



**l'Assurance
Maladie**

RISQUES PROFESSIONNELS

Agir ensemble, protéger chacun

Caisse régionale
Île-de-France

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

16 février
2024

PRÉVENTION DES RISQUES : LA CRAMIF PUBLIE QUATRE NOUVELLES FICHES DÉDIÉES AU SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les professionnels du secteur de la restauration collective doivent répondre à la fois aux exigences des protocoles sanitaires imposés et des nouvelles tendances alimentaires. Cela implique des évolutions dans les organisations du travail et peut ainsi donner lieu à une exposition des salariés à des situations à risques. La Caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) les a identifiés. Elle présente dans une série de fiches les risques inhérents à des activités spécifiques et les mesures de prévention recommandées.

> LE SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN CHIFFRES

CHIFFRES CLÉS DE L'ACTIVITÉ EN ÎLE-DE-FRANCE (2020)



3 582 établissements
de restauration collective



1 155 AT pour
146 247 jours d'arrêt de travail



34 787 salariés

70 AT se sont soldés par
une incapacité permanente

30 % des salariés exerçant au niveau
national travaillent en Île-de-France

> FOCUS SUR UNE SINISTRALITÉ ATYPIQUE

Les fiches dites « MémoPrev » pour la restauration collective ont été élaborées en réponse à un indice de fréquence de sinistralité régionale deux fois supérieur à celui de l'ensemble des secteurs d'activité en Île-de-France.

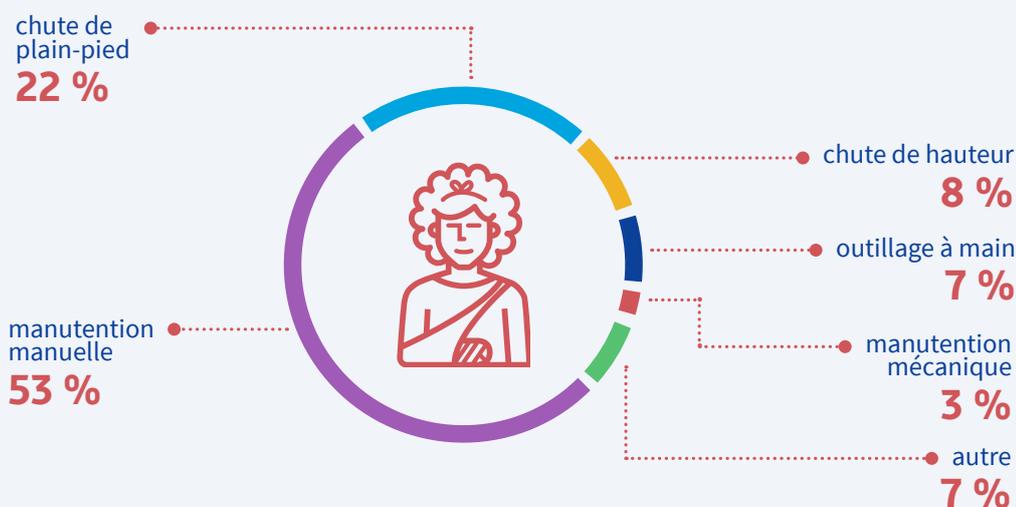
Dans un secteur en constante évolution, les salariés sont exposés à divers risques comme :

- des risques de troubles musculosquelettiques ;
- des risques psychosociaux (stress, violence interne et externe) ;
- des risques de chutes de hauteur et de plain-pied ;
- aux risques chimiques ;
- des risques physiques (nuisance sonore, brûlures, coupures, etc.).



Tous peuvent conduire à des accidents du travail (AT) et des maladies professionnelles (MP).

RÉPARTITION DES AT SUIVANT LE RISQUE À L'ORIGINE DE L'ACCIDENT



Les conséquences de ces accidents et maladies peuvent être **graves et lourdes**, perturbant la vie sociale et familiale des salariés, et pouvant même conduire à une inaptitude au poste de travail avec à la clef un risque de désinsertion professionnelle.

CHIFFRES-CLÉS DE L'ACTIVITÉ EN ÎLE-DE-FRANCE (2020)



LES EFFETS DES AT/MP POUR LE SALARIÉ

- Des atteintes à la santé (douleurs chroniques, tendinite, lombalgie, etc.).
- Un handicap.
- Une vie sociale et familiale perturbée.
- La perte de son emploi, etc.

