

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

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

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

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 de l'hôtellerie, 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
- les mesures spécifiques pour prévenir les risques des personnels d'étage



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 lorsque l'entreprise se fait livrer
- 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.

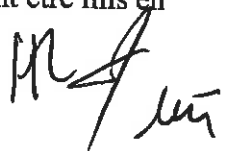
Le Montant maximal d'aide apporté par la caisse pour un établissement sera de 50 000 €.

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 4 Janvier 2016 en 3 exemplaires.

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



Marine JEANTET

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



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



NAF Niveau 1 : Hébergement et restauration
ACCIDENTS DE TRAVAIL ANNEE 2013

NAF Niveau 5 : 6610A

Restauration traditionnelle

Nombre de salariés :

366 453

Nombre d'accidents de travail en premier règlement :

13 780

dont avec au moins 4 jours d'arrêt :

12 800

Nombre de nouvelles incapacités permanentes :

523

Nombre de décès :

6

Nombre de journées perdues :

682 926

Indice de fréquence :

37,6

Taux de fréquence :

23,1

Taux de gravité :

1,1

Indice de gravité :

9,0

Nombre d'établissements :

81 743

	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 Non précisé	0	0	0	0	1 Non précisé	670	20	0	28 790
2 Moins de 20 ans	1 752	31	0	42 238	3 Déplacement pendant travail	135	7	1	13 218
3 de 20 à 24 ans	3 171	55	0	112 195	4 Lieu de travail habituel	11 179	490	4	588 771
4 de 25 à 29 ans	2 325	53	0	97 576	5 Domicile du travailleur	0	0	0	0
5 de 30 à 34 ans	1 717	59	0	85 007	Non codés	1 786	6	1	52 146
6 de 35 à 39 ans	1 311	58	1	76 249	REPARTITION SUIVANT LA DEVIATION ⁽¹⁾				
7 de 40 à 49 ans	2 126	126	3	144 242	1 Problème électrique, explosion, feu	53	0	0	2 089
8 de 50 à 59 ans	1 160	114	1	103 807	2 Débordement, renversement, fuite, etc.	180	2	0	3 343
9 de 60 à 64 ans	152	23	0	17 563	3 Éclatement, glissement, chute, etc. d'agent matériel	696	6	0	22 042
10 65 ans et plus	66	3	1	4 048	4 Perte de contrôle	2 245	12	0	51 067
REPARTITION SUIVANT LE SEXE DE LA VICTIME					5 Glissement ou trébuchement avec chute	2 088	14	0	90 731
1 masculin	8 089	288	6	371 728	6 Mouvement corps sans contrainte	1 487	10	1	36 383
2 féminin	5 691	235	0	311 197	7 Mouvement corps avec contrainte	1 419	5	0	53 673
REPARTITION SUIVANT LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE					8 Surprise, violence, agression, menace, etc.	185	1	0	8 585
1 Non précisé	1 113	23	0	50 515	9 Autre ou sans information	974	7	1	35 205
2 Cadres, tech., a.m.	488	29	0	39 657	Non codés	3 473	466	4	379 827
3 Employés	8 051	361	4	431 119	REPARTITION SUIVANT L'AGENT MATERIEL DE LA DEVIATION ⁽¹⁾				
4 Apprentis	943	10	0	21 425	1 Bâtiments, surfaces à niveau	1 712	11	0	67 963
5 Elèves	7	0	0	255	2 Bâtiments, constructions, surfaces hauteur	904	6	0	38 820
6 Ouvriers non qualifiés	806	62	0	55 004	3 Bâtiments, constructions, surfaces profondeur	4	0	0	89
7 Ouvriers qualifiés	561	32	1	31 311	4 Dispositifs de distribution de matière	29	0	0	976
8 Divers	14	0	0	1 357	5 Moteurs, dispositifs transmis/stockage énergie	5	0	0	439
Non codés	1 797	6	1	52 282	6 Outils à main non motorisés	1 553	7	0	29 802
REPARTITION SUIVANT LA NATURE DES LÉSIONS					7 Outils mécaniques tenus main	70	0	0	2 000
1 Commotions et traumatismes internes **	2 988	110	1	173 145	8 Outils à main, sans précision sur motorisation	23	1	0	349
2 Douleur effort, lumbago *	6	40	0	19 156	9 Machines, équipements portables ou mobiles	12	0	0	266
3 Déchirure musculaire ou tendineuse *	1	5	0	3 181	10 Machines et équipements fixes	364	2	0	8 287
4 Chocs physiques, chocs sans précision	1 223	42	1	69 711	11 Dispositifs convoyage, transport, stockage	328	1	0	10 928
5 Chocs consécutifs à agressions et menaces	26	0	0	3 236	12 Véhicules terrestres	101	0	0	5 206
6 Plaies ouvertes	3 399	74	0	85 494	13 Autres véhicules de transport	26	0	0	607
7 Blessures superficielles	938	12	0	23 848	14 Matériaux, objets, produits, bris, poussières, etc.	1 029	3	0	28 883
8 Plaies, bless. superf. sans précision ***	584	9	0	13 899	15 Substances chimiques, explosives, radioactives...	145	1	0	2 946
9 Fractures fermées, fractures sans précision	646	77	0	72 545	16 Dispositifs et équipements de sécurité	3	0	0	81
10 Fractures ouvertes	70	5	0	8 136	17 Equipements bureau, sport, armes, domestiques...	532	0	0	15 331
11 Luxations, entorses et foulures	1 814	49	0	111 444	18 Organismes vivants et êtres humains	224	3	0	9 479
12 Amputations	27	9	1	1 229	19 Déchets en vrac	5	0	0	68
13 Brûlures, gelures, effets lumière et radiations	745	8	0	14 958	20 Phénomènes physiques, éléments naturels	13	0	0	531
14 Effets du bruit, des vibrations, de la pression	1	0	0	25	99 Autre ou sans information	2 245	22	2	80 047
15 Empoisonnements et infections	12	1	0	556	Non codés	3 473	466	4	379 827
16 Noyade et asphyxie	1	0	0	75	REPARTITION SUIVANT L'ACTIVITE PHYSIQUE SPECIFIQUE ⁽¹⁾				
17 Blessures multiples	140	20	0	13 225	1 Opération de machine	127	2	0	3 644
18 Nature inconnue ou non classée	1 161	62	3	69 061	2 Travail avec des outils à main	1 363	8	0	26 764
REPARTITION SUIVANT LE SIEGE DES LÉSIONS					3 Conduite/présence moyen de transport-manutention...	171	0	0	6 983
1 Tête et cou, y compris yeux	552	28	1	24 634	4 Manipulation d'objets	2 766	12	1	73 489
2 Dos, rachis, moelle épinière	1 565	64	0	103 802	5 Transport manuel	811	5	0	29 721
3 Torse et organes	269	19	3	16 486	6 Mouvement	2 824	15	1	113 274
4 Membres supérieurs, hors doigts et mains	1 722	98	0	121 853	7 Présence	284	2	0	12 564
5 Doigts et mains	5 358	138	0	145 698	8 Autre ou sans information	981	13	0	36 649
6 Membres inférieurs	3 127	107	0	188 305	Non codés	3 473	466	4	379 827
7 Multiples endroits du corps affectés	560	44	1	46 589	REPARTITION SUIVANT LA MODALITE DE LA BLESSURE ⁽¹⁾				
8 Localisation inconnue ou non classée	627	25	1	35 558	1 Contact courant électrique, f., substance dangereuse	552	1	0	10 466
					2 Noyade, ensevelissement, enveloppement	1	0	0	117
					3 Ecrasement mouvement vertical ou horizontal	2 072	14	1	88 039
					4 Heurt par objet en mouvement	514	2	0	14 806
					5 Contact agent matériel coupant, pointu, etc.	2 974	20	0	64 688
					6 Coincement, écrasement, etc.	217	1	0	6 564
					7 Contrainte du corps, contrainte psychique	2 023	6	0	81 936
					8 Morsure, coup de pied, etc.	123	2	0	5 333
					9 Autre ou sans information	851	11	1	31 149
					Non codés	3 473	466	4	379 827

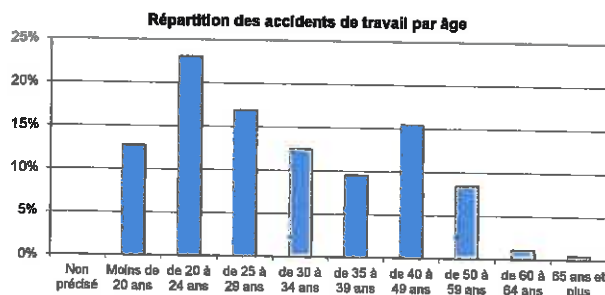
* pour les sinistres survenus avant 2012

** dont contusions (pour les sinistres survenus avant 2012)

*** dont présence corps étranger, piqûres (pour les sinistres survenus avant 2012)

(1) Nombre d'AT avec un 1er règlement en 2013 et ayant eu au moins 4 jours d'arrêt en 2013

	nombre	évolution 2012/2011
Accidents de travail	13 780	-5,1%
Indice de fréquence	37,6	-1,9%
Accidents de trajet	3 318	-1,1%
Maladies professionnelles	612	6,1%
Nombre de salariés	366 453	-0,2%



