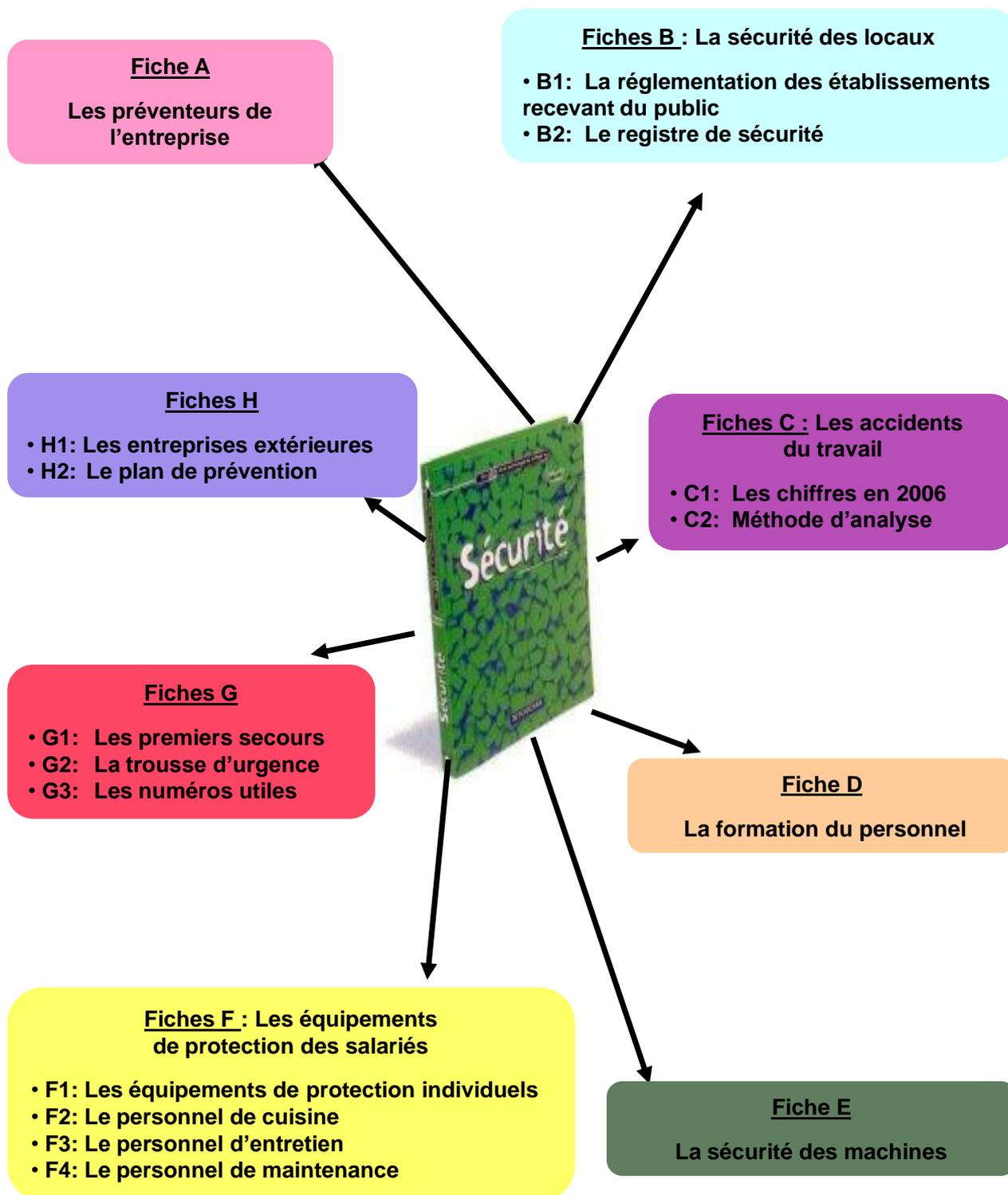


Le guide sécurité

La sécurité pour tous et par tous

Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES





**N'hésitez pas à les contacter
pour mettre en place
votre plan de prévention**

Préventeurs Externes

Médecin du travail

Inspecteur du travail

Ingénieur prévention de la
Caisse Régionale
d'Assurance Maladie

Pompiers:
Commission CDSA pour
les établissements
recevant du public

Préventeurs Internes

Comité Hygiène Sécurité et
Conditions de travail
si plus de 50 salariés

Délégués du personnel

Service hygiène et sécurité

Sauveteurs
secouriste du travail



Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

Respecter la législation
des « **Etablissements recevant du public** » et
éventuellement des « **Immeubles de grandes hauteur** »
(si > 28m).

