

**CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIFS
FIXANT UN PROGRAMME D'ACTION
DE PREVENTION SPECIFIQUE
AUX ACTIVITES DE RESTAURATION TRADITIONNELLE ET D'HOTELLERIE**

ENTRE

LA CAISSE NATIONALE DE L'ASSURANCE MALADIE (CNAM)

26-50 avenue du Professeur André Lemierre - 75986 Paris cedex 20

d'une part,

ET

LE GROUPEMENT NATIONAL DES INDEPENDANTS (GNI)

4 rue de Gramont - 75002 PARIS

L'UNION DES METIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HOTELLERIE (UMIH)

22 rue d'Anjou - 75008 Paris

d'autre part,

Il est convenu et accepté ce qui suit :

PREAMBULE

1. L'article L 422.5 du Code de la Sécurité Sociale organise un système d'avances adapté aux possibilités financières des petites et moyennes entreprises permettant de développer auprès d'elles une politique d'investissement dans la prévention.
2. La procédure mise en œuvre par la loi du 27 janvier 1987 en son article 18 est établie sur une base contractuelle liant l'entreprise et la CARSAT, CRAM, ou la CGSS compétente ci-après dénommée Caisse.
3. Elle permettra d'accorder, dans la limite des crédits disponibles à cet effet, à toute entreprise relevant du champ d'application de la présente convention et y souscrivant par

un contrat personnalisé, dénommé ci-après contrat de prévention, des avances susceptibles d'être transformées en subventions.

Le contrat de prévention devra être signé avant la fin de la présente convention. La durée du contrat de prévention couvrira une période maximale de trois ans, il pourra être exceptionnellement prolongé en fin de contrat par avenant pour une durée maximale d'un an afin d'aider l'entreprise à réaliser les objectifs fixés.

4. L'investissement dans la prévention est ainsi fondé sur la volonté clairement exprimée par l'entreprise de s'engager avec la Caisse dans une politique de prévention qui lui soit propre, s'adaptant à ses problèmes et s'inscrivant dans le cadre de la présente convention d'objectifs dans la branche d'activité dont elle relève.

ARTICLE 1. - Champ d'application

Les dispositions de la présente convention nationale sont applicables, dans la limite des fonds disponibles, aux entreprises de moins de 200 salariés pour leur établissement exerçant des activités spécifiques à la restauration traditionnelle et à l'hôtellerie pour lequel elles envisagent de souscrire un contrat de prévention. Les établissements pour lesquels il est possible de signer un contrat sont ceux qui sont classés, en application de l'arrêté en vigueur à la date de signature de la présente convention fixant les tarifs des cotisations d'accidents du travail des activités professionnelles relevant du régime général de la Sécurité Sociale, dans l'un des risques listés dans le tableau suivant :

N° de risque	Libellé
553AC	Restaurants, café-tabac, hôtels avec ou sans restaurant et foyers
801 ZA	Personnel enseignant et administratif des établissements d'enseignements privés et des organismes de formation, exclusivement sur les activités pédagogiques liées à l'hôtellerie et la restauration.

ARTICLE 2 - Objectifs

21. Considérant la politique de prévention définie par la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie (Cnam) et fixée dans la convention d'objectifs et de gestion de la Branche AT/MP 2018-2022. Considérant les orientations d'utilisation des incitations financières fixées par la Commission des accidents du travail et des maladies professionnelles du 22 Octobre 2009 et du 08 Décembre 2010.
22. Considérant que le Comité Technique National compétent pour l'ensemble des activités des Services, Commerces et Industries de l'Alimentation lors de sa séance du 1^{er} octobre 2019 a pris une délibération constatant que les activités visées à l'article 1 demeuraient parmi celles dont le risque est élevé et qu'il était opportun de déterminer un programme d'actions de prévention à leur intention. Ce programme a été élaboré sur la base des principes généraux de prévention, et intègre les Objectifs prioritaires des programmes d'actions nationaux définis par la Cnam dans le cadre de la Convention d'Objectifs et de Gestion 2018-2022 de la Branche ATMP.

- 23 Considérant les données statistiques du risque AT/MP des secteurs d'activité concernés, en annexe 1
24. La Caisse Nationale de l'Assurance Maladie, au vu de cette délibération, a retenu à l'intention des entreprises souscrivant à la présente convention, par un contrat de prévention, les objectifs propres ci-après :

241. Orientations générales

Cette convention a pour objectif la réduction des risques professionnels, en agissant le plus en amont possible, par l'intégration de la prévention dans les valeurs de l'entreprise, dans ses politiques, dans son organisation, et dans ses moyens et conditions de travail.

A ce titre la convention doit notamment permettre :

- La promotion d'une politique de prévention pérenne, propre à chacune des entreprises et établissements visés par la convention.
- L'amélioration du niveau de prévention du risque AT/MP de l'entreprise
- Le développement de la prise de conscience et de la prise en compte de la prévention dans les comportements de l'ensemble des acteurs.
- L'amélioration du niveau de prévention des risques objectifs de cette convention définis en 242 et 243.
- La promotion des actions innovantes ou exemplaires de prévention susceptibles d'être mises en œuvre par les entreprises.

242. Objectif (s) de prévention (champ général des aides)

Considérant que les recommandations R 493 « Cafés, hôtels, restaurants et autres activités : socle de prévention en restauration » et R 505 « Livraison, chargement, déchargement des marchandises / matériels en points de livraison en hôtellerie / restauration et tous autres points de vente de consommation hors domicile - livraisons régulières » doivent être mises en œuvre dans les entreprises des secteurs d'activité concernés.

Compte tenu des activités spécifiques de la restauration traditionnelle et de l'hôtellerie, les objectifs de cette convention sont :

- de prévenir les risques de survenance de Troubles Musculo-Squelettiques, et les risques liés aux manutentions ;
- de prévenir les risques liés à l'approvisionnement des marchandises, au stockage des déchets et à l'enlèvement des emballages (bouteilles, cartons, caisses, fûts et contenants divers)
- de prévenir les risques liés à la circulation dans l'établissement (sol, escaliers...) et à la sécurisation de l'accès aux caves

243. Mesures prioritaires à retenir quant aux objectifs choisis :

Les priorités adaptées aux problèmes de la profession et du secteur professionnel visés sont principalement :

- les équipements de sécurisation de la zone de réception des livraisons et notamment de la descente en cave
- les études ergonomiques
- les équipements d'aide à la manutention
- la mise en place de monte-charge ou de passe-plat
- les mesures du socle de prévention, défini conjointement par les recommandations R 493 et R 505.
- les mesures spécifiques pour prévenir les risques des personnels d'étage

244. Contenu du contrat

Tout contrat de prévention intégrera au moins :

- ① Une mesure exemplaire répondant :
 - soit à l'objectif défini en 242
 - soit considérée comme prioritaire définie dans le paragraphe 243
 - soit une mesure présentant un caractère innovant ou exemplaire pour la prévention des risques professionnels des professions concernées dans la circonscription de la caisse, et en particulier concernant les risques émergents et les mesures organisationnelles.
- ② La formation de l'employeur ou d'un référent sécurité au sein de l'établissement
- ③ La signature et la mise en œuvre du protocole de livraison de marchandises lorsque l'entreprise se fait livrer
- ④ Un engagement de communication et de valorisation sur la mesure prioritaire ou sur la mesure innovante ou exemplaire aidée par le contrat.

245. Participation de la Caisse

Le taux de participation de la Caisse aux dépenses nécessaires pour atteindre les objectifs fixés sera :

- De 15% à 70% pour les mesures définies comme prioritaires au paragraphe 243, ou présentant un caractère innovant ou exemplaire comme défini au paragraphe 244
- De 15 à 25% pour les mesures accompagnées par le contrat de prévention, en dehors des priorités définies aux paragraphes 242 et 243.

Des mesures non aidées pourront être demandées dans le contrat de prévention

Cette participation prendra la forme d'avances susceptibles d'être transformées en subventions. Les avances non transformées en subventions devront être remboursées et seront majorées des intérêts prévus dans le contrat de prévention.

Le montant maximal d'aide apporté par la caisse pour un établissement sera de 70 000 euros.

246. Durée de la convention

La durée de la Convention est de 4 ans à partir de sa date d'entrée en vigueur.

ARTICLE 3 - Modalités d'application

31. Les objectifs définis en 242 et 243, selon les moyens mis en œuvre dans le contrat de prévention, devront être atteints avant la fin du contrat de prévention.
32. Après analyse des risques propres à l'entreprise et mise en œuvre des principes généraux de prévention, les moyens nécessaires, tant sur le plan de l'investissement matériel, des novations technologiques, de l'information, de la formation, que pour toute autre cause, devant être mis en œuvre par l'entreprise pour atteindre les objectifs ci-dessus définis seront arrêtées par la Caisse en accord avec l'entreprise et énoncés avec précision dans le texte du contrat de prévention.
33. Le contrat de prévention fixera un programme et un calendrier d'exécution permettant d'arrêter le montant, les modalités de calcul, les conditions de versement des avances accordées, dans la limite des crédits disponibles, les modalités de leur rémunération et de leur remboursement ou, le cas échéant, les conditions dans lesquelles elles pourront être transformées en subventions si les engagements contractés ont été respectés selon les constatations finales faites par la Caisse avant l'expiration du contrat au regard des objectifs poursuivis.

ARTICLE 4 - Suivi du programme

41. Le contrat de prévention portera mention expresse des observations faites par la Caisse sur la situation de l'entreprise quant à ses obligations sociales qui doivent être respectées. Il comportera également des remarques faites par la caisse au regard de la sécurité dans l'entreprise, étudiera les faits observés, analysera les risques, établira un diagnostic, dressera un état de situation initiale des risques.
42. Le contrat de prévention précisera les actions à mettre en œuvre, les moyens à mettre en place, les méthodes de prélèvement et de mesures utiles, les lieux où ils seront faits, la consultation du Comité d'Hygiène de Sécurité et des Conditions de Travail (CHSCT), ou du Comité Social et Economique (CSE), ou de la Commission santé sécurité et conditions de Travail (CSSCT), ou à défaut celle des Délégués du Personnel (éventuellement constat de carence).
L'avis de la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie sera recueilli.
La DIRECCTE sera informée de ce contrat.

43. L'état de situation initiale des risques devra permettre d'identifier et de prendre en compte chacun des éléments dont la modification va concourir à la poursuite de l'objectif ainsi que les caractéristiques techniques et les risques présentés.

431. L'état sera dressé par la Caisse et l'entreprise avec le cas échéant, le concours :

- des Centres Inter régionaux de Mesures Physiques.
- des Laboratoires Inter régionaux de Chimie.

pour effectuer à la demande du service prévention de la caisse et en fonction de leurs disponibilités, les mesures, prélèvements et analyses non règlementaires nécessaires.

432. En tant que de besoin l'état de situation initiale des risques sera complété par des plans et des photographies avec documentation technique.

433. La description des éléments retenus comportera un système de quantification de son évolution et de sa situation finale.

