

# RESTAURATION TRADITIONNELLE



La santé de votre entreprise  
passe par la santé de vos salariés !

# SANTÉ ET SÉCURITÉ RIMENT AVEC RENTABILITÉ

Problèmes de fréquentation et de rentabilité, concurrence de la restauration rapide, évolutions de la réglementation... Les difficultés que rencontrent les restaurants sont bien réelles. Mais elles ne doivent pas faire oublier la santé et la sécurité des salariés. Car les chiffres ne sont pas bons : les accidents du travail et les maladies professionnelles sont très nombreux dans ce secteur.

**Pour chaque accident, c'est le fonctionnement et la rentabilité de votre restaurant qui sont touchés.** Les conséquences peuvent être graves : absentéisme, climat social dégradé, service perturbé, recrutement en urgence, insatisfaction des clients, mauvaise réputation de l'établissement...

## DANS LA RESTAURATION TRADITIONNELLE

PLUS DE

**1 680 000**



SOIT EN MOYENNE

**52** JOURS D'ARRÊT  
PAR ACCIDENT DU TRAVAIL

**76** JOURS D'ARRÊT  
PAR ACCIDENT DE TRAJET

ET **205** JOURS D'ARRÊT  
PAR MALADIE PROFESSIONNELLE.

## Les principaux types d'accidents



→ CHUTES DANS LES ESCALIERS



→ CHUTES EN CUISINE ET EN S

Dans votre métier, il existe aussi des maladies professionnelles, principalement des troubles musculosquelettiques (TMS) dus à des manutentions (réception des fournitures, service en salle), des postures contraignantes (plonge) et des gestes répétitifs (préparation, essuyage).



## Passez à l'action avec

- 1 → Fournissez des chaussures antidérapantes au personnel de cuisine (type SRC).
- 2 → Sécurisez les escaliers en salle.
- 3 → Sécurisez les escaliers d'accès aux réserves.



ALLE

- COUPURES AVEC DES COUTEAUX
- COUPURES LORS DE L'ESSUYAGE DES VERRES

→ SANS OUBLIER LES ACCIDENTS DE LA ROUTE !

## 8 solutions de prévention incontournables :

- 4 → **Supprimez l'essuyage manuel des verres** (traitement de l'eau ou lave-verre adapté).
- 5 → **Maintenez les couteaux aiguisés et en bon état.**
- 6 → **Fournissez et faites porter des gants anticoupures** (gants en fibres) **pour la découpe et l'épluchage des légumes.**
- 7 → **Mettez à disposition des réhausse de fond pour la plonge.**
- 8 → **Organisez le rangement de vos produits et matériels.**

# DE BONNES RAISONS DE PRÉVENIR LES RISQUES PROFESSIONNELS

En diminuant les accidents du travail et les maladies professionnelles, vous allez :

- **améliorer la rentabilité** de votre restaurant ;
- **réduire l'absentéisme et ses conséquences** sur la bonne marche de l'entreprise ;
- **rendre le métier plus attractif** pour les jeunes en améliorant les conditions de travail ;
- **contribuer à la réduction** des cotisations sociales de la profession.

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



→ Les actions de prévention ne sont pas forcément coûteuses.

→ Les accidents du travail ne sont pas une fatalité.



→ Le dialogue avec les salariés est nécessaire pour réduire les accidents du travail.

→ Il existe des bonnes pratiques professionnelles et des solutions simples à partager pour progresser.

# DES OUTILS POUR PASSER À L'ACTION

**Rendez-vous sur**  
**[www.inrs.fr/restauration](http://www.inrs.fr/restauration)**

Vous y trouverez :

→ Toutes les informations, notamment les 8 solutions incontournables, et les outils pratiques pour vous aider à mener des actions de prévention dans votre restaurant.

→ « OiRA restauration », un outil informatique en ligne simple et gratuit pour réaliser l'évaluation des risques professionnels et :

- connaître les mesures de prévention adaptées à votre métier ;
- éditer et mettre à jour votre document unique (DU) ;
- mener des actions de prévention dans votre restaurant.



En partenariat avec :



Institut national de recherche et de sécurité  
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles  
65, boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris • Tél. 01 40 44 30 00 • [info@inrs.fr](mailto:info@inrs.fr) • [www.inrs.fr](http://www.inrs.fr)

**Édition INRS ED 6199** • 1<sup>re</sup> édition • septembre 2015 • 120 000 ex. • ISBN 978-2-7389-2169-7

