

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

ENTRE

**LA CAISSE NATIONALE DE L'ASSURANCE MALADIE DES TRAVAILLEURS
SALARIES (CNAMTS)**

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

d'une part,

ET

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 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
553 AB	Restaurants, café-tabac et hôtels avec restaurants

ARTICLE 2 - Objectifs

21. Considérant la politique de prévention définie par la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés et fixée dans la convention d'objectifs et de gestion de la Branche AT/MP 2014-2017. 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 du Services, Commerces et Industries de l'Alimentation, lors de sa séance du 14 avril 2015, 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 du Plan National d'Actions défini par la CNAMTS.
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. Objectifs de prévention

Compte tenu des activités spécifiques de la restauration traditionnelle et des dangers pour les livreurs de boissons au sein de ces établissements, 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 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...)

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 de prévention collective du socle de prévention, défini conjointement par la profession, la CNAMTS et l'INRS en 2014

244. Contenu du contrat

Tout contrat de prévention intégrera au moins :

- Une mesure exemplaire répondant :
 - o soit à l'objectif défini en 242
 - o soit considérée comme prioritaire définie dans le paragraphe 243
 - o 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.
- La formation de l'employeur ou d'un référent sécurité au sein de l'établissement
- La signature et la mise en œuvre du protocole de livraison boisson
- 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 50 000 €.

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 ou à défaut celle des Délégués du Personnel (éventuellement constat de carence).
L'avis de la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés 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 réglementaires 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 100 établissements dans toutes les régions de France, afin que chaque entreprise confrontée à la résolution de l'objectif de prévention de cette convention puisse avoir à proximité un exemple opérationnel de maîtrise du risque.

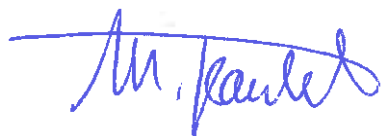
ARTICLE 11 - Entrée en vigueur

La présente Convention entrera en vigueur le 31/08/2015 pour la durée arrêtée au paragraphe 246.

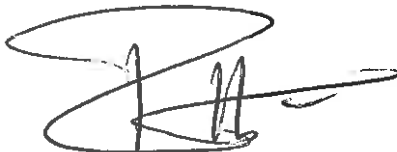
Fait à Paris le 31/08/2015 en 2 exemplaires.

**LA CAISSE NATIONALE DE L'ASSURANCE
MALADIE DES TRAVAILLEURS SALARIES**
La Directrice des Risques Professionnels

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



Marine JEANTET



Roland HEGUY



ANNEXE 1

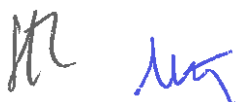
Données Statistiques des AT¹ et des MP²

ANNEXE 2

Engagement de la fédération professionnelle : actions de communication

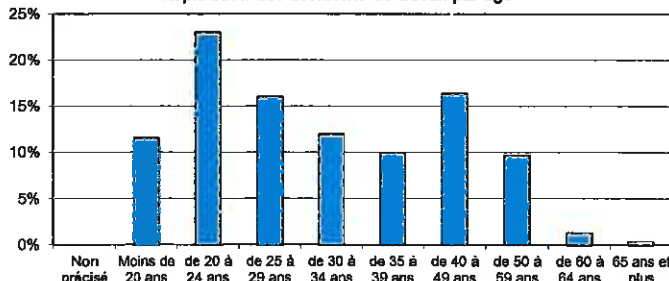
¹ AT : Accident du travail

² MP : Maladie professionnelle

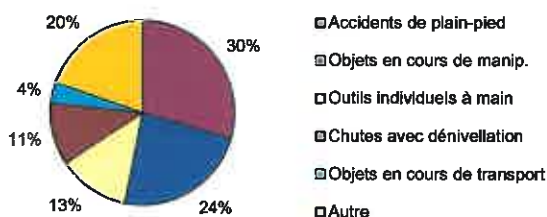


	nombre	évolution 2012/2011	
Accidents de travail	22 484	-3,7%	↘
Indice de fréquence	39,3	-3,2%	↘
Accidents de trajet	4 842	-1,5%	↘
Maladies professionnelles	1 064	0,9%	↗
Nombre de salariés	572 559	-0,6%	↘