434. Périodiquement, la Caisse évaluera l'état d'avancement des mesures définies dans le contrat de prévention. Plus particulièrement à la fin du contrat de prévention, une évaluation finale devra permettre d'apprécier notamment, par rapport au diagnostic initial, les effets des mesures prises et des moyens employés au regard de chaque risque identifié, ainsi que les résultats obtenus par rapport aux objectifs à atteindre. La Caisse appréciera en outre le coût des mesures et des dispositions prises, la part financée au moyen des avances consenties par la Caisse, la part financée par l'entreprise au moyen d'autres ressources, les coûts supplémentaires supportés par l'entreprise sans aucune aide, le coût total des investissements consentis.

Les rapports établis à cet égard comprendront les mêmes éléments que l'état de situation initiale et seront établis par les mêmes acteurs.

ARTICLE 5 - Détermination du montant des avances

Le montant des avances accordées sera déterminé dans le contrat de prévention sur la base de l'analyse de situation initiale des risques, en raison notamment du montant prévisible des investissements à effectuer et des délais de réalisation.

La quote-part représentée par l'avance dans le financement total de l'opération sera adaptée à chaque cas. Elle sera précisée dans le contrat de prévention et situera entre 15 et 70 % de l'investissement total dans le cadre d'une période maximale de trois ans.

ARTICLE 6 - Versement des avances

Le contrat de prévention précisera l'importance respective du versement initial et le cas échéant des versements échelonnés selon le rythme de réalisation des actions prévues au contrat de prévention.

ARTICLE 7 - Conditions de remboursement des avances ou de transformation de celles-ci en subventions

Les sommes avancées sont productives d'un intérêt calculé, à raison de l'intégralité du temps pendant lequel l'entreprise aura eu la disposition effective des fonds, sur la base du taux d'intérêt servi au titulaire d'un livret de développement durable en vigueur à la date de signature du contrat de prévention. L'intérêt ainsi calculé est exigible aux mêmes dates et selon les mêmes conditions que le remboursement des sommes avancées telles qu'elles devront être prévues par le contrat de prévention.

Le contrat de prévention devra prévoir les conditions dans lesquelles les avances pourront, être transformées en subventions.

ARTICLE 8 - Contrats de prévention

Sur la base des dispositions qui précèdent, et conformément aux dispositions des articles 20 et 21 de l'arrêté du 09 Décembre 2010, la caisse pourra conclure, dans la limite des crédits disponibles, et sous réserve de l'application des dispositions de l'article L 151-1 du Code de la Sécurité Sociale, avec toute entreprise dont l'établissement, objet de la demande, relève de sa circonscription et exerce une activité comprise dans le champ d'application défini à l'article 1 de la présente Convention, un contrat de prévention adapté à ses particularités et à ses problèmes.

ARTICLE 9 - Engagement des Fédérations Professionnelles

Les organisations professionnelles signataires de cette convention s'engagent à promouvoir au niveau national et régional cette convention, et à mener des actions de communication portant sur les priorités retenues. Les actions liées à cet engagement sont portées en annexe 2 de cette convention.

ARTICLE 10 - Ambition des Signataires

L'ambition des signataires de cette convention est d'accompagner 150 établissements afin de soustraire 600 salariés aux risques liés aux objectifs définis au paragraphe 242.

ARTICLE 11 - Entrée en vigueur

La présente Convention entrera en vigueur le ~~02.01.2020~~ **02.01.2020** pour la durée arrêtée au paragraphe 246.

Fait à Paris le **04-12-2019** en 3 exemplaires.

**LA CAISSE NATIONALE DE L'ASSURANCE
MALADIE**

*La directrice des risques professionnels par
intérim*

**L'UNION DES METIERS ET DES INDUSTRIES
DE L'HOTELLERIE**

Le président



Anne THIEBEAULD



Roland HEGUY

**LE GROUPEMENT NATIONAL DES
INDEPENDANTS**

Le président



Didier CHENET

ANNEXE 1

Données Statistiques des AT¹ et des MP²

ANNEXE 2

Engagements des fédérations professionnelles

¹ AT : Accident du travail

² MP : Maladie professionnelle

Synthèse 2017 et évolutions depuis 2013

	nombre	évolution 2017/2016	
Accidents de travail	6 712	-3,6%	↘
Indice de fréquence	36,4	-4,5%	↘
Accidents de trajet	1 240	-3,5%	↘
Maladies professionnelles	450	7,1%	↗
Nombre de salariés	184 326	0,9%	→

Détail par risque

Accidents de travail	2013	2014	2015	2016	2017
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	7 032	7 033	7 139	6 966	6 712
Nombre de salariés	190 933	188 464	187 357	182 683	184 326
Nombre de nouvelles IP :	358	355	299	332	303
Nombre de décès :	2	3	4	0	1
Nombre de journées perdues :	409 438	418 810	427 139	431 569	433 141
Indice de fréquence :	36,8	37,3	38,1	38,1	36,4

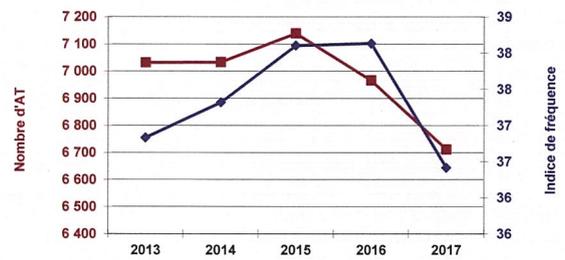
Accidents de trajet	2013	2014	2015	2016	2017
Nombre d' Acc. de trajet en 1er régl. :	1 398	1 271	1 344	1 285	1 240
Nombre de nouvelles IP :	105	107	95	57	77
Nombre de décès :	1	4	2	3	2
Nombre de journées perdues :	99 486	94 207	88 838	93 114	89 723

Maladies professionnelles	2013	2014	2015	2016	2017
Nombre de MP en 1er régl. :	408	430	471	420	450
Nombre de nouvelles IP :	213	192	191	225	192
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	86 235	94 345	101 006	100 193	110 219

N.B. : Périmètre actuel des CTN.

Accidents du travail

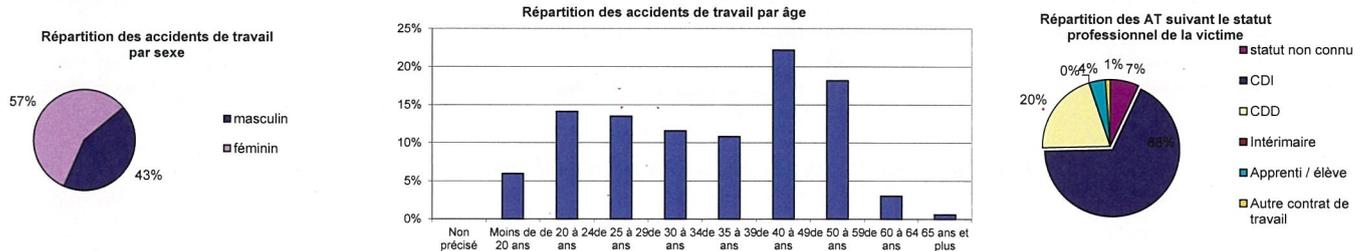
Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



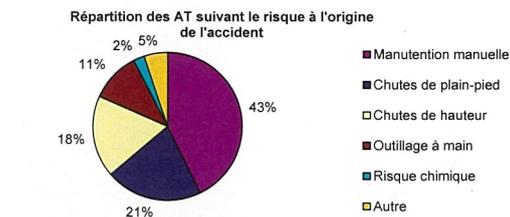
Principales maladies professionnelles

Code tableau	Libellé du tableau	Nb MP	%	Nb 2016
057A	Affections périarticulaires	417	93%	397
098A	Aff. Rachis lombaire/manutention charges lourdes	12	3%	11
Alinéa 4	Alinéa 4	8	2%	7
079A	Lésions chr. du ménisque	5	1%	1
065A	eczéma allergique	2	0%	2
	Autres MP	6	1%	2

Salariés concernés par les accidents du travail



Circonstances des accidents du travail



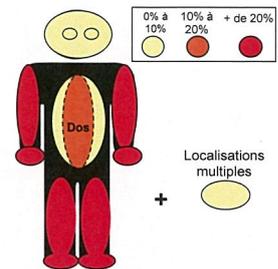
Répartition suivant le risque à l'origine de l'accident (ordre décroissant)

Risque	%
Manutention manuelle	43%
Chutes de plain-pied	21%
Chutes de hauteur	18%
Outillage à main	11%
Risque chimique	2%
Autre	5%

Lésions occasionnées par les accidents du travail

Répartition des AT selon le siège des lésions

Tête et cou, y compris yeux	5%
Membres supérieurs, y compris doigts et mains	36%
Torse et organes	2%
Dos	18%
Membres inférieurs	26%
Plusieurs endroits du corps affectés	7%
Inconnue ou non précisée	7%

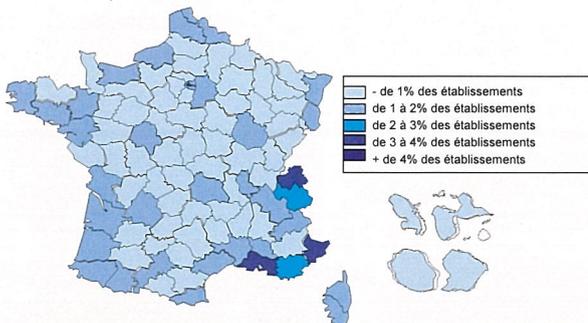


Répartition des AT selon la nature de lésion (ordre décroissant)

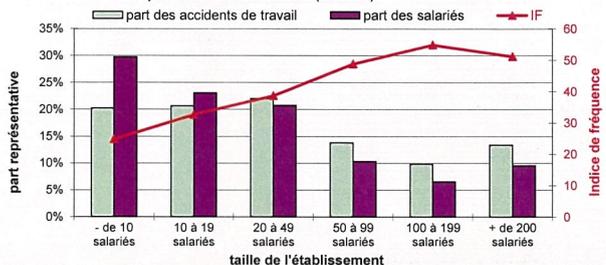
Nature de lésion	%
Traumatismes internes	24%
Plaies ouvertes	14%
Entorses et foulures	12%
Commotions et traumatismes internes	10%
Chocs traumatiques	10%
Autre	30%

Entreprises concernées

Répartition des établissements de ce code NAF sur le territoire



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2017)



Nombre de salariés :
Nombre d'accidents de travail en premier règlement :
dont avec au moins 4 jours d'arrêt :
Nombre de nouvelles incapacités permanentes :
Nombre de décès :
Nombre de journées perdues :

184 326
6 712
6 175
303
1
433 141

Indice de fréquence :
Taux de fréquence :
Taux de gravité :
Indice de gravité :
Nombre d'établissements :