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

	nbre d'AT	%
Manutention manuelle	2 721	41%
Outillage à main	1 223	19%
Chutes de plain-pied	1 035	16%
Chutes de hauteur	958	15%
Risque chimique	181	3%
Autre	435	7%

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

	nbre d'AT	%	Evo./nb 2012
Plaies ouvertes	3 399	25%	-12%
Commotions et traumatismes internes **	2 986	22%	6%
Luxations, entorses et foulures	1 814	13%	-5%
Chocs physiques, chocs sans précision	1 223	9%	-14%
Nature inconnue ou non classée	1 161	8%	-2%
Autre	3 197	23%	-4%

Accidents de travail

	2009	2010	2011	2012	2013
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	14 055	14 410	15 275	14 515	13 780
Nombre de salariés	343 793	357 248	366 163	367 242	366 453
Nombre de nouvelles IP :	579	558	586	537	523
Nombre de décès :	5	1	6	8	6
Nombre de journées perdues :	650 815	673 171	704 095	679 644	682 925
Indice de fréquence :	40,9	40,3	41,7	39,5	37,6

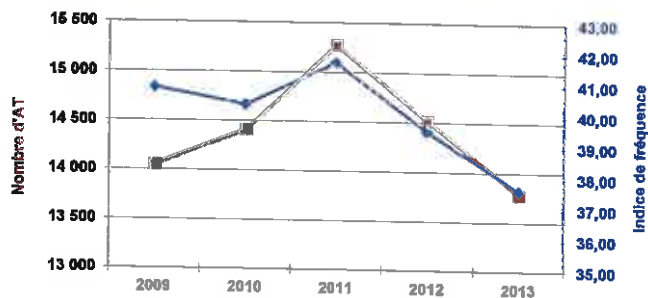
Accidents de trajet

	2009	2010	2011	2012	2013
Nombre d'Acc. de trajet en 1er régl. :	3 288	3 461	3 387	3 355	3 318
Nombre de nouvelles IP :	257	239	261	231	246
Nombre de décès :	11	10	15	13	11
Nombre de journées perdues :	233 776	243 510	246 782	250 657	251 829

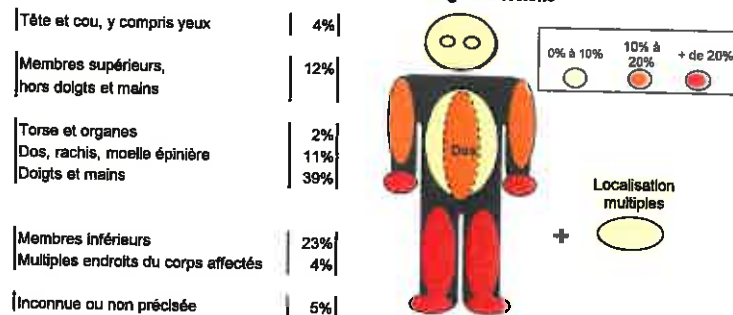
Maladies professionnelles

	2009	2010	2011	2012	2013
Nombre de MP en 1er régl. :	490	552	598	577	612
Nombre de nouvelles IP :	188	197	182	233	212
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de journées perdues :	104 219	109 188	124 752	119 953	122 574

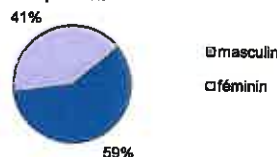
Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



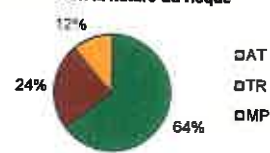
Répartition des AT suivant le siège des lésions



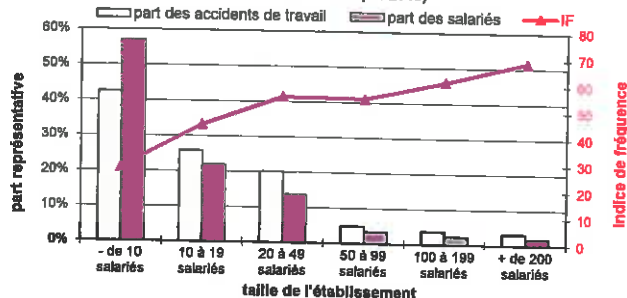
Répartition des accidents de travail par sexe



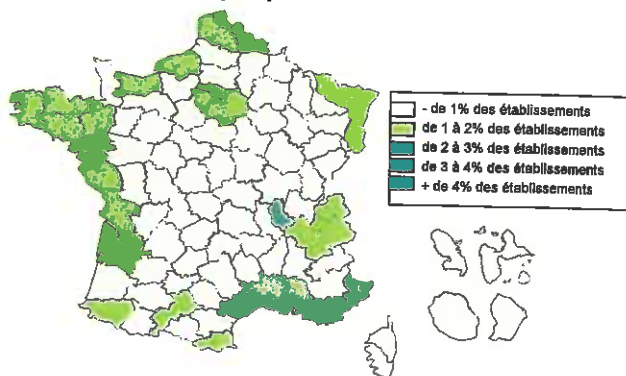
Répartition du nombre de journées perdues selon la nature du risque



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2013)



Répartition des établissements de ce code APE par département



NAF Niveau 1 : Hébergement et restauration
ACCIDENTS DE TRAVAIL ANNEE 2013

NAF Niveau 5 : 5510Z

Hôtels et hébergement similaire

Nombre de salariés :

190 933

Nombre d'accidents de travail en premier règlement :

7 032

dont avec au moins 4 jours d'arrêt :

6 466

Nombre de nouvelles incapacités permanentes :

358

Nombre de décès :

2

Nombre de Journées perdues :

409 438

Indice de fréquence :

36,8

Taux de fréquence :

23,0

Taux de gravité :

1,3

Indice de gravité :

10,7

Nombre d'établissements :

