

HÔTELLERIE



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

SANTÉ ET SÉCURITÉ RIMENT AVEC RENTABILITÉ

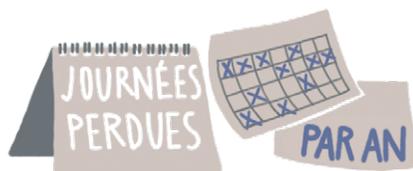
Problèmes de fréquentation et de rentabilité, concurrence des nouveaux modes d'hébergements, évolution de la réglementation... Les difficultés que rencontrent les hôteliers sont bien réelles. Mais elles ne doivent pas faire oublier la santé et la sécurité des salariés. Car les chiffres ne sont pas bons : les accidents du travail et les maladies professionnelles sont très nombreux dans 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..

DANS L'HÔTELLERIE

PLUS DE

620 000



62
JOURS D'ARRÊT
PAR ACCIDENT DE TRAVAIL

72
JOURS D'ARRÊT
PAR ACCIDENT DE TRAJET

238
JOURS D'ARRÊT
PAR MALADIE PROFESSIONNELLE

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 forcément coûteuses.

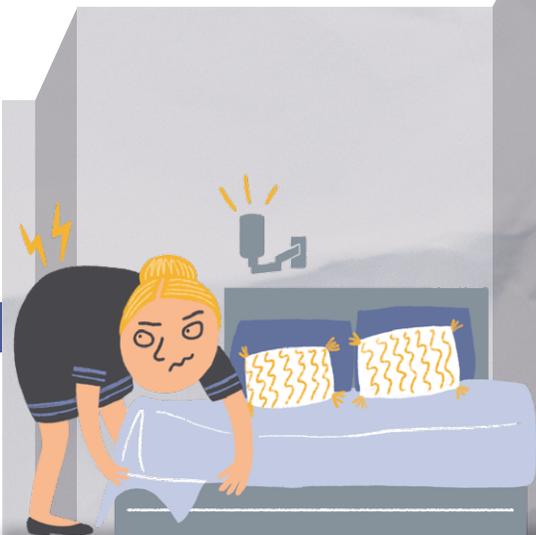
→ Les accidents du travail ne sont pas une fatalité.



→ 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.

Les principaux risques



→ POSTURES CONTRAIGNANTES



→ CHUTES DE PLAIN-PIED
OU DE HAUTEUR

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

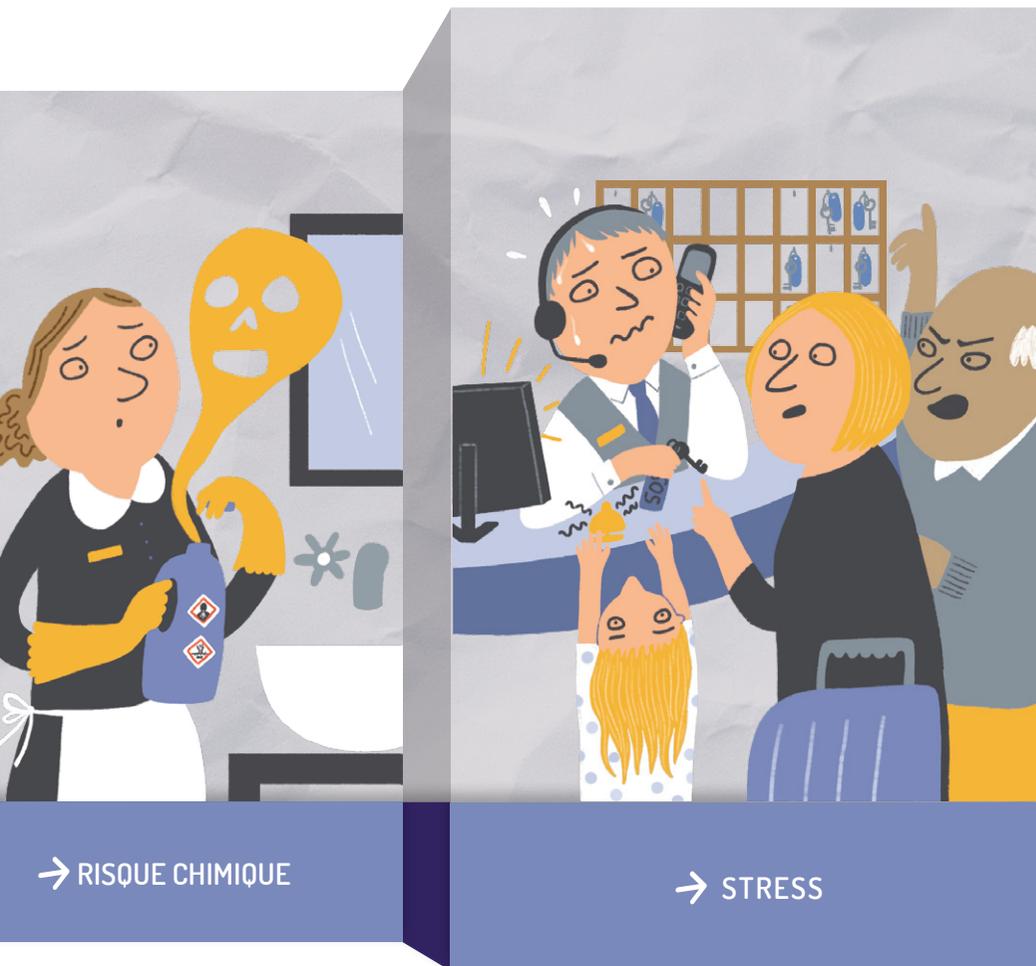
Passez à l'action grâce à q

→ 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

- 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



→ RISQUE CHIMIQUE

→ STRESS

Quatre démarches de prévention :

→ Aménagez les postes de travail

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

des locaux

nts.

→ 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 (chariots, rolls, diables...).
- Choisissez des procédés de nettoyage à la vapeur.

étages.

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 ;
- « OIRA 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.

En partenariat avec :



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

Édition INRS ED 6314 • 1^{re} édition • septembre 2018 • 60 000 ex. • ISBN 978-2-7389-2374-5

Imprimé par Stipa