36,4
21,5
1,4
7,9
20 967

	Nombre d'AT en 1er régl.	Nombre de nouvelles IP	Nombre de décès	Nombre de journées perdues		Nombre d'AT en 1er régl.	Nombre de nouvelles IP	Nombre de décès	Nombre de journées perdues
REPARTITION SUIVANT L'AGE DE LA VICTIME					REPARTITION SUIVANT LE LIEU DE L'ACCIDENT ⁽¹⁾				
1 Non précisé	0	0	0	0	1 Non précisé	172	8	0	14 002
2 Moins de 20 ans	399	4	0	9 563	2 lieu de travail habituel	5 109	231	1	347 418
3 de 20 à 24 ans	949	17	0	31 684	3 lieu de travail occasionnel	136	4	0	9 281
4 de 25 à 29 ans	906	19	0	39 764	4 lieu du repas	19	0	0	751
5 de 30 à 34 ans	776	26	1	42 054	7 au cours d'un déplacement pour l'employeur	34	1	0	2 408
6 de 35 à 39 ans	725	31	0	48 189	8 Non codés	705	59	0	59 281
7 de 40 à 49 ans	1 490	90	0	123 584	REPARTITION SUIVANT LE TYPE DE LIEU DE L'ACCIDENT ⁽¹⁾				
8 de 50 à 59 ans	1 221	85	0	113 429	1 Site industriel	194	7	0	10 190
9 de 60 à 64 ans	204	28	0	20 925	2 Chantier, construction, carrière, mine à ciel ouvert	26	2	0	1 728
10 65 ans et plus	42	3	0	3 949	3 Lieu pour agriculture, élevage, pisciculture, zone forest.	10	0	0	1 277
REPARTITION SUIVANT LE SEXE DE LA VICTIME					4 Lieu d'activité tertiaire, bureau, divertissement, divers	4 434	187	1	294 411
1 masculin	2 867	115	1	160 622	5 Établissement de soins	62	7	0	5 143
2 féminin	3 845	188	0	272 519	6 Lieu public	118	4	0	8 481
REPARTITION SUIVANT LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE					7 Domicile	68	4	0	5 568
1 Non précisé	274	11	0	20 328	8 Lieu d'activité sportive	20	2	0	2 039
2 Cadres, techniciens, a.m.	340	14	0	24 429	9 En l'air, en hauteur - à l'exclusion des chantiers	1	0	0	59
3 Employés	4 026	169	0	273 047	10 Sous terre - à l'exclusion des chantiers	0	0	0	0
4 Apprentis	220	3	0	5 810	11 Sur l'eau - à l'exclusion des chantiers	1	0	0	37
5 Elèves	4	0	0	104	12 En milieu hyperbare - à l'exclusion des chantiers	0	0	0	0
6 Ouvriers non qualifiés	586	42	0	47 705	13 Autre ou sans information	536	31	0	44 927
7 Ouvriers qualifiés	195	11	1	11 698	14 Non codés	705	59	0	59 281
8 Divers	14	0	0	979	REPARTITION SUIVANT LA DEVIATION ⁽¹⁾				
9 Non codés	1 053	53	0	49 041	1 Problème électrique, explosion, feu	10	0	0	641
REPARTITION SUIVANT LA NATURE DES LESIONS					2 Débordement, renversement, fuite, etc.	87	1	0	1 958
1 Nature inconnue ou non précisée	375	25	0	30 572	3 Éclatement, glissade, chute, etc. d'agent matériel	298	18	0	16 459
2 Blessures superficielles	403	10	0	19 974	4 Perte de contrôle	933	42	0	36 275
3 Plaies ouvertes	917	37	0	23 425	5 Glissade ou trébuchement avec chute	1 413	87	0	130 426
4 Autres plaies et blessures superficielles	142	3	0	3 887	6 Mouvement corps sans contrainte	1 074	30	0	59 687
5 Fractures fermées	268	26	0	35 556	7 Mouvement corps avec contrainte	1 133	37	0	78 937
6 Fractures ouvertes	23	3	0	2 965	8 Surprise, violence, agression, menace, etc.	112	10	0	11 543
7 Autres fractures osseuses	12	0	0	474	9 Autre ou sans information	410	19	1	37 934
8 Luxations et sub-luxations	103	10	0	10 154	10 Non codés	705	59	0	59 281
9 Entorses et foulures	821	34	0	56 477	REPARTITION SUIVANT L'AGENT MATERIEL DE LA DEVIATION ⁽¹⁾				
10 Autres luxations, entorses, foulures	25	3	0	1 457	1 Bâtiments, surfaces à niveau	1 130	56	0	92 239
11 Amputations traumatiques	8	0	0	289	2 Bâtiments, constructions, surfaces hauteur	673	39	0	59 921
12 Commotions et traumatismes internes	691	21	0	44 688	3 Bâtiments, constructions, surfaces profondeur	2	0	0	111
13 Traumatismes internes	1 608	60	0	114 683	4 Dispositifs de distribution de matière	5	0	0	135
14 Autres commotions, traumatismes internes	52	2	0	5 203	5 Moteurs, dispositifs transmis./stockage énergie	11	0	0	456
15 Brûlures (thermiques)	130	0	0	2 245	6 Outils à main non motorisés	500	8	0	10 544
16 Brûlures chimiques (corrosions)	29	1	0	859	7 Outils mécaniques tenus main	43	2	0	2 186
17 Gelures	0	0	0	0	8 Outils à main, sans précision sur motorisation	7	0	0	231
18 Autres brûlures et gelures	16	0	0	400	9 Machines, équipements portables ou mobiles	9	1	0	1 149
19 Empoisonnements aigus	2	0	0	10	10 Machines et équipements fixes	108	6	0	3 660
20 Infections aiguës	5	0	0	78	11 Dispositifs convoyage, transport, stockage	253	13	0	18 303
21 Autres empoisonnements, infections	3	0	0	16	12 Véhicules terrestres	37	1	0	2 534
22 Asphyxies	2	0	0	18	13 Autres véhicules de transport	1	0	0	29
23 Noyades et submersions non mortelles	0	0	0	0	14 Matériaux, objets, produits, bris, poussières, etc.	697	32	0	40 350
24 Autres noyades et asphyxies	1	0	0	15	15 Substances chimiques, explosives, radioactives...	81	0	0	1 685
25 Perte auditive aiguë	0	0	0	0	16 Dispositifs et équipements de sécurité	3	0	0	22
26 Effets de la pression (barotrauma)	1	0	0	133	17 Equipements bureau, sport, armes, domestiques...	491	24	0	32 218
27 Autres effets bruit, vibrations et pression	0	0	0	0	18 Organismes vivants et êtres humains	159	11	0	13 001
28 Chaleur et coups de soleil	0	0	0	0	19 Déchets en vrac	3	0	0	685
29 Effets des radiations (non thermiques)	1	0	0	2	20 Phénomènes physiques, éléments naturels	5	0	0	227
30 Effets du froid	0	0	0	0	99 Autre ou sans information	1 252	51	1	94 174
31 Autres effets ⁽¹⁾ , lumière, radiations	1	0	0	149	100 Non codés	705	59	0	59 281
32 Chocs suite à agressions et menaces	17	3	0	2 052	REPARTITION SUIVANT L'ACTIVITE PHYSIQUE SPECIFIQUE ⁽¹⁾				
33 Chocs traumatiques	685	42	0	48 902	1 Opération de machine	40	1	0	1 555
34 Autres chocs	79	2	0	6 226	2 Travail avec des outils à main	561	14	0	17 204
35 Blessures multiples	97	14	0	8 422	3 Conduite/présence moyen de transport-manutention...	83	5	0	5 814
36 Autres blessures déterminées non classées	195	7	1	13 810	4 Manipulation d'objets	1 390	59	0	75 890
REPARTITION SUIVANT LE SIEGE DES LESIONS					5 Transport manuel	773	36	0	55 896
1 Localisation de la blessure non déterminée	340	19	0	29 764	6 Mouvement	2 089	93	0	165 771
2 Tête, sans autre spécification	209	4	0	8 762	7 Présence	260	15	0	22 495
3 Cou, dont colonne vertébrale et vertèbres du cou	119	8	0	10 777	9 Autre ou sans information	274	21	1	29 235
4 Dos, dont colonne vertébrale et vertèbres du dos	1 176	51	0	87 240	100 Non codés	705	59	0	59 281
5 Torse et organes, sans autre spécification	144	7	0	5 868	REPARTITION SUIVANT LA MODALITE DE LA BLESSURE ⁽¹⁾				
6 Membres supérieurs, sans autre spécification	2 434	117	0	134 145	1 Contact courant électrique, ⁽¹⁾ , substance dangereuse	190	1	0	4 703
7 Membres inférieurs, sans autre spécification	1 726	64	0	111 668	2 Noyade, ensevelissement, enveloppement	0	0	0	0
8 Ensemble du corps et endroits multiples	442	31	0	36 221	3 Écrasement mouvement vertical ou horizontal	1 315	85	0	118 288
9 Autres parties du corps blessées	122	2	1	8 696	4 Heurt par objet en mouvement	286	14	0	17 820
					5 Contact agent matériel coupant, pointu, etc.	1 038	30	0	29 898
					6 Coincement, écrasement, etc.	204	8	0	10 069
					7 Contrainte du corps, contrainte psychique	2 070	82	0	155 572
					8 Morsure, coup de pied, etc.	72	4	0	6 658
					9 Autre ou sans information	295	20	1	30 852
					100 Non codés	705	59	0	59 281

(1) Nombre d'AT avec un 1er règlement en 2017 et ayant eu au moins 4 jours d'arrêt en 2017

Code NAF : 5610A

Restauration traditionnelle



En 2017, les changements de règles pour le calcul des effectifs et des heures travaillées induits par la mise en œuvre de la DSN créent une rupture dans les séries statistiques.

Synthèse 2017 et évolutions depuis 2013

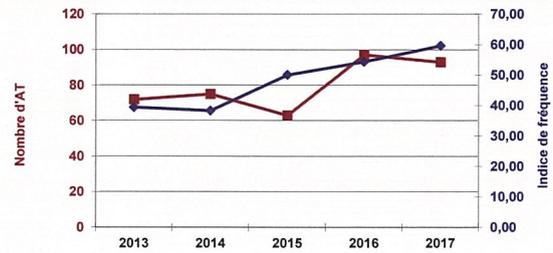
	nombre	évolution 2017/2016	
Accidents de travail	93	-4.1%	↘
Indice de fréquence	59,6	9.8%	↗
Accidents de trajet	13	44.4%	↗
Maladies professionnelles	4	-33.3%	↘
Nombre de salariés	1 561	-12.6%	↘

Détail par risque

	2013	2014	2015	2016	2017
Accidents de travail					
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	72	75	63	97	93
Nombre de salariés	1 827	1 959	1 258	1 787	1 561
Nombre de nouvelles IP :	8	8	3	9	6
Nombre de décès :	0	0	1	0	0
Nombre de journées perdues :	7 517	6 930	6 278	7 710	8 055
Indice de fréquence :	39,4	38,3	50,1	54,3	59,6
Accidents de trajet					
Nombre d' Acc. de trajet en 1er régl. :	17	12	11	9	13
Nombre de nouvelles IP :	3	2	0	1	0
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	1 785	1 173	374	948	969
Maladies professionnelles					
Nombre de MP en 1er régl. :	8	3	7	6	4
Nombre de nouvelles IP :	3	2	5	4	4
Nombre de décès :	1	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	1 950	1 734	2 294	2 166	975

Accidents du travail

Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



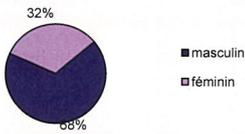
Principales maladies professionnelles

Code tableau	Libellé du tableau	Nb MP	%	Nb 2016
057A	Affections périarticulaires	3	75%	6
Autres	Alinèa 4	1	25%	0
001A	plomb	0	0%	0
002A	mercure	0	0%	0
003A	tétrachloréthane	0	0%	0
	Autres MP	0	0%	0

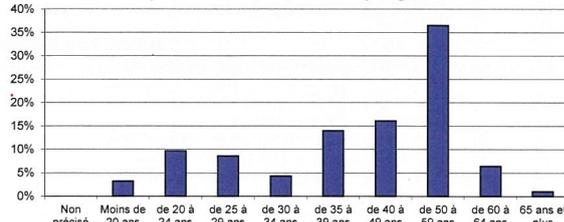
N.B. : Périmètre actuel des CTN.