- **Balilage et éclairage de sécurité** permettant l'évacuation des personnes, entretenu et vérifié régulièrement (obligation d'avoir à disposition des ampoules de rechanges)
- **Système de détection incendie** pour toutes les pièces et alarme sonore si plus de 50 personnes, contrôlé périodiquement
- **Issues de secours** (au nombre de 2 si plus de 20 personnes), ouvrables de l'intérieur et de largeur supérieure à 1,50m si plus de 20 personnes
- **Système de désenfumage et moyens d'extinction** contrôlés périodiquement

- **Etablir un registre de sécurité, conforme à la réglementation** (**code de la construction et de l'habitation art-123.43**) répertoriant tous les contrôles obligatoires (voir fiche B2a B2b)
- **Affichage des consignes de prévention et d'intervention incendie** (fiche B2d)
- **Afficher les plans d'évacuation et d'intervention incendie réglementaires**

Le registre de sécurité : Contrôle des installations

OBJET DE LA VERIFICATION	PERIODICITE	NOM DE L'ORGANISME AGREE	DATE DU CONTROLE	OBSERVATIONS SUITE AU CONTROLE
Systèmes de ventilation et d'aération <input type="checkbox"/> hotte, <input type="checkbox"/> extracteur <input type="checkbox"/> climatisation	<i>Annuelle</i>			
Ascenseur Escalier mécanique Monte charge	<i>Semestrielle</i>			
Eclairage <input type="checkbox"/> d'exploitation <input type="checkbox"/> de secours : balisage et ambiance	<i>Annuelle</i>			
Installations électriques	<i>A la mise en service et lors de toute modification</i>			
Installation gaz	<i>A la mise en service et lors de toute modification</i>			
Chaudière et/ou cheminée	<i>Au moins annuelle ou selon contrat d'entretien</i>			

Le registre de sécurité : Contrôle des installations

OBJET DE LA VERIFICATION	PERIODICITE	NOM DE L'ORGANISME AGREE	DATE DU CONTROLE	OBSERVATIONS SUITE AU CONTROLE
Système incendie ■ alarme sonore et lumineuse ■ système de désenfumage ■ sprinklers et extincteurs	<i>Au moins annuelle ou selon spécificité</i>			
Installations frigorifiques fixes	<i>Au moins annuelle ou selon contrat d'entretien</i>			
Machines mécaniques	<i>A la mise en service</i>			
Autres				
Autres				

Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

Le registre de sécurité : Formation à la sécurité



Personnel chargé de la sécurité incendie

Nom Prénom	Poste de travail



Date des exercices d'instructions et d'évacuation incendie

Type	Date

Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

Le registre de sécurité : Les consignes incendie

Les consignes de sécurité incendie

(décret 92-333 du 31 mars 1992, modifiant le Code du Travail)

- Ne bricolez pas les installations électriques.
- Ne surchargez pas les prises.
- Prenez connaissance des modes d'emploi du matériel incendie avant d'en avoir besoin.
- Les produits inflammables doivent être traités avec précaution.
- En présence de produits dangereux, combustibles ou matières inflammables, il est strictement interdit de fumer et la consigne doit être affichée.
- Il est interdit d'utiliser des bougies dans les discothèques et salles de danse (*réglementation ERP*).
- Les déchets inflammables doivent être éliminés séparément et signalés.
- Les travaux par points chauds doivent avoir fait l'objet d'un permis de feu.
- Les conduits de fumées, hotte ou cheminée, les circuits d'extraction des graisses doivent être entretenus au moins une fois par an.
- Les installations gaz doivent disposer d'une vanne de coupure générale à proximité des fourneaux.

