

Santé au travail : passez à l'action !



RESTAURATION RAPIDE

+ COVID-19

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



**L'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

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

Conquérir et fidéliser la clientèle, trouver et garder le personnel qualifié, s'adapter aux nouveaux services de commande et de livraison en ligne : les entreprises de la restauration rapide sont confrontées à de nombreux défis. Ces contraintes ne doivent pas faire oublier la santé et la sécurité des salarié(e)s.

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

Et les chiffres ne sont pas bons : les accidents du travail et les maladies professionnelles sont encore trop nombreux dans le secteur de la restauration rapide.

DANS VOTRE PROFESSION :

600 000

JOURNÉES PERDUES PAR AN

13 %

D'ACCIDENTS LIÉS AU RISQUE ROUTIER



Source : Cnam

EN MOYENNE :

60

JOURNÉES D'ARRÊT
PAR ACCIDENT

223

JOURS D'ARRÊT PAR MALADIE
PROFESSIONNELLE

40 %

DES ACCIDENTS LIÉS AUX
MANUTENTIONS MANUELLES

LES PRINCIPAUX RISQUES



DOULEURS AU DOS ET AUX ARTICULATIONS

PASSEZ À L'ACTION

↓ Limitez les ports de charges et choisissez des équipements adaptés

- Utilisez des moyens d'aide à la manutention (tire-palette, chariots, etc.).
- Organisez les flux et les espaces de stockage afin de limiter le port de charge.
- Mettez à disposition des tables ajustables, réglables en hauteur.
- Organisez l'espace (vente, cuisine) de façon à optimiser et à faciliter les déplacements (proximité des équipements et marchandises, espaces de travail et de circulation correctement dimensionnés et non encombrés).
- Réduisez la profondeur des étals et utilisez des étals à glissières.



BLESSURES EN CUISINE (COUPURE, BRÛLURE...)

↓ Réduisez le risque de blessures (brûlures, coupures)

- Égouttez convenablement les aliments avant de les plonger dans la friteuse afin d'éviter toute projection d'huile bouillante.
- Veillez à ce que le niveau de l'huile reste inférieur au niveau maximum indiqué.
- Choisissez des fours équipés de doubles parois.
- Fournissez et faites porter des gants de protection adaptés à la tâche.
- Vérifiez le bon aiguisage des couteaux, formez les salariés.



CHUTES

↓ Aménagez les locaux de votre entreprise pour réduire le risque de chutes

- Supprimez les dénivelés.
- Réparez régulièrement les zones dégradées.
- Veillez à laisser les sols propres, secs et dégagés.
- Installez un revêtement de sol facilement nettoyable et antidérapant.
- Sécurisez les escaliers : main courante et bandes antidérapantes en nez de marche, éclairage automatique.



ACCIDENTS DE LA ROUTE

↓ Organisez les déplacements lors des livraisons

- Identifiez et faites emprunter les itinéraires les plus sûrs.
- Planifiez les déplacements pour avoir le temps nécessaire pour conduire en sécurité.
- Faites vérifier par le conducteur, avant chaque utilisation, les équipements de sécurité des cyclomoteurs, vélos, etc. (éclairage, clignotants, feux de stop, freins, etc.).
- Équipez les livreurs de vêtements de sécurité adaptés, certifiés CE (casque, gants, veste, pantalon, chaussures, gilet airbag).
- Organisez le travail pour éviter l'utilisation des écrans et du téléphone, même en kit main libre, proscrivez leur utilisation pendant la conduite.

DE BONNES RAISONS POUR AGIR

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

→ préservez votre santé et celle de vos collaborateurs ;

→ réduisez l'absentéisme et ses conséquences ;

→ améliorez la qualité de vos services ;

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



NON

→ Les actions de prévention ne sont pas forcément coûteuses.

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



OUI

→ Des solutions simples, éprouvées et rentables existent.

→ Consulter vos salariés avant de les choisir permet une bonne mise en œuvre.

DES SOLUTIONS POUR AGIR

→ **Un outil en ligne** adapté à votre métier 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/restauration-rapide

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

🔗 www.ameli.fr/restauration



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