Salariés concernés par les accidents du travail

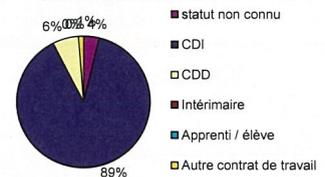
Répartition des accidents de travail par sexe



Répartition des accidents de travail par âge

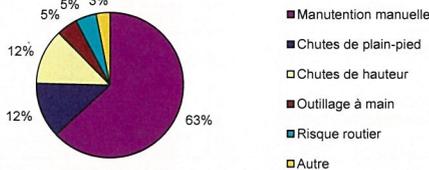


Répartition des AT suivant le statut professionnel de la victime



Circonstances des accidents du travail

Répartition des AT suivant le risque à l'origine de l'accident



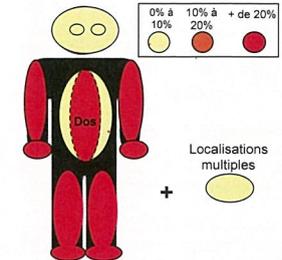
Répartition suivant le risque à l'origine de l'accident (ordre décroissant)

	%
Manutention manuelle	63%
Chutes de plain-pied	12%
Chutes de hauteur	12%
Outils à main	5%
Risque routier	5%
Autre	3%

Lésions occasionnées par les accidents du travail

Répartition des AT selon le siège des lésions

Tête et cou, y compris yeux	2%
Membres supérieurs, y compris doigts et mains	33%
Torse et organes	1%
Dos	24%
Membres inférieurs	26%
Multiples endroits du corps affectés	5%
Inconnue ou non précisée	9%

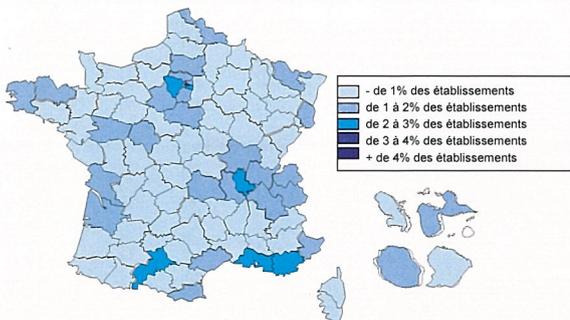


Répartition des AT selon la nature de lésion (ordre décroissant)

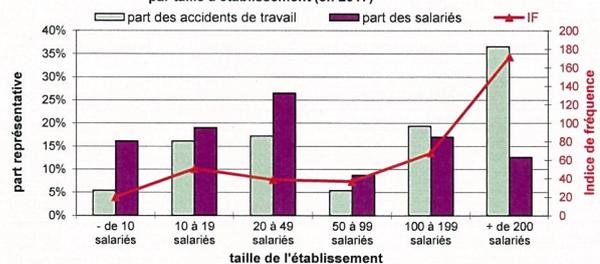
Traumatismes internes	32%
Chocs traumatiques	13%
Entorses et foulures	10%
Plaies ouvertes	8%
Nature inconnue ou non précisée	6%
Autre	31%

Entreprises concernées

Répartition des établissements de ce code NAF sur le territoire



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2017)



**ENGAGEMENT DU GNI SUR LA CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIF
FIXANT UN PROGRAMME D'ACTIONS DE PREVENTION SPECIFIQUE
AUX ACTIVITES DE RESTAURATION TRADITIONNELLE ET D'HOTELLERIE**

- ✓ **Le GNI**
- ✓ **Les Engagements**

PRESENTATION DU GNI

Le Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie & de la Restauration, né en 2014, est une confédération qui regroupe aujourd'hui plus 10 000 adhérents et 120 000 salariés.

Hôtels, cafés, restaurants, discothèques, traiteurs et organisateurs de réception exploitant en France et Outre-mer sont représentés par le GNI.

Le GNI fédère

- le GNI-Conseil des Territoires,
- le GNI-FAGIHT
- le GNI-SYNHORCAT,

Trois organisations complémentaires de par leurs implantations géographiques et qui partagent un ADN commun : la défense des professionnels indépendants.

Quelles sont les missions du GNI ?

Conseiller, informer, apporter des réponses aux interrogations, défendre et accompagner les professionnels dans les problématiques que les professionnels rencontrent au quotidien.

Le GNI est un interlocuteur privilégié pour ses adhérents, un large panel de services leur est ainsi proposé :

- Pour répondre aux questions liées à la réglementation dans les domaines de l'accessibilité, de l'hygiène, de la sécurité mais également des baux commerciaux
- Pour répondre aux interrogations relatives au numérique
- Pour les accompagner dans leur problème de recrutement et de gestion de leurs salariés
- Pour toutes leurs problématiques sociales

Des élus, tous professionnels, des collaborateurs experts du secteur HCR œuvrent ensemble pour mener à bien les missions qui leur sont confiées afin de pouvoir proposer aux adhérents des prestations de services qualitatives.

Le GNI privilégie les relations de proximité. C'est pourquoi en plus de son siège parisien, il dispose de 2 antennes sur Chambéry et Nantes. Il regroupe également des syndicats départementaux en charge de dossiers spécifiques à leurs secteurs avec l'appui des élus nationaux, régionaux et départementaux positionnés à des postes stratégiques et responsables de branches.

Comment fonctionne le GNI ?

Didier CHENET est le président du GNI, **Paul DUVERGER**, et **Catherine QUERARD** en sont les Présidents Délégués.

Le GNI est dirigé par des instances toutes composées de professionnels bénévoles, élus par leurs paires.

LES ENGAGEMENTS DU GNI EN FAVEUR DE LA CONVENTION NATIONALE D'OBJECTIF

PLAN DE MOBILISATION SUR LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS LE GNI S'ENGAGE A TRAVERS LA CNO A FAIRE DIMINUER LES AT ET MP DANS LES ENTREPRISES DE RESTAURATION TRADITIONNELLE ET D'HOTELLERIE

POLITIQUE DE PREVENTION DU GNI ET COMMUNICATION

1. POLITIQUE DE PREVENTION DU GNI

Le GNI se mobilise depuis plusieurs années dans la prévention des risques professionnels auprès des Professionnels, la signature de CNO confirme une volonté et un engagement fort de notre Organisation pour permettre la réduction des AT et MP au sein de nos établissements adhérents. Dès la signature des conventions (Hôtellerie Restauration ou Traiteurs Organismes de Réception), des campagnes de communication digitales sont effectuées.

Déclaration commune des organisations : des engagements en faveur de la qualité de vie au travail pour améliorer l'attractivité des métiers (<https://www.gni-hcr.fr/actualites/declaration-commune-des-organisations-des-engagements-en-faveur-de-la-qualite>)

La préservation de la santé et la sécurité au travail constituent un levier de performance pour nos entreprises et de bien-être pour les salariés. Elles participent à : diminuer les coûts liés aux problèmes de santé (arrêts maladies, absentéisme, restriction d'aptitude, cotisations...) ; améliorer l'organisation de la production ; améliorer l'ambiance au travail et la fidélisation de nos salariés. Il s'agit de les évaluer et de prendre les mesures adéquates pour les réduire, en adaptant le travail à l'homme et en privilégiant les mesures collectives aux mesures individuelles.

Actions de la branche HCR :

Au regard des diagnostics sur la santé au travail, la branche s'engage, avec le soutien et les moyens de la CNAMTS via les Conventions Nationales d'Objectifs (CNO) et les Actions de Formation Simplifiées (AFS) :

- À chercher une diminution des accidents du travail à raison de 3% sur 3 ans, en particulier ceux touchant les jeunes ;
- À favoriser l'amélioration des conditions de travail des salariés de la profession avec des outils sur la prévention des risques et la santé sécurité au travail, via l'incitation à conduire, pour les entreprises où c'est nécessaire, les aménagements de lieux de travail et le cas échéant, les achats de matériels idoines (selon les cas et les contraintes de l'établissement : espaces de repos, équipement de réduction des manutentions manuelles...) ;
- À proposer un accompagnement par des intervenants extérieurs (ergonomes etc.).

- a) **Autres Actions sont menées par le GNI en matière de prévention des risques professionnels avec les objectifs de faire diminuer les AT et MP (TMS), notamment ceux touchant les jeunes et favoriser l'amélioration des conditions de travail des salariés de la profession.**

Parmi les thèmes prioritaires retenus par le GNI, figurent :

- La prévention des risques liés aux chutes de plain-pied et glissades
- La prévention des risques liés à la manutention manuelle de charges
- La prévention des risques liés à la manutention mécanique
- La prévention des risques liés aux risques traumatiques : couteaux, tranches
- La prévention des risques liés à l'intervention d'une entreprise extérieure
- La prévention des risques liés à la circulation routière
- La prévention des risques liés aux postures pénibles
- La prévention des risques liés aux troubles musculo-squelettiques
- Le renforcement de l'accueil des jeunes et des nouveaux dans l'entreprise

- b) **Examen et suivi annuel des données de sinistralité et de tarification, intégration dans le rapport annuel d'activité ou dans le rapport social, mise à l'ordre du jour d'une Assemblée générale.**

Mise en place depuis 2016 d'une Commission Santé Sécurité au Travail et Pénibilité rattachée à la Commission Emploi Formation au sein du GNI, objectifs :

- Informer les professionnels adhérents du GNI et les actions de la profession sur les CNO
- Remonter des informations lors de la survenue d'accidents graves
- Aider les demandes de contrat de prévention

Des actions sont menées et gérées par la Commission Santé Sécurité au Travail et Pénibilité du GNI en matière de prévention des risques professionnels avec les objectifs suivants :

- La promotion d'une politique de prévention pérenne, propre à chaque entreprises et établissements visés par les CNO.
- L'amélioration du niveau de prévention du risque AT/MP de l'entreprise
- Le développement de la prise de conscience et de la prise en compte de la prévention dans les comportements de l'ensemble des acteurs.
- La promotion des actions innovantes ou exemplaires de prévention susceptibles d'être mises en œuvre par les entreprises

- c) **Intégration de la santé/sécurité au travail dans le Développement Durable**

- Participation des membres de la Commission Santé Sécurité au Travail et Pénibilité à la Commission du Développement durable GNI (3 commissions/an) : sensibilisation, mise en place de process....