Répartition des accidents de travail par âge



Répartition des AT suivant l'élément matériel



Répartition suivant l'élément matériel (ordre décroissant)

	nbre d'AT	%	Evo./nb 2011
Accidents de plain-pied	6 644	30%	-3%
Objets en cours de manip.	5 296	24%	-8%
Outils individuels à main	2 859	13%	0%
Chutes avec dénivellation	2 438	11%	-1%
Objets en cours de transport	816	4%	-4%
Autre	4 431	20%	-3%

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

	nbre d'AT	%
Commotions et traumatismes internes **	4 736	21%
Plaies ouvertes	5 227	23%
Luxations, entorses et foulures	3 068	14%
Chocs physiques, chocs sans précision	2 440	11%
Nature inconnue ou non classée	1 976	9%
Autre	5 037	22%

Accidents de travail

	2008	2009	2010	2011	2012
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	23 389	22 151	22 286	23 345	22 484
Nombre de salariés	557 705	548 929	566 209	575 753	572 559
Nombre de nouvelles IP :	1 016	1 008	989	941	943
Nombre de décès :	5	10	2	9	11
Nombre de journées perdues :	1 098 583	1 112 240	1 111 777	1 156 211	1 125 727
Indice de fréquence :	41,9	40,4	39,4	40,5	39,3

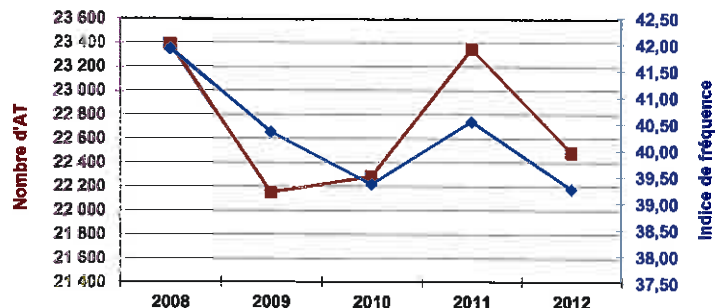
Accidents de trajet

	2008	2009	2010	2011	2012
Nombre d'Acc. de trajet en 1er régl. :	4 497	4 828	5 059	4 917	4 842
Nombre de nouvelles IP :	364	390	376	385	345
Nombre de décès :	21	16	16	23	14
Nombre de journées perdues :	335 829	365 078	375 099	375 712	370 649

Maladies professionnelles

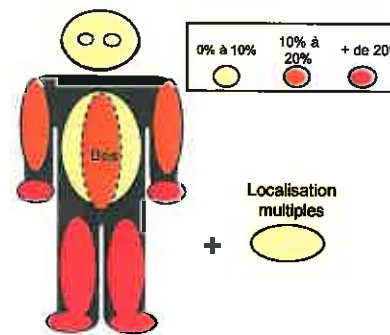
	2008	2009	2010	2011	2012
Nombre de MP en 1er régl. :	804	916	959	1 055	1 064
Nombre de nouvelles IP :	299	375	393	387	457
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	164 054	194 927	201 214	224 441	222 681

Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail

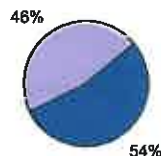


Répartition des AT suivant le siège des lésions

Tête et cou, y compris yeux	4%
Membres supérieurs, hors doigts et mains	13%
Torse et organes	3%
Dos, rachis, moelle épinière	12%
Doigts et mains	36%
Membres inférieurs	23%
Localisations multiples	4%
Inconnue ou non précisée	4%