Les consignes d'intervention incendie



Donner l'alerte



Appeler les secours



Couper l'alimentation électrique



Intervenir avec l'extincteur le plus proche



Evacuer et rejoindre le point de rassemblement

Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

En 2006 à l'échelon national dans
la branche CHR
les accidents représentaient

7212 Plaies

4291 Contusions

1044 Fractures

2922 Lumbagos

1474 Brûlures

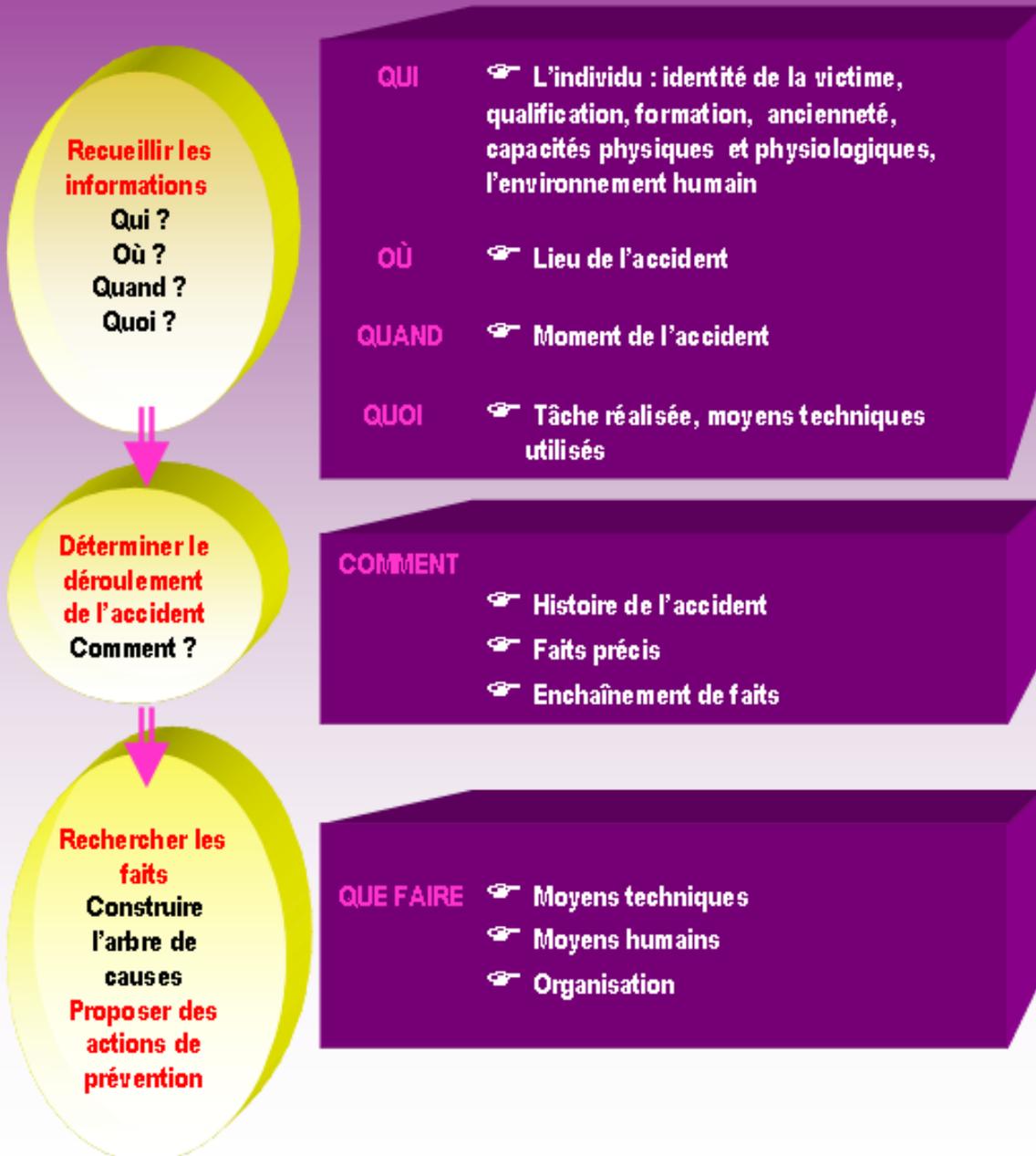
2491 entorses

- 972 666 jours de travail perdus
- Coût moyen pour l'employeur
= **2500 euros**

Source : données nationales CNAMTS /
Comité Technique National 2006

Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

La prévention passe par l'analyse des accidents survenus



Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

Expliquer les dangers pour travailler en sécurité



**Code du travail L4141-2
Décret 2008-1347 du 17/12/2008
Relatif à l'information et la
formation des travailleurs sur les
risques pour leur santé et
leur sécurité**

- Les nouveaux embauchés
- Les salariés affectés à un nouveau poste de travail
- Les salariés qui utilisent de nouvelles techniques
- Les salariés victimes d'accidents du travail et de maladies professionnelles