- d) **Mise à disposition d'outils d'aide à l'évaluation des risques :**

- Mise à jour de la trame document unique de prévention des risques professionnels Intervention chez les adhérentes du référent Santé Sécurité au Travail ASFOREST

(Organisme Conseil et formation du GNI- Synhorcat) pour mettre en place le document unique et gérer sa réactualisation annuelle...

e) Analyse par la Commission Santé Sécurité au Travail et Pénibilité du GNI des AT graves ou mortels et des MP (TMS, CMR) ayant donné lieu à une IP (Incapacité Permanente) ou ayant entraîné un décès

- Organisation de la remontée des informations des adhérents et analyse de ces informations
- Développement d'actions de prévention ciblées
- Adaptation du programme de formation proposé aux entreprises
- Promotion d'outils spécifiques de prévention
- Organisation de travaux avec les équipementiers, constructeurs, fournisseurs
- Élaboration de recommandation professionnelle

f) Politique de formation et d'intégration des nouveaux

- Elaboration et diffusion d'outils d'accueil des nouveaux
- Organisation de la remontée des informations et des analyses ATMP des apprentis avec les centres de formation
- Révision des programmes de formation avec les centres de formation, élaboration d'outils de sensibilisation des apprentis. Faire intervenir les experts du réseau Assurance Maladie dans les CFA.
- Élaboration d'une grille de qualification des entreprises accueillant des apprentis.
- Élaboration de formations adaptées pour les maîtres d'apprentissage : Permis de Former, Hygiène, Geste et Posture, Premiers secours, Risques psycho sociaux,

2. ANIMATION et COMMUNICATION DES ENTREPRISES PENDANT LA CNO :

Organisation d'évènements ou diffusion d'articles (newsletter/ mailing) au niveau national et régional avec les adhérents portant sur la mise en place de la CNO.

RP :

- Création de campagnes de sensibilisation via la presse professionnelle (L'hôtellerie et l'industrie hôtelière...) <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/juridique-social-droit/2016-04/des-aides-financieres-pour-prevenir-les-risques-professionnels.htm>

Evènements :

- Equip'Hôtel 2018 – le GNI partenaire du Stand ERGO-ROOM - Prévention des risques et ergonomie - Trouble de la santé en entreprise, pénibilité, défaillances qui menacent les conditions de travail dans l'Hôtellerie et la Restauration <https://www.equiphotel.com/Visiter/Evenements/ERGO-ROOM/>
- Des Forums Social Emploi Formation Semestriels GNI
- Des congrès 2016, 2017, 2018 (plaquettes ou supports en PJ)

Mailing/Newsletter GNI :

- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/actualite-2019/aides-financieres-pour-ameliorer-les-conditions-de-sante-et-securite-au-travail>

- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/actualite-2019/prevention-des-risques-professionnelles-aides-financieres-pour-le-secteur-de-l>
- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/actualite-2019/hotels-refuser-les-risques-du-metier>
- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/actualite-2019/restaurants-la-securite-au-menu>
- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/actualite-2019/compte-penibilite-2018>
- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/actualite-2019/les-cotisations-penibilite-sont-supprimees-au-1er-janvier-2018>
- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/actualite-2019/rencontres-en-prevention-2017-de-la-prevention-des-risques-professionnels-au>
- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/actualite-2019/le-compte-penibilite-devient-le-compte-professionnel-de-prevention-avec-des>
- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/actualite-2019/mise-en-place-du-document-unique>
- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/mission-handicap/actualites/ergo-room-ergo-cook-prevention-des-risques-ergonomie-rdv-a-equiphôtel-du-11-au>
- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/actualite-2019/document-unique-digital-nouvel-outil-pour-les-adherents-du-gni-synhorcat>
- <https://www.gni-hcr.fr/emploi-formation-handicap/actualite-2019/aides-financieres-pour-ameliorer-les-conditions-de-sante-et-securite-au-travail>

2. Recommandations

- Lors de la communication sur la CNO et tout au long de sa mise en œuvre, le GNI s'engage à mettre en avant les recommandations de la CNAM qui concernent nos établissements et s'engage à participer aux travaux d'élaboration des recommandations et outils qui concernent nos métiers.



UMIH UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

CTN D – CNAM – 30 août 2019

Engagements de l'UMIH sur la Convention nationale d'objectifs des activités de restauration traditionnelle et d'hôtellerie

Présentation de l'UMIH

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est la première organisation patronale du secteur des cafés, hôtels, restaurants, traiteurs organisateurs de réceptions et monde de la nuit, fédérant 72% des professionnels syndiqués indépendants sur toute la France.

La principale mission de l'UMIH est d'informer et d'accompagner ses adhérents pour le développement de leur activité. Les équipes de l'UMIH sont réparties dans plus de 100 bureaux départementaux et sont en mesure de conseiller les établissements adhérents sur des questions juridiques, sociales, fiscales, de formation, de développement durable, etc.

L'UMIH, c'est également :

- 4 branches professionnelles
 - ✓ UMIH Cafés, Brasseries et Établissements de nuit
 - ✓ UMIH Hôtellerie française
 - ✓ UMIH Restauration comprenant une section TOR
 - ✓ UMIH Saisonniers
- 4 syndicats associés
 - ✓ GNC – Groupement national des chaînes
 - ✓ SNRPO – Syndicat national de la restauration publique organisée
 - ✓ SNRTC – Syndicat national de la restauration thématique et commerciale
 - ✓ CSLMF – Chambre Syndicale des Lieux Musicaux et Festifs
- 4 structures interdépartementales
 - ✓ UMIH Prestige
 - ✓ SNEG – Syndicat national des entreprises gaies
 - ✓ UMIH Bowling
 - ✓ UMIH Nuit



Historique des actions de l'UMIH sur la prévention des risques

D'une part, l'UMIH a toujours accompagné ses différentes branches dans leurs démarches de qualité et de professionnalisme qui visent à améliorer la compétence des professionnels, la sécurité du personnel et des consommateurs.

D'autre part, le taux de cotisation des accidents du travail découlant du coût de ces accidents, l'UMIH souhaite qu'un effort collectif de prévention soit réalisé, ce qui pourrait engendrer une économie importante sur les sommes versées par la profession.

Aussi, l'UMIH a engagé un partenariat avec la CNAM depuis 2001 afin d'améliorer la prévention des risques professionnels dans le secteur des Cafés-Hôtels-Restaurants (CHR) et de diminuer les ATMP (accidents du travail et maladies professionnelles).

Une première CNO a donc été signée en 2001, puis une seconde en 2007.

La CNAM a également été partenaire de l'UMIH en 2003 et 2004 sur un projet européen porté par l'UMIH et financé par l'Agence européenne de sécurité et santé au travail. Ce projet avait pour objectif de développer la formation des chefs d'entreprise sur la prévention des risques professionnels dans notre secteur.

L'UMIH communique régulièrement sur ce sujet. Des ateliers ont également été organisés lors des assemblées générales, conseils d'administration, salons professionnels, congrès, etc.

En 2015, l'UMIH a signé une nouvelle CNO avec la CNAM pour le code risque 553AB puis un avenant à cette CNO en 2016 pour y inclure les hôtels sans restaurant. Cependant, les Traiteurs Organisateurs de Réception ne rentrent pas souvent dans ce code risque. C'est la raison pour laquelle, notre démarche visait en 2016 à promouvoir la CNO des commerces de détail de viandes, poissons, charcuteries artisanales y compris traiteurs pour que nos adhérents Traiteurs Organisateurs de Réceptions (TOR) puissent également bénéficier de contrats de prévention. Cette démarche a abouti à la signature d'une nouvelle CNO pour ces commerces de détail incluant les TOR en 2019.

Par ailleurs, l'UMIH a mis à disposition de ses adhérents, dès 2002, un modèle de document unique. À partir de 2014, un guide pour réaliser le document unique a été diffusé par nos antennes départementales. L'UMIH a également participé à l'élaboration des nombreux guides de l'INRS pour la prévention des risques dans l'hôtellerie-restauration. Avec l'INRS, l'UMIH a aussi participé à l'élaboration du module du logiciel OiRA dédié au secteur de la restauration en 2015 puis à son élargissement au secteur de l'hôtellerie en 2018, ainsi qu'à la création du logiciel MAVImplant.

Engagements de l'UMIH pour la CNO Hôtellerie-Restaurant

Arrivée à expiration le 30 août 2019, la dernière CNO a largement atteint ses objectifs en nombre de signatures de contrats de prévention. En conséquence, l'UMIH souhaite vivement conclure une nouvelle CNO avec la CNAM afin de poursuivre les efforts de prévention de risques et d'inciter encore davantage d'entreprises à engager des travaux pour améliorer les conditions de travail des salariés, dans ce même objectif de réduction des ATMP pour la branche hôtellerie-restauration.

Cet objectif est d'ailleurs cohérent avec les engagements pris par la branche lors du Conseil interministériel du Tourisme du 17 mai 2019, qui visent à améliorer la santé et la qualité de vie au travail et en particulier de réduire de 3% sur 3 ans les accidents du travail.

Par ailleurs, de nombreuses réglementations impactent les établissements de notre secteur, et nécessitent des travaux sur le bâtiment (sécurité incendie, accessibilité, classement hôtelier, performance énergétique, etc.). Il est donc nécessaire, lorsque des travaux sont entrepris dans l'établissement, d'y intégrer la prévention des risques. La CNO pourra nous y aider.

1. Politique de prévention de l'UMIH

Dans la rubrique développement durable de son site Internet, l'UMIH présente la prévention des risques professionnels comme un pilier du développement durable.

Une entreprise ne peut en effet prétendre faire du développement durable si elle ne prend pas en compte la santé et la sécurité de ses salariés. L'évolution de l'indice de fréquence des AT pour le code risque 553AC (restaurants, café-tabac, hôtels avec et sans restaurants) étant plutôt orienté à la baisse ces dernières années, l'UMIH souhaite continuer la démarche de prévention initiée par la profession.

- ✓ L'UMIH s'engage à mettre à jour et à développer sur son site Internet les rubriques dédiées à la prévention des risques professionnels (rubrique « Prévention des risques professionnels » et rubrique « gérer son entreprise au quotidien / évaluer les risques »).
- ✓ L'UMIH s'engage à étudier et à transmettre à ses adhérents, dès lors que la CNAM les diffuse, les données sur la sinistralité. Ces données pourront également être transmises à l'occasion des assemblées générales départementales et nationales.
- ✓ L'UMIH s'engage à informer ses adhérents sur les outils qui peuvent être à leur disposition pour évaluer les risques professionnels dans leur établissement tels que les logiciels OiRA et MAVImplant.
- ✓ L'UMIH s'engage à transmettre les recommandations élaborées par la CNAM concernant les activités d'hôtellerie et de restauration traditionnelle.
- ✓ L'UMIH s'engage à inciter ses adhérents à transmettre les données quant aux AT graves ou mortels et des MP ayant donné lieu à une IP ou ayant entraîné un décès. Après réception de ces données, l'UMIH se chargera de rechercher de façon structurée les facteurs ayant conduit à ces ATMP afin de parvenir à des propositions d'actions de prévention.