22 466

	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 Non précisé	0	0	0	0	1 Non précisé	258	9	0	11 518
2 Moins de 20 ans	524	2	0	11 188	3 Déplacement pendant travail	33	2	0	2 510
3 de 20 à 24 ans	1 115	19	0	36 758	4 Lieu de travail habituel	5 734	338	1	363 159
4 de 25 à 29 ans	966	26	0	40 953	5 Domicile du travailleur	0	0	0	0
5 de 30 à 34 ans	843	31	0	45 780	Non codés	1 007	9	1	32 251
6 de 35 à 39 ans	733	36	0	45 723	REPARTITION SUIVANT LA DEVIATION ⁽¹⁾				
7 de 40 à 49 ans	1 538	111	0	119 725	1 Problème électrique, explosion, feu	31	0	0	1 041
8 de 50 à 59 ans	1 124	112	1	95 619	2 Débordement, renversement, fuite, etc.	58	0	0	751
9 de 60 à 64 ans	152	16	1	11 347	3 Éclatement, glissement, chute, etc. d'agent matériel	356	5	0	12 302
10 65 ans et plus	37	5	0	2 345	4 Perte de contrôle	881	5	0	23 754
REPARTITION SUIVANT LE SEXE DE LA VICTIME					5 Glissement ou trébuchement avec chute	1 159	9	0	55 903
1 masculin	3 056	119	2	148 613	6 Mouvement corps sans contrainte	728	10	0	22 092
2 féminin	3 976	239	0	260 825	7 Mouvement corps avec contrainte	1 014	7	0	40 911
REPARTITION SUIVANT LA QUALIFICATION PROFESSIONNELLE					8 Surprise, violence, agression, menace, etc.	99	0	0	5 755
1 Non précisé	465	13	0	22 971	9 Autre ou sans information	464	5	0	18 497
2 Cadres, tech., a.m.	385	12	0	23 865	Non codés	1 675	317	2	228 432
3 Employés	3 864	212	1	238 121	REPARTITION SUIVANT L'AGENT MATERIEL DE LA DEVIATION ⁽¹⁾				
4 Apprentis	351	1	0	6 744	1 Bâtiments, surfaces à niveau	984	7	0	40 962
5 Elèves	2	0	0	117	2 Bâtiments, constructions, surfaces hauteur	548	3	0	28 646
6 Ouvriers non qualifiés	738	95	0	70 000	3 Bâtiments, constructions, surfaces profondeur	0	0	0	0
7 Ouvriers qualifiés	205	16	0	13 323	4 Dispositifs de distribution de matière	10	0	0	306
8 Divers	16	0	0	2 027	5 Moteurs, dispositifs transmis./stockage énergie	8	0	0	156
Non codés	1 008	9	1	32 270	6 Outils à main non motorisés	478	2	0	8 264
REPARTITION SUIVANT LA NATURE DES LESIONS					7 Outils mécaniques tenus main	61	1	0	2 728
1 Commotions et traumatismes internes **	1 955	88	0	127 429	8 Outils à main, sans précision sur motorisation	10	0	0	237
2 Douleur effort, lumbago *	13	36	0	16 252	9 Machines, équipements portables ou mobiles	7	0	0	250
3 Déchirure musculaire ou tendineuse *	0	6	0	2 770	10 Machines et équipements fixes	123	1	0	2 632
4 Chocs physiques, chocs sans précision	892	40	0	50 479	11 Dispositifs convoyage, transport, stockage	256	3	0	10 115
5 Chocs consécutifs à agressions et menaces	17	1	0	1 761	12 Véhicules terrestres	19	0	0	811
6 Plaies ouvertes	1 073	24	0	25 014	13 Autres véhicules de transport	0	0	0	0
7 Blessures superficielles	416	6	0	13 529	14 Matériaux, objets, produits, bris, poussières, etc.	525	5	0	18 154
8 Plaies, bless. superf. sans précision ***	211	6	0	6 506	15 Substances chimiques, explosives, radioactives...	48	0	0	793
9 Fractures fermées, fractures sans précision	312	33	0	32 540	16 Dispositifs et équipements de sécurité	1	0	0	21
10 Fractures ouvertes	24	2	0	3 202	17 Equipements bureau, sport, armes, domestiques...	348	7	0	11 885
11 Luxations, entorses et foulures	1 019	43	0	65 407	18 Organismes vivants et êtres humains	130	1	0	6 386
12 Amputations	7	2	0	433	19 Déchets en vrac	3	0	0	46
13 Brûlures, gelures, effets lumière et radiations	244	1	0	5 206	20 Phénomènes physiques, éléments naturels	6	0	0	549
14 Effets du bruit, des vibrations, de la pression	1	0	0	59	99 Autre ou sans information	1 225	11	0	50 087
15 Empoisonnements et infections	7	1	0	363	Non codés	1 675	317	2	228 432
16 Noyade et asphyxie	3	0	0	95	REPARTITION SUIVANT L'ACTIVITE PHYSIQUE SPECIFIQUE ⁽¹⁾				
17 Blessures multiples	97	16	0	11 689	1 Opération de machine	54	1	0	1 580
18 Nature inconnue ou non classée	741	53	2	46 704	2 Travail avec des outils à main	541	2	0	11 196
REPARTITION SUIVANT LE SIEGE DES LESIONS					3 Conduite/présence moyen de transport-manutention...	78	0	0	4 253
1 Tête et cou, y compris yeux	385	21	0	18 364	4 Manipulation d'objets	1 317	19	0	44 097
2 Dos, rachis, moelle épinière	1 185	59	0	77 821	5 Transport manuel	560	5	0	22 188
3 Torse et organes	141	12	1	10 258	6 Mouvement	1 695	12	0	73 312
4 Membres supérieurs, hors doigts et mains	911	79	0	82 056	7 Présence	136	0	0	5 915
5 Doigts et mains	1 920	52	0	55 098	8 Autre ou sans information	409	2	0	18 465
6 Membres inférieurs	1 752	78	0	105 478	Non codés	1 675	317	2	228 432
7 Multiples endroits du corps affectés	361	33	0	35 324	REPARTITION SUIVANT LA MODALITE DE LA BLESSURE ⁽¹⁾				
8 Localisation inconnue ou non classée	376	24	1	25 039	1 Contact courant électrique, t°, substance dangereuse	187	0	0	3 748
					2 Noyade, ensevelissement, enveloppement	1	0	0	6
					3 Écrasement mouvement vertical ou horizontal	1 128	8	0	53 641
					4 Heurt par objet en mouvement	306	3	0	11 011
					5 Contact agent matériel coupant, pointu, etc.	984	8	0	21 081
					6 Coincement, écrasement, etc.	181	5	0	6 511
					7 Contrainte du corps, contrainte psychique	1 490	16	0	64 313
					8 Morsure, coup de pied, etc.	57	0	0	2 805
					9 Autre ou sans information	458	1	0	17 890
					Non codés	1 675	317	2	228 432

* pour les sinistres survenus avant 2012

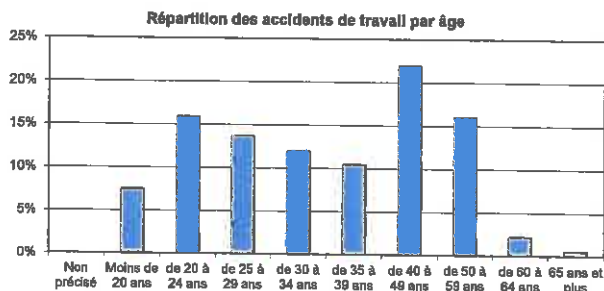
** dont contusions (pour les sinistres survenus avant 2012)

*** dont présence corps étranger, piqûres (pour les sinistres survenus avant 2012)

(1) Nombre d'AT avec un 1er règlement en 2013 et ayant eu au moins 4 jours d'arrêt en 2013

Signature

	nombre	évolution 2012/2011	
Accidents de travail	7 032	-2,6%	↓
Indice de fréquence	36,8	-1,0%	↓
Accidents de trajet	1 398	1,5%	↑
Maladies professionnelles	408	-11,9%	↓
Nombre de salariés	190 933	-1,6%	↓



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

	nbre d'AT	%
Manutention manuelle	1 420	43%
Chutes de plain-pied	618	19%
Chutes de hauteur	569	17%
Outillage à main	438	13%
Aggressions (y compris par animaux)	59	2%
Autre	199	6%

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

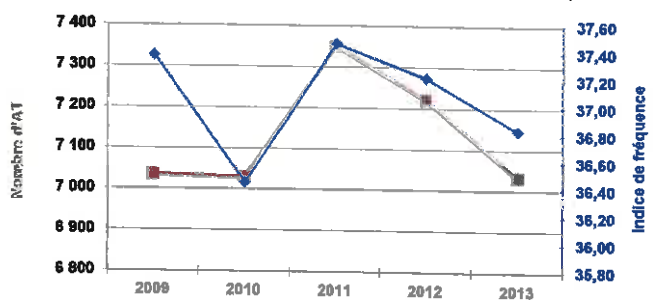
	nbre d'AT	%	Evo./nb 2012
Commotions et traumatismes internes **	1 955	28%	6%
Plaies ouvertes	1 073	15%	-1%
Luxations, entorses et foulures	1 019	14%	-9%
Chocs physiques, chocs sans précision	892	13%	-6%
Nature inconnue ou non classée	741	11%	-3%
Autre	1 352	19%	-7%

	2009	2010	2011	2012	2013
Nombre d'Acc. de travail en 1er régl. :	7 034	7 028	7 350	7 219	7 032
Nombre de salariés	188 204	182 823	196 198	193 993	190 933
Nombre de nouvelles IP :	382	416	376	399	358
Nombre de décès :	5	1	1	0	2
Nombre de Journées perdues :	402 205	405 838	424 331	423 780	409 438
Indice de fréquence :	37,4	38,4	37,5	37,2	36,8

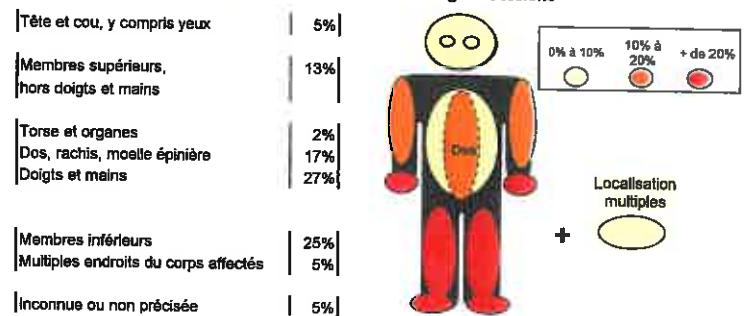
	2009	2010	2011	2012	2013
Nombre d'Acc. de trajet en 1er régl. :	1 365	1 470	1 470	1 377	1 398
Nombre de nouvelles IP :	114	105	125	118	105
Nombre de décès :	2	5	5	2	1
Nombre de Journées perdues :	100 154	104 536	108 313	99 636	99 486

	2009	2010	2011	2012	2013
Nombre de MP en 1er régl. :	404	400	448	463	408
Nombre de nouvelles IP :	188	197	197	228	213
Nombre de décès :	0	0	0	0	0
Nombre de Journées perdues :	87 284	84 816	95 613	99 938	86 235

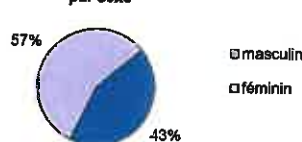
Evolution du nombre et de la fréquence des accidents de travail



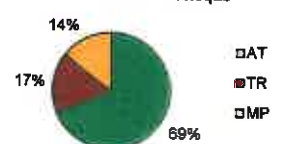
Répartition des AT suivant le siège des lésions



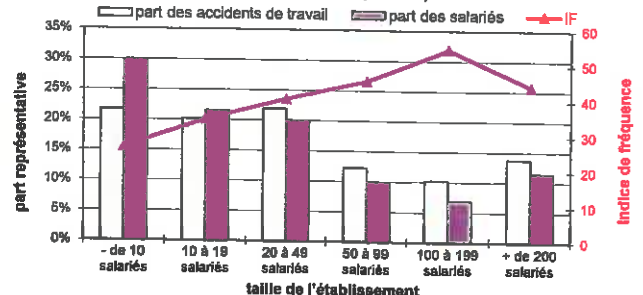
Répartition des accidents de travail par sexe



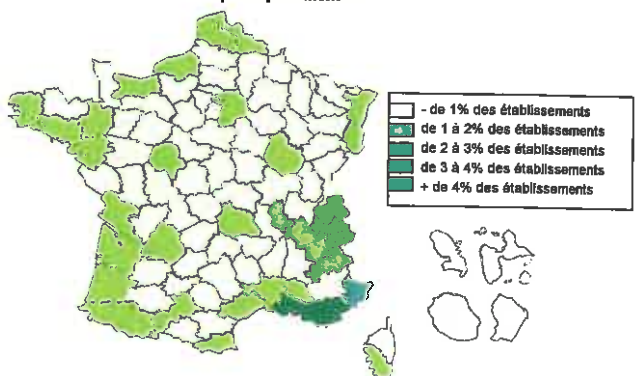
Répartition du nombre de journées perdues selon la nature du risque



Répartition des accidents de travail et des effectifs salariés par taille d'établissement (en 2013)



Répartition des établissements de ce code APE 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

Suivez-nous sur www.umih.fr



4 HZ my

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 conduits 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.