- Les salariés intérimaires
- Les salariés des entreprises extérieures

Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

La sécurité des machines

**Débrancher la machine
avant de la nettoyer**

**Respecter les branchements
électriques**

- **Mise à la terre**
- **Pas de rallonge, ni de multiprise**



**Faire un entretien
régulier par un
organisme agréé**

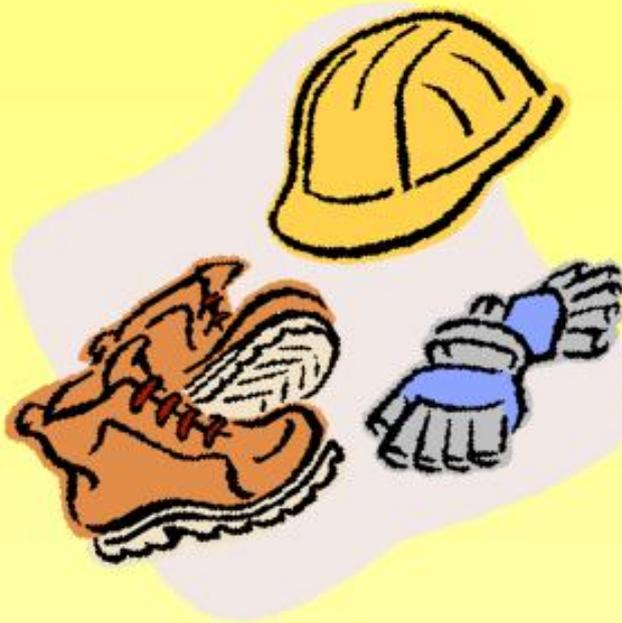
**Mettre en place
les dispositifs
de protection :**

- **Carter ou grille de
protection des
mécanismes**
- **Bouton d'arrêt
d'urgence accessible**
- **Protection des
opérateurs
(poignée, pilon...)**

Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

Les équipements de protection individuels

Ils ne doivent pas
remplacer
les mesures
préventives
collectives



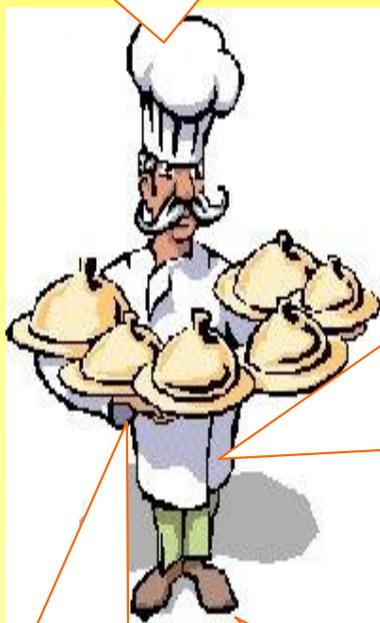
Selon les
postes de
travail certains sont néanmoins
incontournables

Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

Le personnel de cuisine

Toque, calot, et charlotte

- Pour retenir les **cheveux** et éviter le contact avec la flamme

Veste

- En coton ignifugé protégeant contre la chaleur et les **projections**
- Déboutonnable rapidement en cas de **brûlures**
- Bien ajustée
- A manches longues

Gants

- Pour les activités de **désossage / découpe** de viande ou volaille : gants anti-coupures tissés
- Pour la **plonge** : gants en vinyle, nitrile ou PVC

Chaussures

- Modèle alimentaire avec **coque** de protection
- Semelle **antiglisse**

Le personnel d'entretien

Vêtements de travail

- Réservés à cet usage

Gants

- Ils sont adaptés aux produits utilisés (cf. guide risques chimiques)
- Ils protègent du contact avec les détergents
- Ils protègent des piqûres ou coupures en vidant les poubelles

Chaussures

- Semelle antiglisse

Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

Le personnel de maintenance

Lunettes
Contre les projections de particules (bois, métal...)

Protections auditives
Contre les bruits mécaniques

Masque respiratoire à cartouche

- Contre les poussières : type FFP2
- Contre les vapeurs : type ABEK

Gants

- En néoprène épais pour l'utilisation de produits chimiques
- En cuir pour la manutention

Vêtements de travail
Réservés à cet usage

Chaussures de sécurité
Avec coque et semelle antiglisse

Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

Les premiers secours

Conduite à tenir en cas d'accident

1 - Protéger

**Baliser la zone d'accident
et interdire l'accès en
attendant les secours**

2 - Alertier

Téléphoner aux secours en :

- précisant l'état de la victime
- détaillant les circonstances
- précisant le lieu