FORMATION

L'UMIH est consciente que les AT surviennent principalement chez les jeunes ainsi que chez ceux qui ont peu d'ancienneté dans l'entreprise (indépendamment de l'âge). Il est donc nécessaire de mettre l'accent sur la prévention pour cette catégorie de salariés.

FORMATION

L'UMIH travaille conjointement avec un réseau de CFA partenaires (environ 150) afin de mutualiser les pratiques innovantes et augmenter le niveau de compétences des jeunes.

Par ailleurs, dans le cadre de leur politique pour le développement de la formation et de l'emploi dans la branche CHR, les partenaires sociaux ont souhaité renforcer la qualité de l'accueil et de l'accompagnement dans l'alternance en créant le permis de former. Cette obligation, qui incombe aux tuteurs et maîtres d'apprentissage, est composée d'une formation initiale et d'une formation « mise à jour ». Le cahier des charges du permis de former comprend notamment au sein de l'un des modules une partie consacrée à « l'hygiène et la sécurité » dans lequel la prévention des risques est développée.

2. Animation des entreprises pendant la CNO

INFOS

L'UMIH informe ses adhérents grâce à des circulaires d'informations (plus d'une centaine chaque année).

INFO2

L'UMIH organise chaque année un congrès national lors duquel les sujets d'actualité sont traités. De même, les syndicats départementaux organisent leurs assemblées générales à destination de leurs adhérents.

- ✓ L'UMIH s'engage à informer ses adhérents, de manière régulière, sur la CNO ainsi que sur les thèmes relatifs à la prévention retenus par cette CNO au travers de ses différents moyens de communication ainsi que lors d'assemblées générales, de salons professionnels, etc.

3. Communication

COMMUNICATION

L'UMIH s'est dotée de nombreux outils de communication :

- ✓ Site Internet : www.umih.fr
- ✓ Newsletter : UMIH News
- ✓ Magazine : NOUS CHRD
- ✓ Twitter : @UMIH_France
- ✓ Facebook : UMIH.France
- ✓ LinkedIn : UMIH
- ✓ Instagram : umih_france

- ✓ L'UMIH s'engage à communiquer auprès de ses adhérents sur l'existence de la CNO par tous moyens de communication.
- ✓ L'UMIH s'engage à mettre à jour un document pédagogique sur les contrats de prévention, réalisé lors de précédentes CNO, pour faciliter l'élaboration de ce type de contrat dans les régions.
- ✓ L'UMIH s'engage à valoriser, à travers ses différents moyens de communication, des entreprises ayant effectué des travaux prenant en compte la prévention des risques professionnels et à mettre en exergue la collaboration possible entre une entreprise et une CARSAT/CRAM.

4. Recommandations

Au sein du Comité Technique National des services, commerces et industries de l'alimentation (CTN D), l'UMIH a participé à l'élaboration de la recommandation R.493 relative aux activités des Cafés, Hôtels et Restaurants qui a été adoptée en 2016.

RECOMMAN
DATIONS

L'UMIH a élaboré en 2012 conjointement avec la FNB, la FAGIHT, le SYNHORCAT et la CPIH un protocole de sécurité pour la livraison de boissons dans les établissements de notre secteur. Ce document a été présenté lors de notre congrès national en 2012 puis diffusé auprès de tous nos adhérents en 2013. Depuis 2017, l'UMIH participe à la mise à jour de ce protocole de sécurité et à l'élaboration d'une recommandation plus large sur la livraison, le chargement et le déchargement de marchandises en hôtellerie-restauration.

DATIONS
RECOMMAN

- ✓ L'UMIH s'engage à communiquer auprès de ses adhérents sur l'existence de la recommandation R.493 sur le socle de prévention en CHR et de la recommandation sur la livraison en CHR lorsque cette dernière sera adoptée.
- ✓ L'UMIH s'engage à participer au sein du CTN D à l'élaboration d'autres recommandations adaptées à notre secteur le cas échéant

ANNEXES

- 1- Programme de formation UMIH Formation « évaluer les risques professionnels »**
- 2- Circulaire UMIH « Protocole de sécurité »**
- 3- Dépliant UMIH « Contrat de prévention »**
- 4- Articles du magazine Nous CHRD relatifs à la prévention des risques professionnels**
- 5- Actualité relative à la prévention des risques professionnels sur le site internet de l'UMIH**
- 6- Dépliant INRS Restauration traditionnelle**
- 7- Dépliant INRS Hôtellerie**

Annexe 1 : Programme de formation UMIH Formation « évaluer les risques professionnels »

FORMATION COMPÉTENCE



ÉVALUER LES RISQUES PROFESSIONNELS

RÉDIGER SON DOCUMENT UNIQUE ET ÉVALUER POUR MIEUX PREVENIR

Public : Sont concernés par cette formation les directeurs, chefs d'entreprise, responsables de la sécurité et responsables de syndicats, avec une approche théorique de la prévention des risques professionnels dans l'industrie hôtelière et l'application pratique de la mise en œuvre du Document Unique. Ou qu'est-ce qu'une démarche d'évaluation des risques professionnels ? Comment appréhender le cadre réglementaire et conventionnel ? Comment élaborer un programme spécifique d'actions et de mesures préventives ?

Pré-requis : Être directeur, chef d'entreprise ou responsable de la sécurité.

PRÉVOIR UN PROGRAMME D'ACTIONS : MAÎTRISER LA RÉALISATION DU DOCUMENT UNIQUE

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Apprendre à maîtriser la réglementation et la méthodologie en matière d'évaluation des risques professionnels.
- Actualiser ainsi le Document Unique de Prévention.

1

JOUR

- ▶ INTER OU INTRA ENTREPRISES
- ▶ 6 À 12 PARTICIPANTS

Le cadre réglementaire

- ▶ Textes, réagir face à l'administration
- ▶ Conventions UMIH / CNAM

La démarche d'évaluation

- ▶ Identification
- ▶ Analyse et classification des risques à partir des postes de travail
- ▶ Actions de prévention à proposer

Réalisation du document unique de prévention

- ▶ Forme et contenu
- ▶ Élaboration du programme d'actions
- ▶ Suivi des actions
- ▶ Mises à jour
- ▶ Cas concret d'une entreprise CHRD

VALIDATION DE LA FORMATION:
Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES:
Supports pédagogiques, supports audiovisuels, grille d'évaluation des acquis.

INTERVENANTS: Animateurs spécialisés.

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

JURIDIQUE

Date : 15/04/13
N° : 12.13

DESCENTE EN CAVE DANS LES CHR Le Protocole de Sécurité

Dans le cadre de notre dernier Congrès National qui s'est tenu à Dijon, l'Umih Cafés, Brasseries et Etablissements de Nuit vous a présenté le protocole de sécurité qui avait été élaboré notamment entre la Fédération Nationale des Boissons (FNB) et l'UMIH.

Afin de sensibiliser vos adhérents sur la nécessité d'établir le protocole de sécurité, nous vous rappelons les principes ainsi que le protocole en version « spécimen » pour inciter vos adhérents à contacter leur distributeur grossiste en boissons pour remplir ce document.

Nous vous rappelons que la descente en cave dans les CHR est à l'origine d'un nombre important d'accidents du travail auprès du personnel des CHR mais également auprès des Entrepôts grossistes en boissons.

50% des accidents sont liés à la manutention avec pour indice de fréquence de 75 (nombre d'accidents pour 1000 salariés).

Aujourd'hui, le constat montre encore que trop peu de protocoles de sécurité sont établis.

La prévention / sensibilisation est donc un enjeu important

Réglementation :

Les opérations de chargement et/ou de déchargement effectuées par une entreprise de livraison dans l'enceinte d'une autre entreprise, dite « entreprise d'accueil », doivent obligatoirement faire l'objet de mesures de prévention et de sécurité arrêtées entre les entreprises intéressées dans le cadre d'un Protocole de Sécurité et ce conformément à l'arrêté en date du 26 avril 1996 - Articles R 4515-1 à R 4515-11 du code du travail.

Qui est concerné par le protocole de sécurité ?

- Le transport routier de marchandises.
- La livraison de boissons par un entrepositaire grossiste en boissons en CHR est concernée par cette obligation.

Afin d'assurer la qualité de la prestation, et la sécurité des personnels lors des opérations de chargement et de déchargement, la prévention passe par la concertation entre l'entreprise d'accueil (CHR) et le prestataire (Distributeurs Conseils Hors Domicile : DCHD) ; il y a coresponsabilité du CHR et du DCHD.

Dans quel cadre doit-il être établi ?

L'établissement du protocole doit être réalisé préalablement à toute opération de chargement et de déchargement (y compris stationnement, les circulations, le chargement, le déchargement, la manutention).

Pour des opérations répétitives (produit et substances de même nature, mêmes emplacements, même mode opératoire, mêmes véhicules et matériels de manutention), un seul protocole-cadre préalable à la première intervention est suffisant. Il vaut aussi longtemps qu'il n'y a pas eu de modification significative de la situation.

Que doit-il contenir ?

Le protocole de sécurité est un document écrit co-signé par le CHR et le DCHD.

Il comprend :

- Les informations et indications utiles à l'évaluation des risques de toute nature générés par l'opération.
- Les mesures de prévention et de sécurité qui doivent être observées à chacune des phases de sa réalisation.

Le protocole de sécurité est tenu à la disposition, des CHSCT, de l'inspecteur du travail, tant par le CHR que le DCHD.

Un exemplaire doit être remis au chauffeur-livreur qui effectue la livraison.

Une démarche conjointe

L'entrepositaire grossiste en boissons doit communiquer les caractéristiques, aménagements et équipements du véhicule, la nature et le conditionnement de la marchandise, les précautions ou sujétions particulières liées aux produits transportés.

Le CHR fournit les indications concernant :

- les consignes de sécurité,
- les lieux de livraison ou de prise en charge,
- les modalités d'accès et de stationnement aux postes de chargement ou de déchargement, accompagnés d'un plan et de consignes de circulation,
- les matériels et engins de manutention utilisés,
- les moyens de secours en cas d'accident,
- l'identité du responsable qu'elle a désigné.

Sanctions en cas d'infraction

Une amende de 4 500 euros (portée à 9 000 euros si récidive) appliquée autant de fois qu'il y a de salariés de l'entreprise concernées par la (ou les) infraction(s).

Les contrôles effectués par l'inspecteur du travail peuvent entraîner une mise en demeure du chef d'entreprise de se conformer aux dispositions réglementaires.

En cas d'accident, l'employeur verra ses cotisations « accidents du travail » majorées à proportion de sa gravité et plus encore si une faute inexcusable est reconnue contre lui.

Des poursuites peuvent éventuellement être engagées sur la base des dispositions du Code pénal relatives à l'atteinte involontaire à la vie ou à l'intégrité de la personne, voire à la mise en danger de la vie d'autrui.