PARTENARIATS

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 diffusée 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





PROCHAINES DATES DE FORMATION

CONSULTEZ www.unihinformation.fr

Tel : 01 42 66 44 47

contact@urninformation.fr

FORMATION COMPÉTENCE

TARIFA:
POR PERSONA
250 € HT
300 € TTC



PROGRAMME NORMAL 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'entreprises, responsables de la sécurité et responsables de produits, 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. Quoi/Quelques démarches 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 : Enseignement, chef d'entreprise ou responsable de la sécurité

PREVOIR UN PROGRAMME D'ACTION : MATHEMATIQUES LA REALISATION DU COURS

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.

FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA ENTREPRISES - 7 HEURES - 6 A 12 PARTICIPANTS

■ LE CADRE REGLEMENTAIRE

TESTES, RÉAGIR FACE À L'ADMINISTRATION
CONVENTIONS UMH / CHAM

■ LA DEMARCHE D'EVALUATION

ANALYSE ET CLASSIFICATION DES RISQUES A PARTIR DES POSTES DE TRAVAIL
ACTIONS DE PREVENTION A PROPOSER

■ REALISATION DU DOCUMENT UNIQUE DE PREVENTION

FORME ET CONTENU
ELABORATION DU PROGRAMME D'ACTION
SUIVI DES ACTIONS
MISE A JOUR
CAS CONCRET D'UNE ENTREPRISE CHINOISE

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

Handwritten signature: *Handwritten signature*

JURIDIQUE

Date → : 15-04-1995

N° → : 12-135

DESCENTE EN CAVE DANS LES CHRDT Le Protocole de Sécurité

Dans le cadre de notre dernier Congrès National qui s'est tenu à Dijon, l'Union 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 Entrepôtiers grossistes en boissons.

50% des accidents sont liés à la manutention avec pour indice de fréquence de 35 (nombre d'accidents pour 1000 salariés).

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

La prévention et sensibilisation est donc un enjeu important.

Règlementation

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 1995 - 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 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 réalisation.

Le protocole de sécurité est tenu à la disposition, des CH&CT, 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.

un *HR* *A*

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 verse 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'ARRETE DU 26 AVRIL 1995, 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 occasionnel, une notice spécifique est à joindre au dossier principal.

Nature de la cargaison :

Boissons ☐ Sur COF ☐ Marchandises diverses ☐

Conteneur ou emballage :

Pai ☐ Caisse ☐ Carton ☐ Tubus COF ☐ Palette ☐ Pallette ☐

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

	Atmosphère	Mécanique	Chocs	Chutes	Autres
Atmosphère					
Mécanique					
Chocs					
Chutes					
Autres					

ÉQUIPEMENTS DE PREMIERS SECOURS :

Extincteur ☐
Lieu(s) d'installation :

Trousse premiers secours
Lieu(s) d'installation :

Mesures de prévention envisagées

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

Monte charge ☐ Transpalette manuel ☐ Excavateur à poussee ☐ Autre ☐

Préciser les particularités d'emploi

Le contenu du personnel de l'établissement de faciliter les opérations de livraison

Ce présent document est soigneusement conservé et remis à jour, sous réserve des risques

Handwritten signatures and initials

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

[illegible]

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

ambasciatore lo rendibile di vostro ristorante.

1. **Administrative Information:** This section contains the following fields:

- Form Number:** A field for the form's identification number.
- Revision:** A field for the revision number.
- Date:** A field for the date of the document.
- Page:** A field for the page number.
- Page Count:** A field for the total number of pages.
- Form Name:** A field for the name of the form.
- Form Description:** A field for a brief description of the form's purpose.
- Form Owner:** A field for the name of the organization or individual who owns the form.
- Form Version:** A field for the version number of the form.
- Form Status:** A field for the current status of the form (e.g., Draft, Final, Archived).
- Form History:** A field for a record of previous versions and changes.
- Form Approval:** A field for the name and signature of the person who approved the form.
- Form Review:** A field for the name and signature of the person who reviewed the form.
- Form Distribution:** A field for the list of people or departments who receive the form.
- Form Feedback:** A field for a place to provide feedback on the form.
- Form Comments:** A field for a place to add general comments.
- Form Notes:** A field for a place to add additional notes.
- Form Attachments:** A field for a list of files or documents attached to the form.
- Form Links:** A field for a list of links to related documents or resources.
- Form Footer:** A field for the footer text, which may include a copyright notice or contact information.

rendre le milieu plus attractif pour les jeunes en aménageant les conditions de travail.

Contribuer à la réduction des émissions carbone de la profession

THE JOURNAL OF THE AMERICAN MEDICAL ASSOCIATION
PUBLISHED WEEKLY



DISCUSSION AND CONCLUSIONS



Maternité à l'usage des informaticiens
de la F.O.R. et adaptés pour vous
aider à trouver des réponses de problèmes
dans votre recherche.

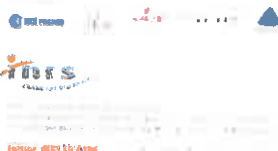


பின்புள்ளவாறுதான். அப்போது எதிர்வழிவந்தவருக்கு
எனது புகை போக்குவது போன்றது. இப்போது என்னால்
நினைவிலேயே இதை எழுப்புவது முடியவில்லை. என்னால்
எழுப்புவதற்கு இது ஒரு அளவுக்கு மேல் தூரமாகியிருக்கிறது.
எனக்குமேல், அப்போது என்னால்?

• இப்போது: அது ஒரு அளவுக்கு மேல், என்னால் என்னால்
என்னால் (இல்லை)

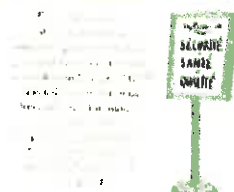
1996-97: இப்போது என்னால் என்னால் என்னால்.

இப்போது: அது ஒரு அளவுக்கு மேல், என்னால் என்னால்

NAME OF STUDENT:
NAME OF SCHOOL:

Il faut noter que l'impact des événements de la pandémie a été différent selon les régions. Les régions du sud-est de la France ont été les plus touchées, avec une augmentation de 15% des décès. Les régions du nord-ouest ont été les moins touchées, avec une augmentation de 5% des décès.

Para chegar ao ponto de equilíbrio, a empresa precisa vender 10 unidades. Se vender mais de 10 unidades, a empresa terá lucro. Se vender menos de 10 unidades, a empresa terá prejuízo.



Factorial design: 2x2 (gender by prevention responsibility)

- | | | |
|--|--|--|
| FÜRBEREITER MIT TUNGASCHEN
UND FÜRBEREITER MIT TUNGASCHEN
UND FÜRBEREITER MIT TUNGASCHEN | FÜRBEREITER MIT TUNGASCHEN
UND FÜRBEREITER MIT TUNGASCHEN
UND FÜRBEREITER MIT TUNGASCHEN | FÜRBEREITER MIT TUNGASCHEN
UND FÜRBEREITER MIT TUNGASCHEN
UND FÜRBEREITER MIT TUNGASCHEN |
|--|--|--|

My friend

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

Signature

PRESENTATION DU GNI

Le GNI regroupe les Hôtels, Cafés, Restaurants, Discothèques, traiteurs et organisateurs de réception qui exploitent en France métropolitaine et dans les départements d'Outre-mer.

Il est régi par la loi du 21 mars 1884.

Son siège est situé au 4, rue Gramont à Paris.

.....

Le GNI est une confédération qui regroupe :

- **Deux syndicats représentatifs au plan national :**
 - Le SYNHORCAT, syndicat national régi par la loi du 1er juillet 1901 et dont le siège est situé au 4, rue Gramont à Paris.
 - La FAGIHT, syndicat national régi par la loi du 21 mars 1884 et dont le siège est au 221, avenue de Lyon à Chambéry (Savoie).
 - **Une Association de Professionnels des H.C.R.**
 - Le Conseil des Territoires - CHRDT, association nationale régie par la loi de 1901 et dont le siège est situé au 58 boulevard Gustave Roch à Nantes (Loire Atlantique).
-

Le GNI, fort de 9500 adhérents à jour de leur cotisation, et répartis sur l'ensemble du territoire métropolitain et ultra marin, a pour mission la représentation et la défense des entreprises qui y adhèrent.

