l'Assurance Maladie
RISQUES PROFESSIONNELS

Caisse régionale
Île-de-France



PUBLICATIONS & OUTILS PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS :

SECTEUR HÔTELLERIE – RESTAURATION

PRÉSENTATION

Ce document présente des documents, des outils ainsi que des sites de référence en matière de prévention des risques professionnels réalisés par les acteurs de la branche Assurance Maladie - Risques professionnels dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

PUBLICATIONS - BONNES PRATIQUES DE PRÉVENTION/SENSIBILISATION

DÉPLIANT « *HÔTELLERIE - SANTÉ AU TRAVAIL : PASSEZ À L'ACTION !* »

Descriptif : ce dépliant présente les principaux risques liés au secteur de l'hôtellerie ainsi que les mesures de prévention à mettre en œuvre.

Public : Employeurs - **Référence :** ED 6436 - **Date de publication :** 2021
inrs.fr/media.html?refINRS=ED%206436

DÉPLIANT « *RESTAURATION TRADITIONNELLE - SANTÉ AU TRAVAIL : PASSEZ À L'ACTION !* »

Descriptif : ce dépliant de sensibilisation, destiné aux TPE-PME, présente les principaux risques professionnels liés au secteur de la restauration traditionnelle ainsi que les chiffres-clés en matière d'accidents du travail et de maladies professionnelles.

Public : Employeurs - **Référence :** ED 6410 - **Date de publication :** 2021
inrs.fr/media.html?refINRS=ED%206410

DÉPLIANT « *RESTAURATION RAPIDE - SANTÉ AU TRAVAIL : PASSEZ À L'ACTION !* »

Descriptif : ce dépliant de sensibilisation, destiné aux TPE-PME, présente les principaux risques professionnels liés au secteur de la restauration rapide ainsi que les chiffres-clés en matière d'accidents du travail et de maladies professionnelles.

Public : Employeurs - **Référence :** ED 6399 - **Date de publication :** 2021
inrs.fr/media.html?refINRS=ED%206399

BROCHURE « *FEMME DE CHAMBRE ET VALET DANS L'HÔTELLERIE* »

Descriptif : ce document se propose de faire un état des lieux du métier de femme de chambre et de valet afin d'apporter aux professionnels des repères d'actions associant prévention des risques professionnels et qualité de la prestation.

Public : Employeurs - **Référence :** ED 991 - **Date de publication :** 2016
inrs.fr/media.html?refINRS=ED%20991

BROCHURE *« LA RESTAURATION TRADITIONNELLE »*

Descriptif : ce document a été conçu par un groupe de travail constitué de professionnels de la restauration commerciale, de préventeurs et de médecins du travail. Il traite des différents risques professionnels dans les cuisines des établissements de restauration, sous forme de fiches de bonnes pratiques de santé et de sécurité au travail.

Public : Employeurs - **Référence :** ED 880 - **Date de publication :** 2018
inrs.fr/media.html?refINRS=ED%20880

RECOMMANDATION R493 *« CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS ET AUTRES ACTIVITÉS : SOCLE DE PRÉVENTION EN RESTAURATION »*

Descriptif : ce document détaille l'ensemble des mesures de prévention pour aider à prévenir les principales causes d'accidents du travail et de maladies professionnelles dans les cafés, hôtels et restaurants.



Public : Employeurs - **Référence :** R493 - **Date de publication :** 2017
ameli.fr/sites/default/files/Documents/31434/document/r493_bd.pdf

RECOMMANDATION R462 *« BIEN CHOISIR LES REVÊTEMENTS DE SOL LORS DE LA CONCEPTION/RÉNOVATION/EXTENSION DES LOCAUX DE FABRICATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES »*

Descriptif : document sur les revêtements de sols adaptés pour prévenir les risques d'accidents du travail dans les locaux de fabrication de produits alimentaires.