Comment sensibiliser nos adhérents sur le protocole de sécurité

Des formulaires de protocole de sécurité ont été notamment élaborés en partenariat entre la FNB et l'UMIH ; Pour plus d'information, vos adhérents peuvent contacter leurs entrepositaires en boissons.

Cependant, certaines informations absentes du document doivent être spécifiées à part :

- Type de véhicule assurant la livraison.
- Configuration des accès.
- Modalités de déchargement du camion.
- Zones d'accès autorisées.
- Mesures de prévention envisagées et détaillées par risque.
- Répartition des tâches entre le chauffeur-livreur et le responsable ou salariés du CHR.



PROTOCOLE DE SECURITE POUR LE CHARGEMENT ET LE DECHARGEMENT DES MARCHANDISES EN CAFE HOTEL RESTAURANT - OPERATIONS REPETITIVES

CE PROTOCOLE DE SECURITE S'INSCRIT DANS LE CADRE DE L'ARRETÉ DU 26 AVRIL 1996, PRIS POUR APPLICATION DE L'ARTICLE R 237-1 DU CODE DU TRAVAIL.

Date : _____
 Cachet du Distributeur CHD : _____

Nom du responsable légal : _____
 Signature : _____

Date : _____
 Cachet du Café Hôtel Restaurant : _____

Nom du responsable légal : _____
 Signature : _____

CHARGEMENT DECHARGEMENT : Sur la voie publique En enceinte privée

En cas de chargement/déchargement enenceinte privée, une annexe spécifique est à ajouter au présent protocole

Nature de la marchandise:

boissons : Gaz CO2: Marchandises diverses :

Conditionnement de la marchandise:

Fût : Caisse : Carton Tubes CO2 Palette : RollContainer :

RISQUES PARTICULIERS ET NATURE: Cocher d'une croix les cases correspondantes

	Asphyxie (CO ₂)	Electrique	Glissades	Chute	Autres (Préciser)
Accès à l'établissement					
Traversee de l'établissement					
Accès à la "cave"					
Lieu de stockage					

EQUIPEMENTS DE PREMIERS SECOURS: Extincteur Classe _____

Lieu(x) D'installation : _____

Trousse premiers Secours

Lieu(x) D'installation : _____

Mesures de prévention envisagées : _____

MATERIELS ET ENGINS SPECIFIQUES APPARTENANT A L'ENTREPRISE D'ACCUEIL UTILISES POUR LES MANUTENTIONS :

Monte charge Transpalette manuel Elévateur à palettes Autres : _____

Précautions particulières d'emploi : _____

Il convient au personnel de l'établissement de faciliter les opérations de livraison
 Ce présent document est facilement reconductible chaque année, sauf évolution des risques

Annexe 3 : Dépliant pédagogique élaboré par l'UMIH sur les contrats de prévention

Les statistiques des AT/MP en restauration traditionnelle
Pour l'année 2013
 21 491 accidents du travail
 = 1 117 927 journées de travail perdues
 1 021 maladies professionnelles indemnisées
 Une amélioration de la sécurité des salariés = + de rentabilité !



En signant une convention avec la CNAMTS, l'UMIH permet à l'ensemble des professionnels du secteur de bénéficier du dispositif



UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Exemples de travaux pouvant être financés dans le cadre d'un contrat de prévention :

- ⇒ Sécurisation d'une descente en cave
- ⇒ Mise en place de monte-charge, de monte-plats
- ⇒ Création d'une aspiration centralisée aux étages d'un hôtel
- ⇒ Rénovation d'une cuisine
- ⇒ Rénovation d'un établissement
- ⇒ ...

L'UMIH a signé le 31 août 2015 avec la CNAMTS une Convention Nationale d'Objectifs (CNO) pour une durée de 4 ans.

Cette convention permet aux professionnels ayant le code risque 553 AC (restaurants, café-tabac et hôtels avec ou sans restaurant), de bénéficier d'aides financières, dans le cadre d'un contrat de prévention, afin d'améliorer la sécurité des salariés et de diminuer les accidents du travail et maladies professionnelles dans ce secteur.

LES AIDES techniques et financières pour améliorer la sécurité des salariés

Témoignage
 Thierry Campion, Propriétaire du restaurant La Mascotte (Paris)

*Sur les conseils d'un élu du syndicat, j'ai contacté la CRAMIF (CARSAT en Ile de France) en amont de mon projet pour réfléchir ensemble à la rénovation de ma brasserie. J'ai ainsi pu obtenir des conseils d'un expert sur la qualité des matériaux, l'acoustique, la ventilation, les monte-charge et monte-plat... mais également une aide financière !
 Ce partenariat est donc une excellente opportunité pour nos entreprises ainsi que pour la santé et la sécurité de nos salariés !*

Pour toute autre question concernant ces aides, contactez votre syndicat départemental UMIH ou la CARSAT de votre région

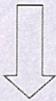


Mars 2016




www.umih.fr

Vous envisagez d'effectuer des travaux ?



Profitez-en pour y intégrer des équipements permettant de prévenir les risques professionnels



À qui s'adresse ces aides ?

Aux entreprises ayant le code risque 553 AC, c'est-à-dire les restaurants, café-tabac, et hôtels avec ou sans restaurant.
 Certaines discothèques peuvent également appartenir à ce code risque.

LES ÉTAPES pour bénéficier d'un contrat de prévention

envoyer un courrier à la CARSAT pour décrire votre projet et indiquer que vous souhaitez bénéficier d'un contrat de prévention

i *Modèle de courrier à demander à votre syndicat*
[Coordonnées des CARSAT](#)

prendre rendez-vous avec le contrôleur de sécurité qui viendra dans votre entreprise et vous conseillera sur les investissements à prévoir

i *Les contrôleurs de sécurité des CARSAT n'ont pas un rôle répressif. Ils ont un rôle pédagogique pour prévenir les risques dans les entreprises.*

signer le contrat de prévention avec la CARSAT, dès lors que toutes les conditions sont remplies.

i *4 à 6 mois de démarche sont à prévoir, ne signez aucun devis avant d'avoir pris contact avec la CARSAT !*

La CARSAT¹ de votre région peut

- vous conseiller techniquement
- vous octroyer des aides financières pour réaliser votre projet en signant avec vous un contrat de prévention

Les aides sont de l'ordre de 15 à 70 % de subventions, pour un montant maximal de 50 000€.

¹ Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé Au Travail

Quelles sont les conditions pour en bénéficier ?

- code risque 553 AC
- effectif inférieur à 200 salariés dans l'entreprise
- document unique d'évaluation des risques, à jour
- cotisations et autres obligations sociales, à jour
- engagement de l'entreprise à élaborer un protocole de sécurité pour la livraison de boissons le cas échéant
- former un référent sécurité dans l'entreprise

Annexe 4 : Articles du magazine Nous CHRD relatifs à la prévention des risques professionnels

ACTUALITÉS



Un restaurateur récompensé par la Cramif

Le 18 décembre dernier, Thierry Campion, patron de la brasserie La Mascotte, dans le quartier parisien de Montmartre, a été récompensé par la Cramif pour sa démarche en matière de prévention des risques de TMS (troubles musculo-squelettiques). La Cramif (acronyme - pas très engageant - de la Caisse régionale d'assurance maladie d'Ile-de-France) a créé les Trophées Cramif pour les entreprises franciliennes qui s'investissent dans la prévention des accidents du travail et les maladies professionnelles. La Mascotte,



Thierry Campion (2^{ème} à g.) lors de la remise de son Trophée CRAMIF le 18 décembre.

entreprise familiale, a effectué d'importants travaux de rénovation en 2014, pour lesquels elle a reçu le soutien méthodologique et technique de la Cramif.

Thierry Campion a profité des travaux pour concevoir une nouvelle cuisine de 100 m² qu'il a fait aménager en sous-sol. Cet espace a été conçu avec une préoccupation particulière d'ergonomie, facilitant les déplacements et la sécurité (carrelage antidérapant). Un tunnel de plongée évite la manutention de charges lourdes, un dispositif de ventilation permet d'évacuer la vapeur. Enfin, un monte-plats et un monte-fûts évitent les allers-venues et limitent les risques de TMS. Un lieu où il est plus agréable de travailler ! ●

Hôtel de Luxe à Rennes



© Mikaela Pyrczak

La ville de Rennes avait lancé en 2013 un appel d'offre afin d'aménager en un hôtel 4* le palais Saint-Georges, dont elle est propriétaire. Si 4 projets avaient été retenus, « il n'y a pas d'urgence », selon la municipalité à opérer des transformations dans un édifice qui abrite encore des services municipaux et une caserne de pompiers. Cela permet à Biot et Legendre (2 groupes immobiliers rennais) de se lancer dans la construction d'un hôtel de luxe et d'une résidence hôtelière en lieu et place du siège de la Banque Populaire de l'Ouest, place des Lices (ouverture prévue en 2018). ●

Un nouveau restaurant pour Jean-François Piège



© Reuters

En plein cœur de Saint-Germain-des-Près à Paris, Jean-François Piège et son épouse Elodie ouvre Clover (trèfle en anglais), du nom de leur porte-bonheur. Cet établissement se veut un lieu de proximité où se mêlent la

salle du restaurant et la cuisine. La cuisine du jour est élaborée par le chef et son collaborateur Shinya Usami. ●

1 000 €
LA NUITÉE

C'est le prix moyen d'une chambre de l'hôtel La Réserve (près de l'Élysée), propriété de Michel Reybier (ancien propriétaire d'Aoste et fondateur de Cochonou et Justin Bridou). Dans cet immeuble haussmannien, construit en 1854, seront disposées 40 chambres et suites et un spa.

Delporte, expert de l'hôtellerie et animateur du site « Décrypter l'hôtellerie » et l'agence d'architecture AW² avec la Chambre Origine.

Cet espace est conçu dans une véritable approche innovante de développement durable en intégrant tous les critères de durabilité et les innovations technologiques dans l'objectif d'économies de consommation d'électricité et d'eau.

Cette chambre doit être également plurielle et s'adapter à tous les profils de clientèle qu'elle soit d'affaires ou familiale, en mutualisant les espaces pour qu'un plan par exemple se métamorphose en bureau, en coiffeuse ou bien en table de déjeuner. La chambre est pour le professionnel un véritable carnet d'inspiration.

La capsule spa et bien-être/pavillon 4

L'espace dédié au spa et bien-être sera un lieu d'échange autour de sujets opérationnels. Autour de tables rondes des directeurs généraux, des pas managers, des consultants et des architectes aborderont divers sujets tels que les évolutions de marché, le management, la rentabilité. Des conseils, des expertises, des bonnes pratiques seront également au cœur des échanges avec les professionnels.

L'Ergo room/pavillon 4

Repérez des solutions pour prévenir les risques de troubles de la santé en entreprise, pénibilité en découvrant les produits de l'Ergo Room.

7 entreprises françaises ont décidé de travailler sur un concept innovant, visant à améliorer les conditions de travail des salariés et ont demandé à la Cramif de le piloter.