Aussi, le GNI est notamment là pour leur répondre, les informer, les conseiller, et même les défendre, en les accompagnants devant les tribunaux.

Plus concrètement, nous proposons aux professionnels qui nous rejoignent une offre de services de qualité faisant du GNI leur interlocuteur au quotidien :

- pour toutes les questions réglementaires en matière de sécurité, d'accessibilité, d'hygiène, des baux commerciaux ;
- pour leur problème de recrutement, de gestion du personnel ;
- pour toutes les questions relatives au numérique ;
- pour les problématiques sociales ...

Le GNI privilégie l'anticipation en mettant en place un service d'audit permettant aux établissements de s'assurer qu'ils connaissent la réglementation. Pour assurer sa mission il dispose en son siège, et dans ses sièges annexes de Chambéry et Nantes, d'un ensemble de collaborateurs qui portent tous les dossiers nationaux et régionaux. Il regroupe également des syndicats départementaux, qui portent les dossiers qui relèvent de leur département, avec



l'appui des élus nationaux, régionaux et départementaux élus aux différents postes stratégiques et responsables des branches.

Le GNI s'appuie donc sur un solide réseau d'élus à travers tout le territoire, assistés d'une équipe de collaboratrices et de collaborateurs experts de notre secteur. Il est essentiel de pouvoir s'appuyer sur des juristes, des experts dans un monde de plus en plus technique, et de pouvoir les contacter directement.

Le GNI dispose d'un budget autonome assuré par les cotisations de ses membres et de ses adhérents.

Il est dirigé par :

- Un Bureau Exécutif composé de 9 membres :
 - Président : Didier CHENET (SYNHORCAT)
 - Président délégué : Claude DAUMAS (FAGIHT)
 - Président délégué : Philippe QUINTANA (conseil des territoires)
 - Secrétaire Général : Pascal DROUX (FAGIHT)
 - Trésorier : Jean-Luc MADEC (CT-CHRD)
 - Trésorier adjoint : Bernard LARS (SYNHORCAT)
 - Trois administrateurs délégués :
 - o Michèle LEPOUTRE (SYNHORCAT)
 - o Pascal MORAND (FAGIHT)
 - o Philippe LHOMME (CT-CHRD)
- Un Conseil d'Administration composé de 33 membres.
- Une Assemblée Confédérale composée de 93 membres.



LES ACTIONS MENEES PAR LE GNI SUR LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET LA SANTE

Les actions menées par le SYNHORCAT depuis 2007 :

Le 29 Janvier 2007, a été signée entre la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés (CRAMIF) et le SYNHORCAT, une convention nationale d'objectifs ayant pour but de mettre en place une politique d'investissement dans la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles. Cette convention est entrée en application au 1er Février 2007 et a pris fin le 31 Janvier 2011. Les bénéficiaires de ladite Convention étaient les entreprises de restauration et les cafés-tabacs de moins de 200 salariés dont le code APE est le suivant: 55.1 AA, 55.3 AA et 55.4 AA.

Le Synhorcat a travaillé en collaboration avec la CRAMIF Ile de France durant toute la durée de la Convention (2007-2011) pour sensibiliser ses adhérents sur les risques professionnels, la sécurité et l'amélioration de l'hygiène.

Différentes actions ont été réalisées en partenariat avec la CRAMIF et l'ASFOREST :

1. Création d'un support de communication remis à la totalité des 10000 établissements adhérents du Synhorcat National (annexe 1) (format papier et web)
2. Article dans la newsletter adressée à l'ensemble des adhérents (une relance sur la CNO a été réalisée tous les 6 mois durant la période 2007-2011) (annexe 2)
3. Promotion de la Convention et des Aides Simplifiées auprès de la Presse Professionnelle « L'Hôtellerie-Restauration » (annexe 3)
Intervention de la CRAMIF lors des Congrès Annuels du Synhorcat pour sensibiliser les professionnels (annexe 4)
4. Sensibilisation des professionnels lors des Salons d'Equip'Hôtel 2008 et 2010 (point information sur le stand du Synhorcat + stand de la CRAMIF)
5. Formation dans le Cadre du **Permis d'Exploitation** Module « SÉCURITÉ DES BIENS ET DES PERSONNES » 3h de sensibilisations sur les thèmes suivants :
 - S'assurer de la santé et de la sécurité des travailleurs
 - Evaluer les risques professionnels (document unique des risques)
 - Mettre en œuvre des principes généraux de prévention des risques professionnels
 - CNO + Point sur les subventions de la Cramif



Depuis 2007, nous avons formé et sensibilisé 12500 professionnels et futurs professionnels sur les risques professionnels

- 6. Formations ASFOREST** sur les démarches de Prévention des Risques Professionnels en restauration, **depuis 2007 2876 employeurs ont été formés**

Poursuite de la Mobilisation en 2011 en partenariat avec la CRAMIF:

- 7. Création d'un groupe de travail sur la** prévention des risques professionnels pour prévenir les inaptitudes physiques dans le cadre de la Commission Paritaire Locale du 75.
- les membres du groupe de travail ont créé une plaquette « Santé Sécurité au Travail » à destination des salariés et des employeurs afin qu'ils puissent savoir vers quels interlocuteurs se retourner lorsqu'un salarié rencontre un problème de santé au travail, (annexe 5)
- 8. La CRAMIF et le SYNHORCAT ont signé en octobre 2011 une convention de partenariat avec la mise en place d'une formation** destinée aux responsables CHRT et qui a pour objectif, par un transfert méthodologique et un accompagnement « in situ » de rendre autonome chaque entreprise dans sa démarche de prévention des risques professionnels

Objectifs communs :

- Mettre en place une démarche Sécurité et Santé au Travail globale, structurée et pérenne adaptée au secteur d'activité.
- Donner aux responsables d'entreprise CHRT des informations liées à la Santé et la Sécurité au Travail, afin de permettre l'intégration de la prévention des risques professionnels dans la gestion de leur entreprise.
- Mener une démarche conjointe d'identification des problématiques spécifiques aux activités liées à la Sécurité et la Santé au Travail.

Objectifs de la CRAMIF :

- Informer les entreprises CHRT sur la Sécurité et la Santé au Travail.
- Promouvoir les valeurs essentielles et bonnes pratiques préconisées par le Réseau Prévention (CNAMTS, CRAM/CARSAT/CGSS, INRS).

Objectifs du SYNHORCAT :

- Offrir aux responsables d'entreprise CHRT une voie complémentaire d'accès à l'information et à la connaissance de leur problématique en Sécurité et Santé au Travail. (voir annexe)
- Donner aux responsables d'entreprise CHRT l'opportunité de développer l'intégration de la prévention dans l'entreprise.
- Identifier les problématiques liées à la prévention des risques professionnels qui peuvent faire l'objet d'un développement national dans le cadre d'un plan d'action.



Cette formation a pour but d'aider les responsables d'entreprise CHRT à appréhender et lutter contre les risques professionnels spécifiques à leurs activités. Cette formation de 1 jour ou 1,5 jour est proposée aux formats suivants :

- 1 jour au centre de formation ASFOREST pour acquérir les compétences de base en prévention (prise en charge par l'OPCA Fafih pour formation en inter)

Ou

- 1 jour en entreprise pour acquérir les compétences de base en prévention, et 0,5 jour en entreprise pour initier l'analyse du travail réel et l'élaboration de mesures de prévention

Les actions menées par la FAGIHT depuis 2007 :

En 2011, la FAGIHT a engagé des actions tendant à la sensibilisation sur la problématique des risques professionnels, en partenariat avec la CARSAT.

La FAGIHT a mis en place un accompagnement des professionnels dans l'élaboration du document unique d'évaluation des risques.

Dans le cadre de son congrès annuel, cette thématique a été longuement abordé dans le cadre des ateliers « RH ».

Parallèlement, une étude approfondie et de terrain a été menée toujours avec la CARSAT sur la pénibilité au travail dans les HCR.

Cela a débouché sur la modélisation d'un document de diagnostic et traçabilité pour les métiers du secteur, avec pour objectif prioritaire les établissements de petite taille (Annexe 7).

En 2015, la FAGIHT a poursuivi ses actions, en mettant l'accent sur les risques professionnels.

Une information a ainsi été publiée, dans la revue agréée par la FAGIHT, « Le MHT », diffusée notamment à l'ensemble de ses adhérents mais également à des cabinets de comptabilité et de gestion de ressources humaines, un article Expert sur les Risques professionnels et le programme national de prévention (Annexe 8).

Cette information a été rediffusée par l'ensemble des canaux de communication de la FAGIHT, notamment au travers de ses syndicats départementaux et locaux.



