
www.vkf.ch

Cours sur le thème de la sécurité au travail dans l'hôtellerie-restauration

Pour un complément d'information, adressez-vous à:

Gastrosuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Berne
www.hotelleriesuisse.ch

Solution de la branche pour l'hôtellerie-restauration

Un dossier concernant la mise en œuvre de la solution par branche pour l'hôtellerie-restauration peut être obtenu auprès de:

Gastrosuisse

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Berne
www.hotelleriesuisse.ch

Bureau solution par branche pour l'hôtellerie-restauration

c/o ecopoint GmbH, Case postale, 4002 Bâle
www.ecopoint.ch
info@ecopoint.ch
Tél. 061 283 83 63

Annexe 3: Liste des mots clés

A

Agression	92
Alarme, donner l'alarme, système d'alarme alerte	11, 19, 28, 38, 77, 90
Alcool	23
Aménagement du bâtiment/constructions	10
Appareils électriques	62
Appareils techniques	67
Apprentis	31, 60
Ascenseurs	40, 77
Autocuisseurs	52

B

Bobines de câble	77
Boîtes de raccordement au sol	76
Bouteilles de gaz comprimé	59
Bouteilles de gaz	58, 85

C

Câble	62, 74, 76, 77
Calandres	67, 69
Capacité de charge	38, 60, 86

Catering	55, 65
Causes	4, 6, 7
Cave à vin	60, 86
Cellule de congélation rapide	53
Chambre de congélation	38, 39
Chambre frigorifique	38, 39
Chariots de nettoyage	85
Chaudière	52
Climatisations	83
Combi-Steamer	50
Communication interne	21
Compacteur à déchets	40, 85
Conditionnement d'air	83
Conteneur à déchets	40, 85
Contenu du travail	17, 20
Couteau à pain	60
Couteau à trancher	60
Couteau de cuisine	42, 46
Couteaux	42, 45, 46, 54, 60
Coûts	7
Couverture d'extinction	51, 65
Cuisine	7, 33, 41-43, 46, 56, 60, 67
Cuisinière à induction	48
Cutter	43

D

Déchets	40, 53, 72, 85
Déneigement	81, 87
Dépôts	38, 39
Désinfectants	61, 91
Détecteur d'incendie	90
Détermination des risques	8
Dispositions de protection spécifiques	15, 30, 31, 55
Drogues	23
Durée de travail	24, 30, 55

E

Echelles	71, 72, 86
Eclairage	10, 33, 36, 67, 75, 83, 88, 89
Eclairage d'issue de secours	88, 89
Eclairage de secours	39, 88, 89
Economat	60
Ecoulements au sol	41
Élimination	53, 65, 85
Encadrement du personnel	20
Entrée, entrées	81
Entrepôt	73

Entretien	17, 39, 43–46, 49, 67
Équipement de protection	43, 49, 50, 54, 61, 69, 70, 72, 73, 75, 82, 87
Ergonomie	9, 18, 27, 55, 71
Escaliers	10, 33, 35, 80
Estrades	86
Etagères	38, 60, 86
Etagères mobiles	60
Examen des plans	10
Extincteur	51, 65, 92

F

Façonneuse	50
Faux plafonds	81
Faux planchers	76
Fenêtre	78
Filtres à graisse	49
Formation	11, 33
Four à chaleur pulsée	50
Four à micro-ondes	51
Four à vapeur	50
Fourneaux	47
Friteuse	51

G	
Gaz	48, 58, 59, 67, 73, 85
Gaz liquéfiés	48, 58
Gestion des absences	11

H	
Hache-viande	43
Harcèlement moral (mobbing)	22
Harcèlement sexuel	22, 64
Heures supplémentaires	24
Hygiène	18, 33, 84

I	
Infrastructure	55, 65, 67
Installation de gaz	48, 67
Installations électriques	62, 67, 74
Issues de secours	11, 39, 64, 88

J	
Jeunes	15, 31, 55, 95
Jours de repos	25

L	
Lampes portatives	89
Lavage (plonge)	54

Lave-vaisselle	53
Laveuse à salade	45
Lessive	70
Linge	68–70, 72
Livraison et reprise	36

M	
Machine à café	63
Machine à couper le pain	45
Machine à découper les légumes	46
Machine à glace	49
Machine à laver	70
Machine à laver les légumes	45
Machine universelle	44
Machines	6, 10, 19, 33, 42–46, 50, 65, 67, 69, 70, 75, 96
Manutention de charges	27, 59, 64, 65, 68
Marmite basculante	52
Matériel de premier secours	11–13, 91
Maternité	30
Médicaments	23
Mixeur/Mixeur plongeant	44
Monte-charge	37, 40

N	
Nettoyage	
35, 42, 49, 63, 67, 72, 78, 81, 82, 84	
Nettoyage des chambres	72
Nettoyeur à haute pression	87
O	
Office	55, 56
Organisation de la sécurité	8
Organisation du travail	
10, 14, 15, 17, 19, 20, 66	
Organisation en cas d'urgence	12, 88–92
P	
Participation	14, 94
Parties de bâtiment	82
Pauses	25, 27, 28, 66
Plafonds	81
Plan de travail	24
Plate-forme élévatrice	37
Plonge	54
Portails	36, 38, 78, 89
Portes	36, 38, 56, 78, 88, 89
Portes coupe-feu	89
Postes à incendie	92

Postes de travail surveillés	26
Posture	27, 59, 64, 71
Préparation de la viande	42
Presses	67, 69
Produits chimiques dangereux	73
Produits de nettoyage	61, 70, 72, 82
Protection de la santé	4, 5, 8, 9, 11, 12, 14, 15, 18, 31, 67, 94, 95

Q	
Quai de chargement	33, 34, 36, 37

R	
Réception	28
Réchauds	58
Repassage	69
Responsabilité d'encadrement	20, 22, 31

S	
Sécheuse	67, 70
Secteur/compartiment coupe-feu	89
Service	7, 55, 56, 64
Service à la clientèle	28
Service d'étage	64

Service de nuit	28
Sols	10, 39, 41, 56, 67, 79, 81, 82
Soulever et porter	27, 59, 64, 68, 71
Station de débarrassage	56
Statistique des accidents	4, 7
Stockage	38, 58, 59, 73, 80, 85, 86

T

Tables	47
Take away	66
Temps de travail et temps de repos	24
Tensions interpersonnelles	22
Toilettes	84
Trajets de transport/déplacements	29
Trancheuse	42
Transport de charges	27, 34, 36, 59, 64, 65, 68, 71
Transport des marchandises	27, 34–37, 65
Transporteurs à bandes pour desservir	57
Travail assis ou debout	27
Travaux de jardinage	87
Tri des déchets	40, 85
Tri du linge	69

V

Vaisselle	53, 57
Verres	57
Vestiaires	84
Voies d'évacuation	12, 64, 65, 88, 89
Voies de circulation	34–36, 56, 80, 81, 88
Voies de transport	36



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Commission fédérale de coordination
pour la sécurité au travail CFST**