3 - Secourir

**Pour ne pas commettre
d'erreur, suivre les
consignes données par les
secours en attendant leur
arrivée**

La trousse d'urgence



Accessible par tous et située dans un endroit connu de tous
Contenu et inventaire régulier

Port de gants obligatoires pour tout soin

SOINS	Nature du produit	Quantité à posséder constamment	Consommation mois en cours	Quantité à commander
Plaies cutanées et coupures	<ul style="list-style-type: none"> • Flacon antiseptique en matière plastique DIASEPTYL à renouveler tous les 6 mois • Compresses stériles en sachets individuels • Pansements • Pansements auto-adhésifs : conditionnement individuel • Adhésifs hypoallergéniques microporeux déchirables • Doigtier de protection • Gants ambidextres • Coussin hémostatique(pour compression d'hémorragie) 	<p>1</p> <p>10</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>		
Coups	<ul style="list-style-type: none"> • Pommade analgésique type HEMOCLAR en tube 	1		
Brûlures légères: passer sous eau à 15° pendant 15min	<ul style="list-style-type: none"> • Bande de gaze 3 m x 0,05 m • Bande de gaze 3 m x 0,01 m • Pommade type BIAFINE 	<p>3</p> <p>3</p> <p>1</p>		
Autres soins: Rincer l'œil sous le robinet pendant 15min	<ul style="list-style-type: none"> • COALGAN ouate pour les saignements de nez • Liquide bain oculaire type DACRYOSERUM (30 ml) • Sucre (quelques morceaux en sachet) 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>		
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> • Couverture isothermique • Paire de ciseaux à bouts ronds 10 cm • Pince à épiler pour les échardes • Sacs en plastique stérile (25 cm x 15 cm) pour membre sectionné 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>		

Les risques professionnels dans les
 CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES

Les numéros utiles

	TELEPHONE
SAPEURS POMPIERS	18
POLICE OU GENDARMERIE	17
S.A.M.U.	15
AMBULANCES	
URGENCES C.H.R.	
S.O.S. MAINS	
CENTRE ANTI POISON	
MEDECIN GENERALISTE	
PHARMACIE	
MEDECIN DU TRAVAIL	
INSPECTEUR DU TRAVAIL	
MAINTENANCE ASCENSEUR	
BUREAU DE CONTROLE	
COMMISSION DE SECURITE	
EAU	
GAZ	
ELECTRICITE	
CHAUFFAGE	

URGENCE PORTABLE
112 :

Les risques professionnels dans les
CAFES - HOTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES



Vous employez des salariés
d'une société extérieure ?



Vos risques professionnels
sont également les siens !



Le plan de prévention permet d'informer
cette société **des risques dont elle doit se prémunir**

Il est obligatoire de le consigner **par écrit** pour :

- Toute intervention d'au moins 400 heures
- Toute intervention comportant des **travaux dangereux** :
 - ✓ travail en hauteur
 - ✓ démolition
 - ✓ exposition à des substances chimiques étiquetées dangereuses
- **Modèle de document : Fiche H2**

Les Entreprises extérieures : Le plan de prévention

Renseignements relatifs à l'opération et aux entreprises

Nature de l'opération :

Lieu de l'opération :

Date prévue de début et de fin des travaux :

ENTREPRISE UTILISATRICE

Raison sociale :

Adresse :

Tél. :

Fax :

Nom du coordonnateur :

ENTREPRISE EXTERIEURE (EE)

(si plusieurs EE participent à l'opération, cette partie est à reproduire)

Raison sociale :

Adresse :

Tél. :

Fax :

Nom et qualification du responsable sur le site :

Effectif sur le site :

Noms et références des sous-traitants qui interviennent sur le site :

DESIGNATION DES TRAVAUX A EFFECTUER PAR L'EE (cités précédemment)

Commande n° du .. / .. / ..

Nature des travaux :

Lieu d'intervention (secteur, bâtiment)

Date prévue des travaux :

Date prévue de la fin des travaux :

Les entreprises extérieures : Le plan de prévention (suite)

Risques et mesures de prévention

Risques lors des différentes phases de l'opération	Mesures de prévention

Liste des postes relevant de la surveillance médicale particulière

-
-
-

Organisation des premiers secours

- n° de téléphone intérieur
- n° de téléphone extérieur

Consignes à respecter sur le site de l'opération

-
-
-

Modalités d'information des salariés

-
-
-

Signatures

L'entreprise utilisatrice

Date

L'entreprise extérieure

Date