Quel suivi individuel?

- ✓ Suivi individuel à l'embauche puis selon une périodicité définie par la législation en vigueur
- ✓ Visites de reprise et de pré-reprise
- ✓ Visite à la demande de l'employeur ou du salarié

Quelles obligations pour l'employeur?

Assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale de ses salariés (Code du Travail) :

- ✓ Évaluer les risques grâce à la rédaction du document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP)
- ✓ Conduire des actions de prévention pour les risques identifiés
- ✓ Mener des actions d'information et de formation
- ✓ Mettre en place une organisation et des moyens adaptés







CONSEILS DE SANTÉ AU TRAVAIL

Accidents du travail

- Brûlures (plats chauds, flambages)
- Coupures (bris de verre, couteaux, mise en poubelle)
- Glissades, chutes, chocs (circulation dans des espaces exigus, accès aux terrasses, collisions, escaliers, rapidité des tâches, déplacements fréquents, éclairages artificiels mal adaptés)
- Lombalgies (manutentions et port de plateaux et d'assiettes, mise en place de la salle, station debout prolongée, piétinements)
- Risque routier (livraisons traiteur)



Maladies



- Troubles Musculo-Squelettiques (tableau de maladies professionnelles n° 57) : port de plateaux et d'assiettes, postures lors de la mise en place de la salle
- Allergies aux produits d'entretien (tableau de maladies professionnelles n° 65 et 66): irritations
- Risques infectieux: contamination interhumaine...
- Stress (fatigue, irritabilité, dépression, maux de tête, tachycardie, ulcères...): « coup de feu », relations humaines, contraintes horaires, simultanéité des tâches, bruit...

Locaux

PRÉVOIR

- ✓ des locaux de taille suffisante avec des consignes de circulation, sols antidérapants, signalisation des marches, rampes dans les escaliers, portes avec hublot, isolation acoustique
- ✓ des vestiaires, lavabos et douches pour le personnel

RESPECTER

✓ les normes de sécurité en matière de risques électriques et de protection incendie



Matériel

PRÉVOIR

✓ des dessertes à roulettes, des tables d'appoint et réduire le poids des assiettes

HYGIÈNE

- ✓ ranger
- ✓ nettoyer
- ✓ entrenir le linge

RESPECTER

✓ l'étiquetage des produits

METTRE À DISPOSITION

- ✓ une trousse à pharmacie (contenu à définir avec le médecin du travail)
- ✓ afficher les numéros d'urgence

Personnel

PRÉCONISER

✓ des tenues de travail pratiques, des vêtements confortables, des chaussures stables et renouvelées régulièrement et des chaussettes de contention

✓ les plannings pour permettre une certaine régularité de vie et des moments d'échanges réguliers

✓ le personnel à l'hygiène alimentaire, à l'hygiène personnelle, à la manutention, à la prévention des risques du métier et aux premiers secours



