



Chers adhérents,

La saison touristique estivale s'organise avec la réouverture d'établissements et les recrutements qui vont de pair.

Renforcer la prévention des risques dans l'activité de la restauration est primordial dans tous les métiers : de la cuisine au service car elle est fortement touchée par les accidents du travail et les maladies professionnelles. C'est à partir de ce constat qu'une équipe pluridisciplinaire de l'AMETRA06 a travaillé sur des outils à destination des employeurs et de leurs salariés pour les informer, les sensibiliser et les conseiller sur la prévention des risques professionnels auxquels ils sont quotidiennement exposés.

Nous vous proposons également dans ce numéro un rappel sur vos obligations en matière de vérification de vos installations et équipements électriques pour répondre aux règles de protection de la santé et de la sécurité de vos employés fixées par le Code du travail.

Enfin, nous sommes heureux de vous proposer notre nouvelle prestation comprise dans votre cotisation : le e-learning ou formation en ligne. Vos salariés et vous-même pouvez accéder à n'importe quel moment et de n'importe où à une plateforme de formation comprenant 10 modules de sensibilisation courts, rythmés et accessibles via Internet. Retrouvez toutes les informations utiles au verso.

Bonne lecture.

Pascale DESVALLEES
Directeur Général

Prévenir les risques professionnels dans les restaurants, les cafés et les plages

L'activité des restaurants, des cafés et des plages liée au tourisme est très importante dans les Alpes-Maritimes. Selon une étude de l'Assurance Maladie d'octobre 2016, les accidents du travail et les maladies professionnelles dans ce secteur, représentent, au niveau national, près de 1,7 million de journées de travail perdues. Le fort turn-over des équipes et l'embauche de saisonniers impactent directement ces chiffres car les salariés sont souvent plus exposés aux risques professionnels.

Une équipe projet pluridisciplinaire de l'AMETRA06 composée de médecins du travail, d'un ergonome et d'une formatrice a travaillé sur des outils de prévention afin de limiter les risques professionnels.

Les principaux risques professionnels de la branche

Constatés et confirmés par les médecins du travail de l'AMETRA06, les risques les plus représentés relevés par l'Assurance Maladie sont les suivants :

- Chutes de plain-pied.
- Chutes dans les escaliers.
- Coupures avec du verre ou des couteaux.
- Lombalgies.
- Troubles musculo-squelettiques des membres supérieurs.

Agir en prévention de ces risques

Pour être efficace, la prévention des risques professionnels doit se faire auprès de tous les acteurs de l'activité. C'est avec cet objectif que l'équipe pluridisciplinaire a travaillé sur des outils de prévention pour des sensibilisations et des formations adaptées.

Les actions employeurs

La prévention des risques professionnels passe par une phase d'évaluation des risques : conception des locaux (cuisine, salle...), étude de l'environnement (plage, terrasse...), point sur les équipements à disposition et analyse de l'organisation du travail. L'action sur le terrain est donc primordiale.

L'équipe projet a élaboré une « grille de repérage des risques professionnels en restauration » afin de collecter ces informations et d'être en mesure d'informer et de conseiller au mieux l'employeur en matière de prévention des risques au sein de son établissement.



Une fiche «Trousse de secours en restauration» est également proposée aux employeurs pour un affichage sur site. Elle rappelle les numéros d'urgence et détaille le contenu d'une trousse de secours type pour intervenir rapidement et efficacement en cas de plaies, de projection oculaire, de brûlure, de section d'un doigt ou d'un membre.

Les actions salariés

Il est important que le médecin du travail ou le professionnel de santé AMETRA06 en charge du suivi d'un salarié en restauration ait, pour le conseiller au mieux, une vision précise de ses conditions de travail, de son ressenti sur le poste qu'il occupe et des tâches accomplies au quotidien.