Les actions menées par la FAGIHT et le SYNHORCAT depuis 2013 :

En partenariat avec l'INRS, la CARSAT, la FAGIHT, l'UMIH et le SYNHORCAT ont élaboré un outil informatique pour aider les petits restaurants à évaluer leurs risques. Gratuit et proposant des mesures de prévention adaptées à ce métier, il permet d'éditer et de mettre à jour le document unique et d'élaborer un plan d'action. L'outil « **OIRA Restauration** » a été développé sur la base du guide d'aide à l'évaluation des risques professionnels de l'INRS « La restauration traditionnelle » (ED 880).

C'est un logiciel en ligne depuis janvier 2014, qui reprend les risques communément rencontrés dans l'activité de restauration traditionnelle et propose des bonnes pratiques de prévention. Disponible en accès libre, il permet d'éditer le document unique de l'entreprise et de définir son plan d'action. Cet outil a été largement communiqué auprès des adhérents de la FAGIHT et du SYNHORCAT (annexe 6) et même lors du Salon Equip Hôtel à Paris, du 16 au 20 novembre 2014, le GNI a mis à disposition sur son stand une démonstration de l'outil OIRA avec la présence de la CRAMIF et la CARSAT.

OIRA

INRS
Institut National de Recherche et de Sécurité

**Faites votre document unique
vous-même grâce à OIRA Restauration**



Un outil informatique pour aider les restaurants à évaluer leurs risques professionnels

Un outil gratuit
- proposant des mesures de prévention adaptées au métier de restaurateur,
- permettant
- d'éditer et de mettre à jour votre document unique,
- de réaliser un plan d'action.

Pour y accéder, tapez "OIRA Restauration" dans votre moteur de recherche
ou rendez-vous sur : <http://clients.oiraproject.eu>

Les contenus sont également disponibles dans la brochure de l'INRS
"La restauration traditionnelle" téléchargeable sur www.inrs.fr (réf. ED 880).

Expérimentation

Association
restaurateurs de la
région

Association
des
chefs de
cuisine

Outils
informatiques

Outils
informatiques

SYNHORCAT
FAGIHT

Handwritten signatures in blue ink.

Toujours en partenariat avec l'INRS et la CARSAT, la FAGIHT, l'UMIH et le SYNHORCAT ont élaboré un dépliant (ci-après) destiné aux restaurateurs pour les sensibiliser à la prévention des risques professionnels. Dépliant remis aux restaurateurs depuis mars 2015.



My AM

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

Après toutes ses années de sensibilisations et d'actions en faveur de la santé sécurité au travail auprès de ses professionnels adhérents à la FAGIHT ou au SYNHORCAT, le GNI continuera toutes ses actions en matière de formation, de communication, de création d'outils tel que OIRA RESTAURATION ...

Ainsi le GNI souhaite s'engager avec la CNAMTS via la Convention Nationale d'Objectif pour permettre à ses adhérents de continuer leurs efforts et ainsi limiter les risques professionnels de leurs salariés et des ATMP.

PLAN DE MOBILISATION DES ENGAGEMENTS DU GNI VIS-A-VIS DE LA CNO

POLITIQUE DE PREVENTION DU GNI ET COMMUNICATION

- A. Dès la signature de la CNO, une campagne de communication sera lancée sur les sites de la FAGIHT, du SYNHORCAT, du Conseil des Territoires, du GNI ainsi pour sensibiliser nos professionnels avec :
- **La Mise en place d'Ateliers de sensibilisation** lors des Congrès Nationaux du GNI et des Congrès Nationaux ou Locaux de la FAGIHT, du SYNHORCAT et du CONSEIL des TERRITOIRES
 - La Création des campagnes de sensibilisation via la presse professionnelle (L'hôtellerie et l'Industrie hôtelière...)
 - **L'Elaboration d'une brochure** attractive et accessible pour les professionnels de la Restauration et de l'Hôtellerie pour expliquer l'utilité d'un CNO, diffusion sur la newsletter et le site du GNI et sur les sites et les newsletters de la FAGIHT, du SYNHORCAT et du CONSEIL des TERRITOIRES

En plus de la campagne de communication, l'ensemble des départements et Régions du GNI seront informés de la mise en place de la CNO.

- B. Mise en place en septembre 2015 d'une Commission Santé Sécurité au Travail et Pénibilité au sein du GNI, objectifs :
- Préparer les négociations sur la pénibilité en mixte Paritaire
 - Informer les professionnels adhérents du GNI et les actions de la profession sur la CNO
 - Remonter des informations lors de la survenue d'accidents graves
 - Aider les demandes de contrat de prévention
- C. La Santé/sécurité au travail sera abordé lors du Forum Développement Durable du 21 septembre 2015 « L'hôtellerie et la restauration accueillent la COP21 » avec d'autres sujets tel que la Pêche Durable, la Dématérialisation, les bio-déchets et bon pour le climat.... Le



développement durable est enjeu majeur du GNI pour les 3 prochaines années !!!

D. Promotion de l'outil OIRA RESTAURATION pour aider nos professionnels à la rédaction du document unique.

Mise en place depuis mai 2015 d'un nouveau département Santé Sécurité au SYNHORCAT avec le recrutement d'un référent santé qui intervient chez les professionnels adhérents pour les aider à faire l'évaluation des risques professionnels, ce nouveau service sera dupliqué dans toutes les Organisations Patronales du GNI à partir de 2017.

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

- Diminuer les AT et MP (TMS), notamment ceux touchant les jeunes
- Faciliter l'amélioration des conditions de travail des salariés de la profession

Les thèmes prioritaires seront :

- La prévention des TMS
 - La prévention des risques liés au travail de nuit
 - La prévention des risques liés au Travail de nuit dans certaines conditions
 - La prévention des risques liés au Travail en équipes successives alternantes
 - La prévention des risques liés aux Températures extrêmes
 - La prévention des risques liés au Bruit
 - La prévention des risques liés aux Manutentions manuelles de charges
 - La prévention des risques liés aux Postures pénibles définies comme positions forcées des articulations
 - La prévention des risques liés aux Vibrations mécaniques
 - La prévention des risques liés aux Agents chimiques dangereux, y compris les poussières et les fumées
- La Commission Santé Sécurité au Travail du GNI fera office de cellule de crise pour accompagner les salariés et les employeurs confrontés à un accident grave.
- La Commission Santé Sécurité au Travail du GNI sera en charge de faire un examen annuel des données de sinistralité chez ses adhérents et les diffusera aux acteurs du métier. En fonction des résultats il y aura une mise à jour des outils et formations de prévention existants et/ou création de nouveaux outils de prévention.



- Pour réduire les AT et MP des jeunes en formation et des nouvelles personnes accueillies dans nos entreprises, la Commission Santé Sécurité au Travail du GNI travaillera avec les CFA de la branche pour sensibiliser les jeunes apprentis à la prévention des risques professionnels ainsi une grille d'évaluation des conditions d'accueil dans l'entreprise des jeunes et des nouveaux sera élaboré et diffuser auprès des professionnels.
- Un volet Santé Sécurité au Travail sera rajouté dans la formation « Permis de Former » formation obligatoire pour tous les maîtres d'apprentissage du CHR.

RECOMMANDATIONS

Les Organisations Patronales du Secteur CHR avec la FNB ont élaboré un protocole de sécurité pour la livraison de boissons dans les établissements de notre secteur en 2012.

Le GNI s'engage à participer au sein du CTN D à l'élaboration d'une recommandation sur le protocole de livraison de boissons ainsi que sur le socle minimum de prévention dans la restauration traditionnelle.



ANNEXES

Annexe 1

CAISSE RÉGIONALE D'ASSURANCE MALADIE D'ÎLE-DE-FRANCE

EN FONCTION DU LIEU D'IMPLANTATION DE VOTRE ÉTABLISSEMENT
PRENEZ CONTACT AVEC L'ANTENNE PRÉVENTION
DE VOTRE DÉPARTEMENT

PARIS
17119 place du 7^e Arrondissement
75019 PARIS
Tél : 01 49 05 36 16 - Fax 01 49 05 36 19
amsm73.prevention@cramif.com.fr

SEINE-SAINT-DENIS
114 rue des Arènes - BP 62
93186 DIMMUS-LES-LYS CEDEX
Tél : 01 84 87 82 40 - Fax 01 84 37 12 34
amsm77.prevention@cramif.com.fr

VAL-DE-MARNE
9 rue René de Sars
92035 VERSAILLES CEDEX
Tél : 01 35 13 41 41 - Fax 01 39 51 06 24
amsm94.prevention@cramif.com.fr

YVELINES
567 place des Champs Elysées
78126 EVRY CEDEX
Tél : 01 60 77 60 00 - Fax 01 60 77 10 05
amsm78.prevention@cramif.com.fr

SEINE-SAINT-DENIS
105 rue des Trois Fontaines
92022 NANTERRE CEDEX
Tél : 01 27 21 76 53 - Fax 01 46 05 01 04
amsm92.prevention@cramif.com.fr

SEINE-SAINT-DENIS
29 rue Diderot
93008 NANTERRE CEDEX
Tél : 01 47 15 43 13 - Fax 01 49 83 00 09
amsm93.prevention@cramif.com.fr

SEINE-SAINT-DENIS
12 rue Georges Bonnet
94035 ORFÈVRE CEDEX
Tél : 01 42 03 35 70 - Fax 01 42 07 07 57
amsm94.prevention@cramif.com.fr