Le collectif, ainsi formé, est parti d'un cahier des charges répondant à un projet de rénovation d'hôtel et y a inséré des éléments facilitant les conditions de travail. « Le bien-être des salariés ne va pas à l'encontre de l'esthétisme et du confort des clients » affirme Christophe Ballue, contrôleur sécurité à la Cramif.

Sur un espace de plus de 100 m², l'Ergo Room a pour objectif de :

- Promouvoir la prévention des risques professionnels comme facteur de développement pour les entreprises ;
- Faire connaître le réseau des entreprises qui innovent en prévention dans le secteur de l'hôtellerie ;



L'Ergo Room : bien-être des salariés et confort des clients.

- Apporter des réponses concrètes aux problématiques de réduction des TMS (troubles musculo-squelettiques), de maintien dans l'emploi et de pénibilité ;
- Renforcer le pilier social du développement durable. ■ N.H.

Trois questions à Christophe Ballue, contrôleur sécurité à la Cramif et pilote du projet Ergo room

Pourquoi ce concept d'Ergo Room ?

Les professionnels sont confrontés à des enjeux importants de qualité, de performance, de concurrence... Pour y répondre il est nécessaire de remettre l'humain au centre des préoccupations et utiliser l'innovation sociale comme un axe de performance de l'entreprise.

C'est-à-dire ?

La performance de l'entreprise dépend, surtout dans l'hôtellerie restauration, de l'implication des collaborateurs. Quand le taux d'absentéisme ou d'arrêt maladie est important, l'entreprise n'est pas performante, le service au client est médiocre. Remettre l'humain au cœur des priorités permet d'envisager l'avenir pour l'entreprise. Pour imaginer l'Ergo Room, nous sommes partis des problématiques suivantes :

- Comment réduire l'absentéisme pour assurer une qualité de service ?
- Comment éviter l'inaptitude et maintenir la compétitivité de l'entreprise ?
- Comment améliorer l'image de la profession pour faciliter le recrutement des collaborateurs ?
- Comment éviter le turn-over et fidéliser les collaborateurs ?

Comment définiriez-vous l'Ergo Room ?

C'est un espace de réflexion, un outil pour les professionnels, une sorte de laboratoire. Chacun pouvant y trouver une technique innovante, une solution adaptée à sa problématique et à son établissement. C'est également un outil de dialogue et d'échanges avec les professionnels.

Soutenir l'innovation

L'UMIH et la CNAM ont signé le 30 août 2015 une Convention nationale d'objectif (CNO) qui permet aux hôteliers, restaurateurs et cafetiers, jusqu'au 30 août 2019, de bénéficier d'une subvention pouvant aller jusqu'à 70 % des investissements visant à l'amélioration des conditions de travail et lutter contre la pénibilité. En région, cette aide financière est attribuée par les CARSAT dont dépendent les établissements, dans le cadre du contrat de prévention des risques professionnels.

Annexe 5 : Actualité relative à la prévention des risques professionnels sur le site internet de l'UMIH



Accueil > Salle de presse > Communiqués de presse

SALLE DE PRESSE

- ▶ Communiqués de presse
- ▶ L'UMIH dans les médias
- ▶ Agenda
- ▶ Toutes nos actualités
- ▶ Ressources



INRS : Prévenir les risques dans l'hôtellerie et la restauration

08/11/18

Les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration ont plus de risques d'être victimes d'un accident du travail que la moyenne des autres salariés. Les chutes, glissades et manutentions manuelles comptent parmi les principales causes d'accidents. Pour accompagner ces professionnels dans une démarche de prévention des risques, l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS) et l'Assurance Maladie - Risques professionnels, en collaboration avec les organisations professionnelles et CCI France, ont conçu deux nouveaux outils : OIRA et MAVImplant « Hôtels Cafés Restaurants ».

Afin d'intégrer la dimension santé et sécurité au travail dès la conception ou lors de la rénovation d'un hôtel, café ou restaurant et d'aider ces TPE/PME à réaliser leur évaluation des risques, l'INRS et l'Assurance Maladie - Risques professionnels ont développé en collaboration avec leurs partenaires, deux nouveaux logiciels qui viennent compléter l'offre d'information dédiée à ce secteur.

Evaluer les risques professionnels

OIRA « Hôtels Cafés Restaurants » a été élaboré pour aider les professionnels de ces secteurs à évaluer leurs risques. C'est un logiciel en ligne, qui détaille les risques fréquemment rencontrés dans ces activités, et propose des bonnes pratiques de prévention. Disponible en accès libre, il permet d'éditer le document unique (DU) de l'entreprise et de définir son plan d'actions.

Mieux penser son futur lieu de travail

MAVImplant « Hôtels Cafés Restaurants » (Maquette virtuelle d'implantation des locaux) aide les maîtres d'ouvrage occasionnels (TPE/PME) à mieux penser leurs futurs locaux de travail lors d'une construction ou d'une rénovation, en tenant compte des bonnes pratiques de prévention. En accès libre sur le web, ce logiciel permet de réaliser une maquette virtuelle en 3 dimensions du futur hôtel, café ou restaurant, en intégrant les différents mobiliers et équipements spécifiques à ce secteur d'activité.

S'informer sur les risques de son métier

Dans la rubrique « métiers et secteurs d'activité » du site internet de l'INRS, deux nouvelles pages web sont dorénavant dédiées aux secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Un nouveau dépliant « Hôtellerie, Refuser les risques du métier » destiné aux professionnels de l'hôtellerie et aux préventeurs vient compléter l'offre d'information.

Du 11 au 15 novembre 2018, à Paris Porte de Versailles, EquipHôtel, le salon des professionnels du HCR (Hôtel Café Restaurant) sera l'occasion de retrouver l'ensemble de cette offre d'information sur le stand de la Caisse régionale d'Assurance Maladie d'Ile-de-France (Cramif). Rendez-vous est donné aux professionnels sur le pavillon ERGO ROOM – ERGO COOK (Hall 4, stand D107) pour découvrir une chambre et une cuisine témoins intégrant des solutions techniques novatrices conciliant à la fois qualité, productivité et conditions de travail optimales pour tous.

[Lire le communiqué](#)

Annexe 6 : Dépliant élaboré par l'INRS, les CARSAT et les organisations professionnelles pour la restauration traditionnelle

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



→ Retrouvez toutes les informations et les outils pratiques pour vous aider à mener des actions de prévention dans votre restaurant sur : www.inrs.fr - Rubrique « Métiers et secteurs d'activité »



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

- 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.



Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
45, boulevard Richard Lenoir 75011 Paris • Tél. 01 40 44 30 00 • info@inrs.fr • www.inrs.fr

Edition INRS ED 6196 - 1^{re} édition - décembre 2014 - 25000 ex. ISBN 978-2-7389-2168-7

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** JOURS PERDUS PAR AN



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 SALLE

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

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



→ Sans oublier les accidents de la route !

Passez à l'action avec 8 solutions de prévention incontournables :

- 1 → Fournissez des chaussures adaptées au personnel de cuisine (type SRC).
- 2 → Sécurisez les escaliers en salle.
- 3 → Sécurisez les escaliers d'accès aux réserves.
- 4 → Supprimez l'essuyage manuel des verres (traitement de feu et lave-verre adaptés).
- 5 → Maintenez les coutures agrippées et en bon état.
- 6 → Fournissez et faites porter des gants antidérapants (gants en fibres) pour la découpe et l'épluchage des légumes.
- 7 → Mettez à disposition des rebaisseurs de fond pour la plonge.
- 8 → Organisez le rangement de vos produits et matériels.

Annexe 7 : Dépliant élaboré par l'INRS, les CARSAT et les organisations professionnelles pour l'hôtellerie



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 des nouveaux modes d'hébergement, évolution de la réglementation... Les difficultés que rencontrent les hôteliers sont bien réelles. Vous 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 le secteur.

Pour chaque accident, c'est le fonctionnement et la rentabilité de votre établissement 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...

DE BONNES RAISONS DE PRÉVENIR LES RISQUES PROFESSIONNELS

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

- améliorer les performances (économiques, sociales...) de l'établissement;
- réduire l'absentéisme et ses conséquences sur l'organisation du travail ;
- 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 forcement coûteuses.
- Les accidents du travail ne sont pas une fatalité.
- La 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.

DANS L'HÔTELLERIE

PLUS DE

620 000

JOURNÉES PERDUES PAR AN

62

JOURS D'ARRÊT PAR ACCIDENT DE TRAVAIL

72

JOURS D'ARRÊT PAR ACCIDENT DE TRAJET

238

JOURS D'ARRÊT PAR MALADIE PROFESSIONNELLE



Les principaux risques



→ POSTURES CONTRAINANTES



→ CHUTES DE PLAIN, PIED OU DE HAUTEUR



→ RISQUE CHIMIQUE



→ STRESS

Passez à l'action grâce à quatre démarches de prévention :

→ **Adaptez l'organisation du travail**

- Anticipez les pics d'activité
- Organisez le travail en binôme des femmes de chambre pour les tâches physiquement pénibles.
- Favorisez la communication entre les équipes.

→ **Optimisez la conception et l'aménagement des locaux**

- Concevez vos locaux de façon à optimiser les déplacements.
- Évitez les empilements dans les lieux de stockage.
- Privilégiez les revêtements de sol antidérapants dans les locaux humides.
- Prévoyez une colonne d'évacuation du linge sale dans les étages.

→ **Aménagez les postes de travail**

- Veillez au confort thermique de l'accueil.
- Installez des sièges assis-débout.
- Régulez les écrans et positionnez les imprimantes à proximité.
- Assurez un éclairage adapté aux tâches.

→ **Choisissez des équipements et matériels adaptés**

- Choisissez des équipements légers, maniables (fer, aspirateur, équipements de nettoyage télescopiques...).
- Mettez à disposition des aides techniques pour la mise à hauteur du lit, pour faciliter le housage et déhousage des couvertes, pour les manutentions (chariot, relic, diables...).
- Choisissez des procédés de nettoyage à la vapeur.

Dans votre métier, il existe aussi des maladies professionnelles, principalement des troubles musculo-squelettiques (TMS) dus à des manutentions, réception des bagages, gestion du linge), des postures contraignantes et des gestes répétitifs (nettoyage des chambres).

DES OUTILS POUR PASSER À L'ACTION

Rendez-vous sur www.inrs.fr/hotels

Vous y trouverez :

- toutes les mesures pour mettre en œuvre les solutions de prévention incontournables dans votre établissement ;
- « DRA Hôtel Café Restaurant », 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 hôtel ;
- « Mavimplant Hôtel Café Restaurant » : un outil informatique 3D en libre accès pour vous aider dans la création ou le réaménagement de votre hôtel en intégrant les bonnes pratiques de la profession ainsi que vos propres contraintes et objectifs.





Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
43, Boulevard de France 93511 Paris • Tél. 01 40 43 30 00 • inrs@inrs.fr • www.inrs.fr
Édition INRS ED 6314 - 11e édition, septembre 2015 - 60000 € - ISBN 978 2 7329 230 3
Imprimé par Inpa

Page 18 sur 18