C'est pourquoi, l'équipe projet a établi 3 questionnaires métiers à remplir par le salarié avant de passer sa visite d'information et de prévention (VIP) : un questionnaire cuisinier, un questionnaire serveur et un questionnaire plagiste.



Les actions en formation

L'AMETRA06 propose des formations spécifiques aux étudiants/apprentis des lycées hôteliers.

Ces interventions dans les lycées visent à sensibiliser les futurs salariés aux risques auxquels ils seront exposés par :

1- Une formation «Gestes et Postures» dispensée par notre formatrice agréée.

2- Des modules sur les risques professionnels présentés par nos médecins du travail sur les thématiques suivantes :

- Les chutes, les brûlures et les coupures.
- La charge mentale et les troubles musculo-squelettiques.
- Les risques chimiques et les risques biologiques.

Tous ces outils sont à votre disposition auprès de votre médecin du travail. N'hésitez pas à vous rapprocher de lui pour de plus amples informations.

“ La prévention, une question de bon sens... ”

Quelles sont les limites de poids à respecter en cas de manutention manuelle ?

Pour les hommes : pas plus de 55 kg.

Pour les femmes : pas plus de 25 kg.

Pour prévenir les risques liés aux manutentions manuelles de charges, l'employeur doit organiser des formations de manutention, travailler sur l'organisation et fournir du matériel adéquat.



Journées de la sécurité routière au travail

Du 14 au 18 mai 2018, les entreprises sont appelées à se mobiliser pour participer activement à la 2^{ème} édition des Journées de la sécurité routière au travail. L'objectif de ces journées est de sensibiliser tous les acteurs du monde du travail au risque routier professionnel qui représente la 1^{ère} cause de décès dans le cadre du travail et plus de 6 millions de journées de travail perdues.

Comment participer ?

Un site dédié à ces journées met à disposition des employeurs des kits ludiques et interactifs personnalisables à proposer aux salariés (tests, quiz, ateliers pratiques, révision du code...).

Retrouvez toutes les informations utiles sur : www.entreprises.routeplussure.fr

Campagne sur le handicap et l'emploi

L'AGEFIPH (Association de gestion du fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées) lance une **campagne de sensibilisation sur l'insertion professionnelle des personnes handicapées**.

Cette campagne intitulée « J'ai le bon profil ! » se décline en 3 visuels pour toucher les 3 acteurs impliqués dans l'insertion professionnelle : les personnes handicapées, les partenaires institutionnels et les entreprises.



Plus d'info sur : www.agefiph.fr

Vérification des installations électriques, où en êtes-vous ?

Tout employeur qui utilise des installations électriques (permanentes ou temporaires) sur les lieux de travail doit respecter les règles du Code du travail (art. R.4226-1 à 21). Ces règles visent notamment à protéger la santé et assurer la sécurité des travailleurs contre les risques de choc électrique, de brûlure, d'incendie ou d'explosion. Ces obligations sont les mêmes pour les nouvelles installations électriques, les adjonctions ou les modifications d'installations.

Rappel des principales obligations de l'employeur

- Maintenir les installations électriques en conformité avec les règles applicables à la date de leur mise en service.
- Assurer la surveillance et la maintenance des installations et des matériels électriques.
- Vérifier ou faire vérifier les installations électriques.
- Depuis le 1er juillet 2015, l'employeur a pour obligation de fournir une formation sur les risques électriques et les moyens de prévention aux salariés exposés directement ou dans leur voisinage.

Les vérifications

• La vérification initiale

Elle doit être effectuée avant la 1^{ère} mise en service ou en cas de changement structurel du réseau électrique afin de s'assurer qu'elle est conforme aux prescriptions de sécurité. Elle est obligatoirement réalisée par un organisme accrédité par le Comité français d'accréditation ou un organisme reconnu au niveau européen.