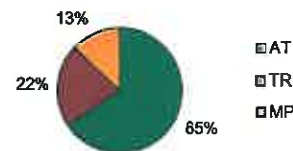


Répartition des accidents de travail par sexe

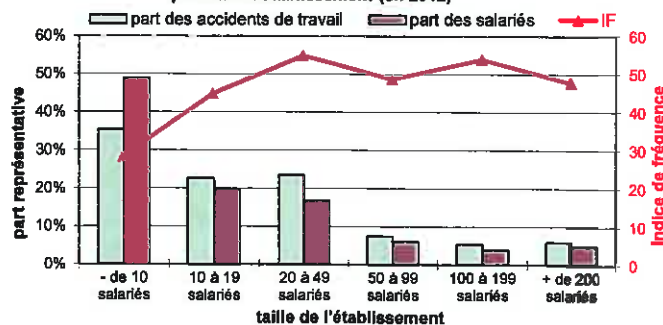


masculin
féminin

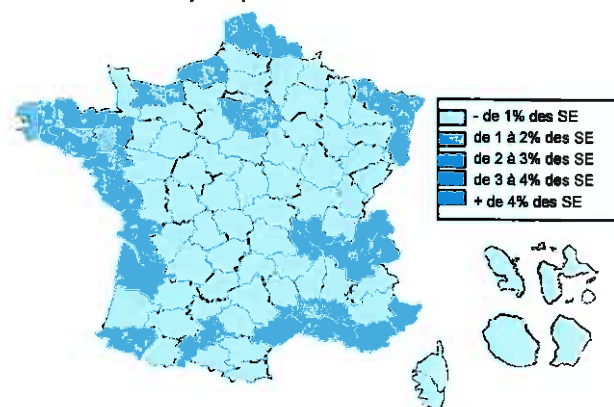
Répartitions du nombre de journées perdues selon la nature du risque

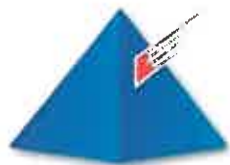


Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2012)



Répartition des sections d'établissement de ce code risque par département





UMIH

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

L'UMIH et la prévention des risques professionnels

CTN D – CNAMTS – 10 mars 2015

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 et discothèques (CHRD) fédérant 85% des professionnels syndiqués indépendants sur toute la France. Le secteur de l'hôtellerie-restauration représente 30 000 cafés, 4 500 établissements de nuits dont 92% de bars à ambiance musicale (BAM), 17 000 hôtels et plus de 147 000 entreprises de restauration. Notre secteur est le 4^{ème} employeur privé de France, en cela, nous apportons une contribution majeure à nos territoires.

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 juridique, social, fiscal, de formation, de développement durable...

L'UMIH, c'est également :

- 4 branches professionnelles
 - ✓ UMIH cafés, Brasseries et Etablissements de nuit
 - ✓ UMIH Hôtellerie française
 - ✓ UMIH Restauration
 - ✓ UMIH saisonniers
- 3 syndicats associés
 - ✓ GNC – groupement national des chaînes
 - ✓ SNRPO – syndicat national de la restauration publique organisée
 - ✓ SNRTC – Syndicat national de la restauration thématique et commerciale
- 2 structures interdépartementales
 - ✓ UMIH Prestige
 - ✓ SNEG – syndicat national des entreprises gaies

ML Suivez-nous sur www.umih.fr



ML

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 CNAMTS depuis 2001 afin d'améliorer la prévention des risques professionnels dans le secteur des 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 CNAMTS 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...

Par ailleurs, l'UMIH a mis à disposition de ses adhérents, dès 2002, un modèle de document unique. Depuis 2014, un guide pour faire le document unique est commercialisé par nos antennes départementales. L'UMIH a aussi participé à l'élaboration des nombreux guides de l'INRS pour la prévention des risques dans l'hôtellerie-restauration ainsi qu'au logiciel Oira Restauration.

Engagements de l'UMIH dans le cadre d'une CNO Restauration

La dernière CNO s'étant achevée en 2011, l'UMIH souhaite vivement qu'une nouvelle CNO puisse être conclue avec la CNAMTS afin de poursuivre les efforts de prévention des risques et d'inciter les entreprises à engager des travaux pour améliorer les conditions de travail des salariés, toujours dans un objectif de réduction des ATMP pour la branche hôtellerie-restauration.

Par ailleurs, de nombreuses réglementations impactent les établissements de notre secteur, et nécessitent des travaux sur le bâtiment (sécurité incendie accessibilité, classement hôtelier...). 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

POLITIQUE GENERALE

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 553AB (restaurants, café-tabac, hôtels avec restaurants) étant plutôt orienté à la baisse ces dernières années, l'UMIH souhaite continuer la démarche de prévention initiée par la profession.