POUR L'ENTREPRISE, LES CONSÉQUENCES SONT ÉCONOMIQUES ET SOCIALES

- Coûts directs : indemnités journalières, frais liés à l'accident, augmentation du taux de cotisation AT/MP, remplacement du salarié.
- Absentéisme et turn-over.
- Désorganisation du travail.
- Difficulté de maintien dans l'emploi.
- Dégradation du climat social.
- Dégradation de l'image de l'entreprise et atteinte à la qualité du service aux convives, etc.

> QUELLES SOLUTIONS ?

Les fiches MémoPrev présentent des solutions de prévention à destination des entreprises du secteur. Chaque fiche décrit **les situations de travail dangereuses observables et les mesures de prévention associées**, conformément aux principes généraux de prévention. Les premières fiches ont été publiées en juin 2023 et de nouvelles viennent de paraître.

> RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES FICHES DE LA SÉRIE

Les cinq premières publiées en juin 2023

- **DTE 286-1 « Contexte »** reprend les éléments de contexte du secteur de la restauration collective.
- **DTE 286-2 « Réception et stockage »** propose des solutions techniques innovantes pour l'aménagement des lieux et situations de travail.
- **DTE 286-3 « Préparation chaude et froide »** détaille les différents facteurs de risque, les situations dangereuses et les mesures de prévention pour y pallier.
- **DTE 286-4 « Service en salle »**, analyse les situations de travail rencontrées, les causes et suggère des solutions sur l'aménagement des espaces à la fois pour le personnel et les convives.
- **DTE 286-5 « Plonge »**, répertorie les spécificités de l'activité de plonge dans un contexte de risques liés notamment aux bruits et ambiances thermiques.

Les quatre nouvelles :

- **DTE 286-6 « Zone d'allotissement, répartition et expédition »** explique les activités sur les différentes zones, les situations risques et les mesures de prévention associées
- **DTE 286-7 « Préparation et service dans les satellites »** analyse la dimension organisationnelle, les déplacements, la gestuelle et les postures contraignantes ainsi que les solutions de prévention efficaces
- **DTE 286-8 « Assemblage des plateaux »** détaille les phases de l'assemblage des plateaux, les solutions d'aménagement possibles ainsi que les bonnes pratiques.
- **DTE 286 - 9 « Risques transverses »** liste des risques spécifiques dans les établissements de restauration collective comme :
 - le risque chimique ;
 - les risques liés à la circulation ;
 - liés aux ambiances physiques (thermiques, sonores et lumineuses) ;
 - liés aux équipements de travail ;
 - liés au flux et au traitement des déchets ;
 - liés aux opérations de nettoyage des locaux ;
 - liés à l'organisation du travail.

Ainsi que les mesures de prévention adaptées.

La Cramif poursuit son engagement auprès des entreprises pour les accompagner dans une meilleure prise en compte de la santé et de la sécurité de leurs salariés. Ces nouvelles fiches constituent un outil pour aider les employeurs à comprendre et à gérer les risques professionnels dans le secteur de la restauration collective.

> **Retrouvez plus d'informations dans l'actualité dédiée au sujet :**

CONSULTEZ LES FICHES

À propos de la Cramif

La Cramif est un organisme de Sécurité sociale appartenant au réseau Assurance Maladie. Elle est au service des assurés, des entreprises, des professionnels de santé, des associations du secteur médico-social.

D'une part, la Caisse verse des prestations (pensions d'invalidité, allocations de cessation anticipée d'activité des travailleurs de l'amiante, prestations des fournisseurs de grand appareillage).

D'autre part, elle agit dans le domaine sanitaire et social et de l'autonomie. Son service social accompagne et soutient les publics fragilisés. Son centre médical Stalingrad propose des consultations spécialisées. Son école de service social forme et perfectionne des travailleurs sociaux. Son centre Escavie informe et conseille en matière de handicap.

Enfin, la Cramif gère les risques professionnels. Elle contribue à la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles et participe au processus de leur reconnaissance. Elle calcule et notifie aux entreprises leurs taux de cotisation.

POUR EN SAVOIR PLUS, CONSULTEZ [CRAMIF.FR](https://www.cramif.fr)

Contact presse :

✉ presse.cramif@assurance-maladie.fr

 @cramif  LinkedIn  YouTube