

Les outils d'accompagnement



Brochures

- La restauration collective, aide au repérage des risques professionnels, ED 6075, INRS
- Conception des cuisines de restauration collective, ED 6007, INRS
- Méthode d'Analyse de la Charge Physique de Travail, ED 6161, INRS

A consulter sur www.inrs.fr



Web

- Restauration traditionnelle ou collective : www.agrobat.fr
- « Restauration collective : La prévention s'invente au menu », dossier réalisé par la Carsat Sud- Est : solutionspreventionlemag.carsat-sudest.fr
- Site du syndicat national de la restauration collective : www.snrc.fr
- Restauration collective, dossier réalisé par la Carsat L-R www.carsat-lr.fr (Rubrique *Entreprises/Prévenir vos risques professionnels/ Par secteur d'activité/Restauration collective*)
- Aide financière simplifiée « Risques liés aux manutentions manuelles et aux troubles musculo-squelettiques » : www.carsat-lr.fr (Rubrique *Entreprises/Nos aides financières et ristournes*)

Pour vous accompagner dans votre démarche,

Contactez nous

Nous sommes à votre écoute

Notre adresse

29 cours Gambetta - CS 49001
34068 Montpellier Cedex 2

PRÉVENTION - Groupe n°4

Téléphone : 04 67 12 95 66
Courriel : prev4@carsat-lr.fr

FORMATION

Téléphone : 04 67 12 95 57
Courriel : prevform@carsat-lr.fr

DOCUMENTATION

Téléphone : 04 67 12 95 55
Courriel : prevdoc@carsat-lr.fr

Rejoignez-nous sur
www.carsat-lr.fr



viadeo Carsat L-R Risques Professionnels



NET-ENTREPRISES.FR
La solution globale pour vos déclarations sociales

Département des risques professionnels
de la Carsat Languedoc-Roussillon

Restauration collective



Une priorité régionale 2014-2017 pour :

- Intégrer la gestion du risque professionnel
- Harmoniser la maîtrise du risque professionnel
- Agir auprès des enseignes
- Mieux faire connaître les bonnes pratiques

Quelques chiffres

3,8 milliards de repas

par an sont servis en France dans le cadre de la restauration collective sur un total de **8.5 milliards** de repas pris hors domicile.

21 400 restaurants

fonctionnent en gestion concédée, représentant un tiers des restaurants collectifs.

94 000 collaborateurs

travaillent dans la branche de la restauration collective concédée, dont **75 000** dans les sociétés de restauration collective.

Le Languedoc-Roussillon emploie **2 300 salariés** du régime général dans les activités de la restauration collective. Ce secteur affiche un grand nombre d'accidents de travail représentant près de **11 000 jours d'arrêts** (soit l'équivalent de **55 salariés en arrêt** sur l'année). D'autre part, le nombre moyen de maladies professionnelles reconnues par salarié est près de **3 fois** supérieur à la moyenne régionale tous secteurs confondus. (5,5 maladies professionnelles /1000).

Le socle minimum de prévention

Le plan d'actions régional « restauration collective » défini par la Carsat Languedoc-Roussillon pour la période 2014-2017 comporte un socle d'exigences minimales en cinq points :

- 1 Un document unique prenant en compte les risques liés aux TMS* et aux manutentions manuelles :**
Analyse des flux et observation du travail réel.
- 2 La formation du personnel :**
Désignation d'un salarié référent en santé au travail et formation des salariés à devenir des acteurs PRAP** IBC (industrie, bâtiment et commerce).
- 3 Des mesures de prévention des risques liés aux TMS :**
Mise en place de mesures de prévention pour réduire les expositions aux postures contraignantes.
- 4 Des mesures de prévention des risques liés aux manutentions manuelles :**
Réduction des ports de charge des salariés lors de la réception des produits et ou déplacement de denrées et matériel.
- 5 Les produits chimiques dangereux :**
Identification et mise en place d'un stockage adapté.

*TMS : Troubles Musculo-Squelettiques

**PRAP : Prévention des risques liés à l'activité physique

Une formation spécifique



3 jours

« Prévenir les risques liés à l'activité physique dans la Restauration Collective » (réf. 30)

Objectifs

- Mettre en œuvre une démarche de repérage, d'analyse et d'évaluation des risques professionnels (exposition aux TMS notamment).
- Participer à la mise en place d'actions et à l'élaboration d'outils de suivi.

Pour aller plus loin

Inscription et fiche détaillée en ligne sur : www.carsat-lr.fr (Rubrique *Entreprises/Notre offre de formation*)

« Maintenant que je connais mieux la Carsat, je sais qu'elle peut m'apporter de bonnes idées et des conseils et la réflexion devient de plus en plus active sur la prévention des risques professionnels. »

Nicolas Guerbe,
Directeur de projet chez Sodexo