Engagements UMIH :

- ✓ 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 « développement durable », 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 CNAMTS 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
- ✓ L'UMIH s'engage à demander à ses adhérents la transmission des 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 arrivent principalement chez les jeunes ainsi que chez ceux qui n'ont pas beaucoup 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.

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 sa 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.

Engagements UMIH :

- ✓ L'UMIH s'engage à élaborer un dépliant pour les nouveaux embauchés afin qu'ils intègrent la prévention des risques dès leur arrivée dans l'entreprise
- ✓ L'UMIH s'engage à exiger des CFA, en partenariat avec le FAFIH, une remontée des informations sur les ATMP des apprentis. Des outils de sensibilisation pourront être réalisés suite à l'analyse de ces ATMP.
- ✓ L'UMIH s'engage à rappeler l'obligation qu'ont les tuteurs et maître d'apprentissage d'être détenteur d'un permis de former à jour pour l'accueil d'alternants.
- ✓ L'UMIH s'engage à informer les stagiaires sur des formations comme le permis d'exploitation, de l'existence de la CNO

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).

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

Engagements UMIH :

- ✓ 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, salon professionnel...
- ✓ L'UMIH s'engage à transmettre un bilan de cette CNO

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
- ✓ Application pour smartphone : UMIH

Engagements UMIH :

- ✓ L'UMIH s'engage à communiquer auprès de ses adhérents sur l'existence de la CNO par tous ses moyens de communication
- ✓ L'UMIH s'engage à réaliser un document pédagogique sur les contrats de prévention 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 effectuées des travaux prenant en compte la prévention des risques professionnels et à mettre en exergue la collaboration possible entre une entreprise et une CARTSAT/CRAM

4. Recommandations

LIVRAISON DE BOISSONS

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.

L'UMIH participe au programme national de prévention TPE restauration piloté par l'INRS et la CARSAT Nord-Est, qui a permis le développement du logiciel Oira (logiciel permettant aux restaurateurs d'évaluer les risques dans leur entreprise et d'éditer le document unique). Un dépliant validé par notre organisation va être diffusé dans les entreprises de moins de 20 salariés. Il a pour objectif de sensibiliser les patrons des petites entreprises à la prévention des risques. Ce dépliant présentera notamment un socle d'actions de prévention.

Engagements UMIH :

- ✓ L'UMIH s'engage à communiquer auprès de ses adhérents sur l'existence de la CNO par tous ses moyens de communication
- ✓ L'UMIH s'engage à réaliser un document pédagogique sur les contrats de prévention pour faciliter l'élaboration de ce type de contrat dans les régions.
- ✓ L'UMIH s'engage à participer au sein du CTN D à l'élaboration d'une recommandation :
 - sur le protocole de livraison de boissons
 - sur le socle minimum de prévention
 - sur des recommandations adaptées à notre secteur le cas échéant

ANNEXES

- Programme de formation UMIH Formation « évaluer les risques professionnels »
- Circulaire UMIH « Protocole de sécurité »
- Dépliant INRS Restauration traditionnelle

14/11/12



FORMATION COMPÉTENCE



PROGRAMME NORMES ET SECURITE

EVALUER LES RISQUES PROFESSIONNELS

REDIGER SON DOCUMENT UNIQUE ET EVALUER POUR MIEUX PREVENIR

PUBLIC ET OBJECTIFS : 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. 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 ?

PRE REQUIS : Être directeur, chef d'entreprise ou responsable de la sécurité

PREVOIR UN PROGRAMME D'ACTIONS - MAÎTRISER LA RÉALISATION DU DOCUMENT UNIQUE

À l'issue de cette formation les participants seront capables de :

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

FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA ENTREPRISES - 7 HEURES - 6 A 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

FORMES ET CONTENU
ÉLABORATION DU PROGRAMME D'ACTIONS
SUIVI DES ACTIONS
MISES À JOUR
CAS CONCRÈTS D'UNE ENTREPRISE CINO

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

Handwritten signature in blue ink.

