

Quel suivi individuel ?

- ✓ Suivi individuel à l'embauche puis selon une périodicité définie par le médecin du travail
- ✓ Visite de reprise et de pré-reprise
- ✓ Visite à la demande de l'employeur ou du salarié

Quelle obligations pour l'employeur ?

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

- ✓ Evaluer 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



Association Interprofessionnelle
de Santé au Travail de la Côte d'Or

Votre médecin du travail peut vous conseiller et répondre à vos questions



AIST 21

03.80.77.85.30 – contact@aist21.com

www.aist21.com



Association Interprofessionnelle
de Santé au Travail de la Côte d'Or

CONSEILS DE SANTÉ AU TRAVAIL

En salle



Quels risques ?

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 circulatoires** (jambes lourdes), douleurs plantaires : station debout prolongée, piétinement...
- ✓ **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...

Quelles recommandations ?

- ✓ **Prévoir** des salles de taille suffisante avec des consignes de circulation, sols antidérapants, signalisation des marches, rampes dans les escaliers, portes avec hublot, isolation acoustique
- ✓ **Prévoir** des dessertes à roulettes, des tables d'appoint et réduire le poids des assiettes
- ✓ **Respecter** les normes de sécurité en matière de risques électriques et de protection incendie
- ✓ **Prévoir** des vestiaires, lavabos et douches pour le personnel
- ✓ **Nettoyer**, ranger et prévoir l'entretien du linge
- ✓ **Respecter** l'étiquetage des produits
- ✓ **Préconiser** des tenues de travail pratiques, des vêtements confortables, des chaussures stables et renouvelées régulièrement et des chaussettes de contention
- ✓ **Organiser** les plannings pour permettre une certaine régularité de vie et des moments d'échanges réguliers
- ✓ **Former** le personnel à l'hygiène alimentaire, à l'hygiène personnelle, à la manutention, à la prévention des risques du métier et aux premiers secours
- ✓ **Mettre à disposition** une trousse à pharmacie (contenu à définir avec le médecin du travail) et afficher les numéros d'urgence :



SAMU
15 ou 112



POMPIERS
18



SOS MAINS
03.80.55.55.55