SEINE-SAINT-DENIS
9 avenue Jean Cour
93049 ORFÈVRE CEDEX
Tél : 01 38 38 32 45 - Fax 01 34 24 13 15
amsm95.prevention@cramif.com.fr



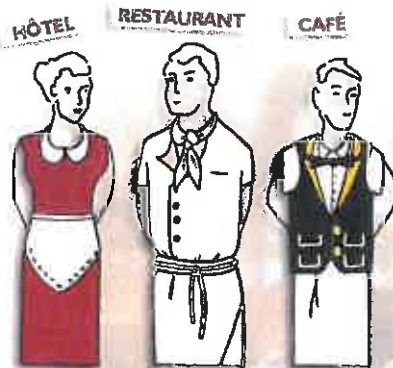
Caisse Régionale d'Assurance Maladie d'Île-de-France
12 rue de la République 75001 PARIS CEDEX 10
www.cramif.fr

Direction Régionale
des Risques Professionnels

ML-DTE 006



Les aides financières de la CRAMIF dans vos projets d'investissement



www.cramif.fr

BÉNÉFICIEZ D'UNE SUBVENTION DE LA CRAMIF pour améliorer l'hygiène, la sécurité, les conditions de travail de vos salariés Montant : 15 à 70% du coût des investissements

Accordée dans le cadre d'un
CONTRAT DE PRÉVENTION,
cette aide financière
vous permettra :

- d'équiper vos locaux de matériels et d'outils plus sûrs,
- de faciliter la manutention des produits,
- de mettre en place des sols antidérapants,
- de diminuer les TMS (lombalgies...),
- d'améliorer la sécurité de vos véhicules utilitaires légers,
- de former vos salariés à la sécurité.

Conditions requises

Vous employez moins de
200 salariés
et vous avez au moins un
établissement implanté en
Île-de-France
exerçant une activité :

- d'hôtel avec restaurant
(Code risque Sécurité sociale 55.1AA)
- de restaurant ou de café-restaurant
(Code risque 55.2AA)
- de café-tabac
(Code risque 55.4AA)

• Pour connaître votre Code risque Sécurité sociale,
consultez votre notification de taux de cotisation AT/MP
ou votre compte employeur adressés par la CRAMIF.
Ou sur www.cramif.fr / menu employeurs / tarifs.

Démarche à suivre

En fonction du lieu
d'implantation
de votre
établissement

- Appelez l'Antenne prévention des
risques professionnels de la CRAMIF
de votre département
(voir coordonnées au dos)
- Envoyez une lettre
d'intention.

Adresse de
l'Antenne prévention

Modèle de lettre

Madame, Monsieur

J'ai l'honneur de solliciter l'inclusion d'un contrat de
prévention. Vous remerçant de bien vouloir y donner
suite, je me tiens à la disposition de vos services.

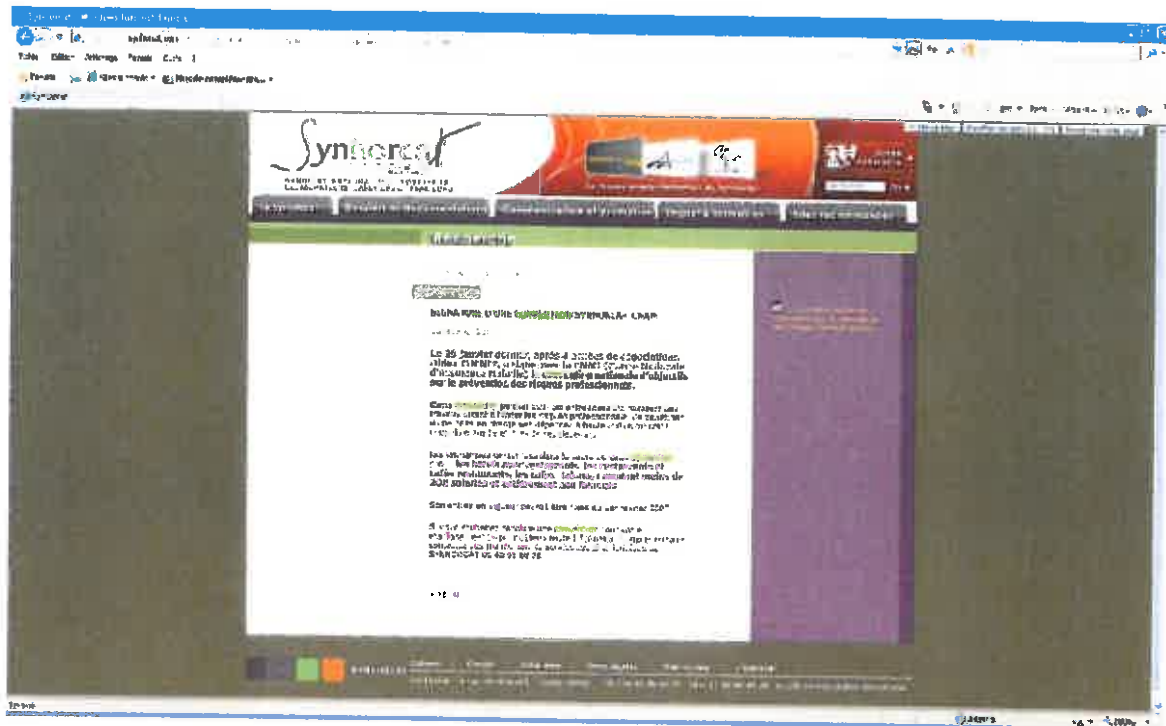
Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur,
l'expression de ma considération distinguée

Signature
Chef de l'établissement

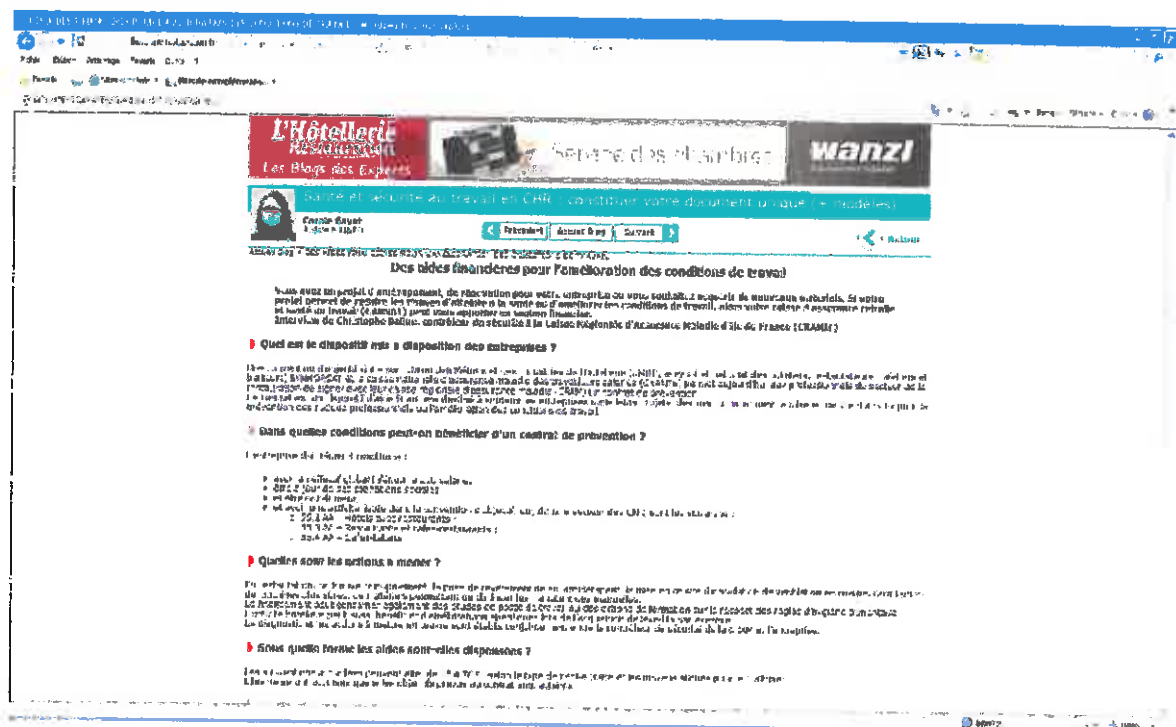
Les aides financières ne sont versées qu'après la date de signature du Contrat de prévention.

