

Santé au travail : passez à l'action !



TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

+ COVID-19

Reportez-vous
à l'outil **Plan
d'actions
Covid-19**



LA SANTÉ DE VOTRE ENTREPRISE PASSE PAR LA SANTÉ DE VOS SALARIÉS

Conquérir et fidéliser la clientèle, trouver et garder le personnel qualifié, défendre l'image de marque, innover... Les traiteurs organisateurs de réceptions sont confrontés à de nombreux défis.

Ces défis ne peuvent être relevés sans des salariés motivés et donc sans des conditions de travail et de sécurité satisfaisantes.

Pour chaque accident, pour chaque maladie professionnelle, ce sont le fonctionnement et la rentabilité de votre commerce qui sont touchés.

DANS VOTRE PROFESSION :

75 000

JOURNÉES PERDUES PAR AN

PLUS DE

40 %

DES ACCIDENTS LIÉS
AUX **MANUTENTIONS
MANUELLES**

26 %

DES ACCIDENTS LIÉS
AUX **COUPURES**

EN MOYENNE :

73

JOURS D'ARRÊT PAR ACCIDENT
DU TRAVAIL

233

JOURS D'ARRÊT PAR MALADIE
PROFESSIONNELLE



Source : Cnam

LES PRINCIPAUX RISQUES



CHUTES

PASSEZ À L'ACTION

↓ Limitez les risques de chutes

- Gardez les sols de cuisine propres, secs et dégagés.
- Choisissez un revêtement de sol antidérapant.
- Assurez une bonne évacuation des eaux de lavage.
- Fournissez et faites porter des chaussures antidérapantes.



DOULEURS AU DOS

↓ Aménagez la cuisine et le stockage de façon à prévenir les risques liés aux manutentions manuelles

- Installez des plans de travail en nombre suffisant et ajustables en hauteur.
- Utilisez les aides à la manutention adaptées (diable, transpalette électrique, chariots à niveau constant, etc.).
- Positionnez le four à une hauteur qui facilite les manutentions de plats chauds.
- Organisez le stockage afin de limiter les déplacements avec ports de charge.



COUPURES

↓ Choisissez des couteaux de bonne qualité et veillez à leur entretien

- Utilisez des couteaux adaptés à l'utilisation prévue.
- Systématisez l'utilisation d'éplucheurs.
- Vérifiez le bon aiguisage des couteaux, formez les salariés.
- Fournissez et faites porter des gants anti-coupures lors des phases d'épluchage et de découpe.
- Adoptez un rangement rigoureux des couteaux et autres instruments à main tranchants (coutelières, porte couteaux, etc.).



STRESS, PRESSION TEMPORELLE

↓ Organisez votre activité afin de pouvoir faire face au « coup de feu » dans de bonnes conditions

- Équilibrez le nombre de serveurs et le nombre de couverts à servir.
- Listez toutes les tâches qui peuvent être préparées en amont et réfléchissez à la meilleure organisation possible.
- Définissez clairement les tâches de chacun.
- Confiez aux salariés des tâches en adéquation avec leurs compétences.

DE BONNES RAISONS POUR AGIR

En améliorant la sécurité et les conditions de travail, vous :

- préservez votre santé et celle de vos collaborateurs ;
- améliorez la satisfaction et l'implication de votre équipe ;
- réduisez l'absentéisme et ses conséquences ;

- rendez le métier plus attractif ;
- améliorez la qualité du travail et de vos services.

De plus, vous vous mettez en conformité avec les exigences réglementaires.



NON



OUI

→ **Les actions de prévention ne sont pas forcément coûteuses.**

→ **Les accidents et les maladies professionnelles ne sont pas une fatalité.**

→ **En améliorant les conditions de travail, vous gagnez en efficacité.**

→ **Il existe des solutions concrètes et des bonnes pratiques à partager pour progresser.**

DES SOLUTIONS POUR AGIR

→ Un outil en ligne adapté à votre métier (OIRA) pour :

- évaluer les risques professionnels ;
- réaliser et mettre à jour votre **document unique** ;
- mener des actions de prévention dans votre entreprise.



→ Une sélection de publications (fiches pratiques, brochures, dépliants, etc.).



 www.inrs.fr/traiteurs

→ Un accompagnement et des aides financières pour la mise en œuvre d'actions de prévention.

 www.ameli.fr/traiteurs



En partenariat avec :



**Institut national de recherche
et de sécurité pour la prévention
des accidents du travail
et des maladies professionnelles**
www.inrs.fr



**Assurance Maladie -
Risques professionnels**
www.ameli.fr/entreprise