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 Entrepositaires 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.4513-1 à R.4513-11 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 au 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 (Distributeur Conseils Hors Domicile: DCHD)*; il y a une corresponsabilité 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.¶

Mej MR

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 concernés 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.

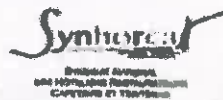
Des poursuites peuvent éventuellement être engagées sur la base des dispositions du Code pénal relatives à l'atteinte involontaire à la vie ou à l'intégrité de la personne, voire à la mise en danger de la vie d'autrui.

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'UMH*. 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 1998, 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 en enceinte privée, une annexe spécifique est à joindre au présent protocole

Nature de la marchandise :

Boissons : ☐ Gaz CO2 : ☐ Marchandises diverses : ☐
Autres (à préciser) : _____

Conditionnement de la marchandise :

Palettes : ☐ Caisses : ☐ Cartons : ☐ Tubes CO2 : ☐ Palletes : ☐ Non/Conteneur : ☐
Autres (à préciser) : _____

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

	Asphyxie CO2	Électrique	Chimiques	Chute	Autres
Accès à l'établissement	☐	☐	☐	☐	☐
Traverse de l'établissement	☐	☐	☐	☐	☐
Accès à la "cave"	☐	☐	☐	☐	☐
Lieu de stockage	☐	☐	☐	☐	☐

ÉQUIPEMENTS DE PREMIERS SECOURS : Extincteur ☐ Classe :

Lieu(x) d'installation :

Trousse premiers secours

Lieu(x) d'installation : _____

Mesures de prévention envisagées :

MATÉRIELS ET ENGINS SPÉCIFIQUES APPARTENANT À L'ENTREPRISE D'ACCUEIL UTILISÉS POUR LES MANUTENTIONS :

Monte charge ☐ Transpalette manuel ☐ Élévateur à palettes ☐ Autres : _____

Précautions particulières d'emploi :

Il convient au personnel de l'établissement de faciliter les opérations de livraison

Ce présent document est soigneusement reconstruit chaque année, en cas d'évolution des risques

leg HR

Dépliant élaboré par l'INRS, les CARSAT et les organisations professionnelles

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.



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



QuRA 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 DUE - mener des actions de prévention dans votre restaurant.



inrs

Vous pouvez également vous adresser à votre conseiller INRS pour obtenir des conseils personnalisés et des outils pratiques adaptés à votre activité. Pour cela, contactez votre conseiller INRS ou le service client INRS au 01 40 40 40 40.

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 : c'est aussi le cas de nombreux restaurants. Mais ces problèmes ne sont pas forcément liés à la santé et la sécurité des salariés. Car les chiffres ne sont pas bons : les accidents du travail et les maladies professionnelles sont très rares dans ce secteur.

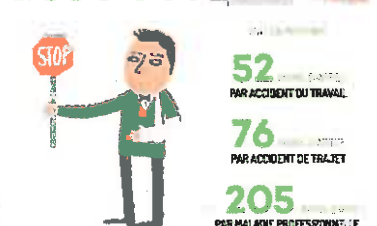
Pour chaque restaurant, c'est le fonctionnement et la rentabilité de votre restaurant qui sont touchés. Les conséquences peuvent être graves : absentéisme, climat social dégradé, service perturbé, non-respect d'une réglementation, mauvaise réputation de l'établissement.

Les principaux types d'accidents



→ Sans oublier les aus de la route

CHIFFRES CLÉS DE LA SÉCURITÉ ET DE LA SANTÉ



Passer à l'action avec 8 solutions de prévention incontournables

- 1 - Fournir des chaussures adaptées au personnel de cuisine (type SRC).
- 2 - Sécuriser les escaliers en sautoir.
- 3 - Sécuriser les escaliers d'accès aux réserves.
- 4 - Supprimer l'essuyage manuel des verres (traitement de l'eau et lave-verre intégré).
- 5 - Maintenir les couverts aiguisés et en bon état.
- 6 - Fixer les portes des garde-ventouses (fixes en fibre) pour la découpe et l'ajustage des légumes.
- 7 - Mettre à disposition des rehausseurs de fond pour la plonge.
- 8 - Organiser le rangement de vos produits et matériels.