Public : Employeurs - **Référence :** R462 - **Date de publication :** 2012
ameli.fr/sites/default/files/Documents/31306/document/r462.pdf

BROCHURE *« RÉNOVATION DES HÔTELS »*

Descriptif : ce document s'adresse aux hôteliers, maîtres d'ouvrage, concepteurs et préventeurs afin d'intégrer, dès la conception d'un projet de rénovation, des principes visant à réduire la pénibilité, prévenir les accidents du travail et les maladies professionnelles, améliorer la qualité des prestations et la motivation du personnel, et contribuer ainsi à la performance globale de l'établissement.



Public : Employeurs - **Référence :** ED 6082 - **Date de publication :** 2018
inrs.fr/media.html?refINRS=ED%206082

LISTE DE SOLS ANTI-DÉRAPANTS - ÉDITION 2022

Descriptif : document d'aide au choix de revêtements de sols adaptés dans les locaux de fabrication de produits alimentaires.



Public : Employeurs - **Date de publication :** 2022
ameli.fr/sites/default/files/Documents/Liste%20sols%20Cnam%20AMRP%20AVRIL%202022%20V2.pdf

TUTOPREV' ACCUEIL - HÔTELLERIE - RESTAURATION

Descriptif : ce document fait partie d'une collection intitulée « TutoPrév' », centrée sur une approche des risques professionnels par les situations de travail. Cette collection est déclinée par secteur d'activité ou par métier.



Public : Employeurs - **Référence :** ED 4467 - **Date de publication :** 2020
inrs.fr/media.html?refINRS=ED%204467

TUTOPREV' PEDAGOGIE - HÔTELLERIE - RESTAURATION

Descriptif : ce document présente des rappels méthodologiques et des fiches par familles de risques décrivant les principales situations à risque et les solutions de prévention rencontrées dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.



Public : Employeurs - **Référence :** ED 4467 - **Date de publication :** 2020
inrs.fr/media.html?refINRS=ED%204472

CRÉATION DE LIEUX DE TRAVAIL - UNE DÉMARCHE INTÉGRANT LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ 10 POINTS CLÉS

Descriptif : ce dépliant est destiné aux maîtres d'ouvrage occasionnels : chefs d'entreprise, élus locaux et autres donneurs d'ordre. L'objectif est de les aider à intégrer dans leur projet les fondamentaux en matière de santé et de sécurité au travail.



Public : Employeurs - **Référence :** ED6096 - **Date de publication :** 2014
inrs.fr/media.html?refINRS=ED%206096

DÉPLIANT ENTREPRISES TMSPRO

Descriptif : support de promotion sur la démarche de prévention TMS Pros.



Public : Employeurs - **Date de publication :** 2020
ameli.tmspros.fr/sites/default/files/2020-09/TMSPros-depliant-entreprises-TMSPros.pdf

NOTES

OUTILS EN LIGNE ET SITES DE RÉFÉRENCE AVEC DOSSIERS THÉMATIQUES

TutoPrév' Interactif : outil permettant de vérifier, au travers de quiz, les connaissances en matière de santé et de sécurité au travail
inrs.fr/media.html?refINRS=outil120

OiRA : Outil d'évaluation des risques professionnels - Hôtels, cafés, restaurants
inrs.fr/media.html?refINRS=outil81

MAV'IMPLANT : Outil d'aide à la conception 3D des lieux de travail
inrs.fr/media.html?refINRS=outil57

Ameli entreprise
ameli.fr/entreprise/sante-travail/votre-secteur/commerces-services/restauration-traditionnelle-hotellerie

INRS
inrs.fr/metiers/commerce-service/restauration-hotellerie.html

Travail et sécurité (revue mensuelle de l'INRS)
travail-et-securite.fr/ts/pages-transverses/magazine.html

Hygiène et sécurité au travail (revue trimestrielle de l'INRS)
inrs.fr/publications/hst/dans-ce-numero.html

Les références indiquées dans ce dépliant ne sont pas exhaustives.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur cramif.fr

Prévention des risques professionnels – Publications et outils : secteur hôtellerie-restauration
Cramif – Octobre 2026

Cramif – 24178 – Octobre 2026 – ©INRS

PAPIER

L'Assurance Maladie
RISQUES PROFESSIONNELS
Caisse régionale Île-de-France