• La vérification périodique

Elle doit être effectuée 1 an après la vérification initiale et renouvelée tous les ans pour s'assurer que les installations sont toujours conformes. La périodicité peut être portée à 2 ans par le chef d'établissement si le rapport précédent ne présente aucune observation ou si, avant l'échéance, il a fait réaliser des travaux de mise en conformité pour répondre aux observations de la dernière vérification. Elle peut être réalisée par un organisme accrédité. Toutefois, l'employeur a la possibilité de la confier à une personne qualifiée appartenant à l'entreprise et reconnue compétente selon les critères fixés par l'arrêté du 22/12/11.

Ces vérifications doivent être réalisées selon les modalités prévues à l'arrêté du 26/12/11 qui en définit les méthodes, l'étendue, la périodicité et le contenu des rapports établis.

• Le risque ATEX

Des mesures de prévention complémentaires sont prises dans les locaux ou emplacements à risque d'explosion et ceux considérés comme présentant des risques particuliers de choc électrique.

Le suivi médical : suivi individuel renforcé (SIR)

L'affectation aux postes des travailleurs autorisés à effectuer des opérations sur les installations électriques ou dans leur voisinage (art.R.4544-10 du CT) est conditionnée à un examen d'aptitude spécifique réalisé par le médecin du travail avec une périodicité maximale de 2 ans.



Formation en ligne à la prévention des risques professionnels

L'AMETRA06 propose désormais à l'ensemble de ses adhérents et de leurs salariés la possibilité de se former en ligne à la prévention des risques professionnels.

La plateforme d'e-learning permet d'accéder à 10 modules thématiques différents de formation :

Comprises dans la cotisation, ces formations permettent l'évaluation, l'information et la sensibilisation aux risques professionnels en s'affranchissant des contraintes de temps et de lieu.

- **Aucune installation particulière** n'est requise, une simple connexion Internet sur ordinateur ou tablette suffit !
- **Le nombre d'utilisateurs est illimité** pour répondre aux besoins de formation de toutes les entreprises, quels que soient leur taille et leur effectif.

- **L'inscription est facile et rapide.** Elle se fait individuellement en ligne à l'aide du numéro d'adhérent et en renseignant une adresse email via le lien : https://e-learning.afometra.org/form_inscription/



- L'évaluation des risques
- Consommations, addictions et vie professionnelle
- Le vieillissement au travail
- Le risque bruit
- Le risque chimique
- Manutention manuelle de charges
- Le risque TMS (troubles musculo-squelettiques)
- Les RPS (risques psychosociaux)
- Le risque routier
- Gérer la sous-traitance

Pour en savoir plus sur cette nouvelle prestation, consultez la page d'accueil de notre site web : www.ametra06.org.

Si vous avez des questions, merci de nous contacter par email à : j.cochard@ametra06.org.

Changements de centres

- **Charlotte CISCO**, infirmière en santé au travail a rejoint le centre médical d'Antibes Nord.

- **Vanessa CHEZEAUD**, secrétaire médicale, a rejoint le centre médical d'Antibes Lemeray.



Ai-je le droit de demander à un salarié le nombre de points sur son permis de conduire ?

Non, vous ne pouvez pas demander à un salarié ses points sur son permis de conduire (art. L. 223-7 du Code de la route). Il s'agit de données personnelles auxquelles vous ne pouvez pas avoir accès. En revanche, avant de confier un véhicule de société, vous devez vous assurer que votre salarié détient bien un permis de conduire adapté à la catégorie de véhicule qui lui sera affectée.

AMETRA06 INFO est édité par l'AMETRA06.

Siège et administration : Le Petra, 2-4 rue Jules Belleudy, 06200 NICE
Email : administratif@ametra06.org - Tél. : 04.92.00.24.70 - Fax : 04.93.55.11.46
Contact : Sophie Chantelot - Chargée de communication : s.chantelot@ametra06.org
Retrouvez toutes nos lettres AMETRA06 INFO sur www.ametra06.org

Retrouvez toute l'actualité de la santé au travail des SSTI de la région sur : presanse-pacacorse.org