Signature

Annexe 2

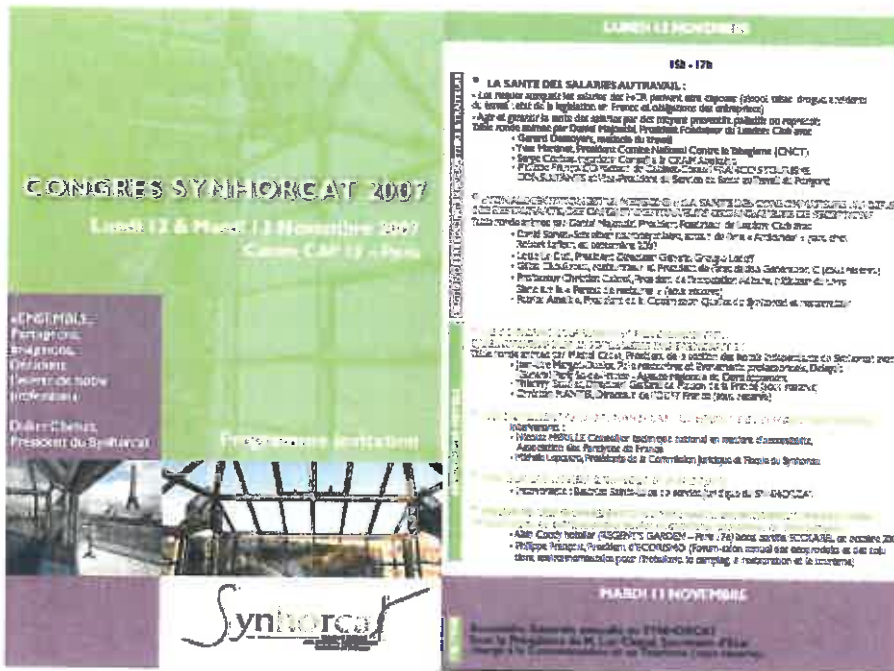


Annexe 3



Handwritten signature: M. R. F.

Annexe 4



Annexe 5

SANTÉ AU TRAVAIL

MODE D'EMPLOI

1 salarié sur 25 est victime d'un accident du travail ou d'une maladie professionnelle.

Dans 1 cas sur 10, la victime perd une partie de ses capacités fonctionnelles et se voit alors attribuer un taux d'incapacité par la Sécurité Sociale.

En plus des conséquences financières supportées par les entreprises (plus de 7 milliards d'euros) ces situations entraînent des bouleversements pour les salariés et les employeurs, qui se retrouvent souvent dans l'urgence de trouver des solutions pour faire face à des restrictions d'aptitude.

Face à des situations complexes, il est nécessaire d'apporter des réponses à chacun des acteurs, au plus près de ses besoins.

Projeté réalisé par la CP, HCR Paris
Avec le soutien de la DIRECCTE IDF

CP, HCR Paris

SYNHORCAT

Membres de la CP, HCR Paris

Signature

Annexe 6

SYNHORCAT

Actualités

Nos services
01.42.96.60.75

Nos partenaires

Synhorcat

GNI

"Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs"
Membre du Groupement National des Indépendants (GNI)

Actualités

Les actualités de SYNHORCAT



Document unique - Evaluation des risques professionnels

2014

Un logiciel en ligne pour aider les restaurants à évaluer leurs risques



L'Institut National de Recherche et de Sécurité (INRS), en collaboration avec l'Assurance Maladie Risques Professionnels et le SYNHORCAT, a élaboré un outil informatique pour aider les restaurants à évaluer leurs risques. Gratuit et proposant des mesures de prévention adaptées à ce métier. Il permet d'éditer et de mettre à jour le document unique et d'élaborer un plan d'action.

L'outil « *outilA Restauration* » est un logiciel en ligne, qui reprend les risques communément rencontrés dans l'activité de restauration traditionnelle et propose des bonnes pratiques de prévention. Disponible en accès libre, il permet d'éditer le document unique de l'entreprise et de définir son plan d'action.

Comment ouvrir une session ?

rendez-vous à l'adresse : <http://client.ouraproject.eu> ;
créez une session avec une adresse mail et un mot de passe ;
sélectionnez l'outil « Restauration » ;
commencez votre évaluation des risques.

Handwritten signature/initials

My FR

Annexe 8

EXPERT



Risques professionnels : un programme national de prévention au menu

Au moment où l'Assurance maladie - Risques professionnels lance un programme de prévention dédié à ce secteur d'activité, nous vous interrogeons Jacques Perrine, ingénieur-conseil à la Caritat Nord-Est et pilote national du programme.

Que sont l'Assurance maladie - Risques professionnels et les Caritat ?

L'Assurance maladie - Risques professionnels est la branche « accidents du travail et maladies professionnelles » (ATMP) du régime général de la Sécurité sociale. Elle est gérée par les partenaires sociaux : syndicats patronaux et syndicats de salariés. Elle a trois grandes missions : la première est la **prévention des risques professionnels**. La tarification consiste à calculer et à répartir aux entreprises leur taux de cotisation ATMP. La **réparation** prend en charge les soins, la prise d'arrêt de « salariés blessés ou malades du fait du travail », dans certains cas, à leur verser une rente.

Comment l'Assurance maladie - Risques professionnels a-t-elle envisagé de développer un programme national de prévention dédié au secteur de la restauration traditionnelle ?

Lorsque nous parlons de restauration traditionnelle, nous visons l'ensemble des activités de restauration réalisées par les restaurateurs, les hôtels-restaurants et les cafés-restaurants. Ils sont ciblés, ni la restauration rapide ni la restauration collective, qui sont des métiers bien différents, en termes d'échelle, de risques et de enjeux.

En 2013, dans le but de développer de nouvelles méthodes de prévention des risques professionnels dans les très petites entreprises (TPE), nous avons retenu quatre secteurs d'activité représentant à la fois un fort effectif (800 000 salariés pour la restauration traditionnelle) une forte proportion d'établissements de moins de 50 salariés et une forte mortalité. Ces quatre secteurs sont la restauration, la réparation automobile, la restauration traditionnelle et le transport routier de marchandises.

Quels sont les grands principes de ces programmes de prévention ?

Cela tient en trois mots : **Mettre, parce que** quel que soit le métier et en quoi que l'on fasse, les risques professionnels, les TPE ont besoin que l'on parle le même langage qu'elle. **en** c'est le langage de leur métier : **Pragmatisme**, parce que les patrons de TPE n'ont pas de temps et souvent d'expertise, alors un acte de la vie au travail ils ont donc besoin de conseils et d'outils faciles à utiliser. C'est notamment ce qui nous a guidé pour concevoir l'outil Internet « OIRA Restauration ».

Enfin, **partenariat**, parce que pour aller cette multitude d'établissements, il nous faut agir en coopération étroite avec les autres acteurs proches des TPE. Pour la restauration traditionnelle, il s'agit en outre des « CCI et des quatre organisations professionnelles » que sont la CPRO, la FAGIT, le SYNERGICAT, ainsi que l'UMH.

Ces partenaires ont été associés aux réflexions dès l'origine en 2013, et c'est en étroite collaboration que nous concevons et déployons les actions du programme, au sein national mais bien qu'en région.

Justement, ces actions du programme « TPE Restauration », quelles sont-elles ?

Début 2014 le logiciel interactif « OIRA Restauration » a été mis à disposition de l'ensemble de la profession. Il s'agit d'un outil en ligne gratuit, très simple à utiliser et qui permet l'acquisition de données utiles. Il permet au restaurateur, en quelques heures et en s'appuyant sur l'un de ses salariés, d'évaluer ses risques professionnels, de réaliser son document unique « U » (ce qui est une obligation réglementaire) et de prévoir des actions de prévention concrètes adaptées à son établissement.

À chaque étape, des solutions de prévention sont proposées. Nous avons d'ailleurs retenu de la part des restaurateurs qui l'utilisent, et ce n'est pas un hasard puisque nous l'avons conçu pour être en partenariat avec les organisations professionnelles. En ce qui concerne les 5000 restaurateurs qui utilisent « OIRA Restauration », et ce n'est qu'un début puisque la vocation de ce site est de continuer de se perfectionner.

Chaque année, les accidents du travail et les maladies professionnelles représentent près de 1,7 millions de journées perdues pour le secteur de la restauration traditionnelle.



En complément de ce logiciel interactif qui 2014 nous allons mettre à disposition de tous les restaurants des solutions de prévention personnalisées ciblées sur les risques professionnels majeurs de la profession (chutes, coupures, douleurs musculaires...). Ces solutions de prévention seront simples, faciles à mettre en place et peu coûteuses. Elles s'inscrivent dans l'ensemble des démarches de sécurité de cette approche car, à terme, la mise en place d'une telle méthode permettra au taux de cotisation ATMP de baisser dans la restauration traditionnelle. Les organisations professionnelles, et notamment la FAGIT, ont bien saisi les enjeux et l'intérêt de cette démarche.

Quelle forme prendra cette action ?

Par divers moyens de diffusion dès 2013 chaque restaurant employant moins de 50 salariés recevra une information de la part de l'Assurance maladie - Risques professionnels qui l'invitera en avant pour qu'il se connecte à l'outil. En parallèle, à partir d'un site dédié, nous allons proposer de tous les renseignements pratiques nécessaires à la mise en place d'une solution préconisée. Bien entendu, dans de nombreux restaurants, tout en partant de ces mesures de prévention nous allons proposer, par exemple, le port de chaussures de sécurité, l'achat d'un casque ou encore la présence d'une rampe dans les cuisines.

Les enjeux de la loi ?

C'est un point à ne pas oublier que d'avec les « accidents du travail » on est en 2014 et 2015 sont les années de lancement de la prévention, qui devra s'intégrer dans la durée pour porter ses fruits à l'échelle de la profession.

un RF