

Pour aller PLUS LOIN



Brochures (A consulter sur inrs.fr)

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



Web

- Restauration traditionnelle ou collective
agrobat.fr
- « Restauration collective : la prévention s'invite au menu », dossier réalisé par la Carsat Sud-Est.
solutionspreventionlemag.carsat-sudest.fr
- Restauration collective, dossier réalisé par la Carsat Languedoc Roussillon
carsat-lr.fr > Entreprise > Prévenir vos risques professionnels > Par secteur d'activité > Restauration collective



Sites des fédérations professionnelles

- Syndicat national de la restauration collective
snrc.fr
- Réseau interprofessionnel de la restauration collective
restauco.fr

Vous accompagner DANS VOTRE DÉMARCHE



Contactez nous

Prévention

☎ 01 44 65 73 68

✉ restaurationcollective.cramif@assurance-maladie.fr

Formation

☎ 01 40 05 38 50

✉ prevformation.cramif@assurance-maladie.fr

Documentation

☎ 01 40 05 38 69

✉ prevmediatheque.cramif@assurance-maladie.fr

Cramif

Direction régionale des risques professionnels (DRRP)
17-19 avenue de Flandre
75019 Paris

Adhérez aux téléservices gratuits
pour suivre votre sinistralité et mieux
gérer vos risques professionnels sur
Net-entreprises.fr



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



RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



Caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France
Direction régionale des risques professionnels
17-19 avenue de Flandre, 75019 Paris

cramif.fr [@cramif](https://twitter.com/cramif) [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/cramif)

DIRCOM/CRAMIF/19039 - 02/19 - ©iStock - Imp. Cramif



RESTAURATION COLLECTIVE

Une thématique de prévention prioritaire en Île-de-France

Objectifs 2019 - 2022

Réduire la sinistralité du secteur :

- en intégrant la prévention dans les pratiques quotidiennes,
- en déployant les bonnes pratiques,
- en pérennisant la démarche de prévention.



RISQUES PROFESSIONNELS

VOTRE INTERLOCUTEUR EN RÉGION :



Chiffres CLÉS

5^{ème}

SECTEUR D'EMPLOI EN FRANCE

40%

des salariés du secteur de la restauration collective en Île-de-France



Soit **41 000** salariés du régime général en Île-de-France

Ce secteur affiche un grand nombre d'accidents de travail se traduisant par **un indice de fréquence (IF¹) trois fois supérieur à l'indice de fréquence régional.**

L'analyse des accidents de travail et des maladies professionnelles de ce secteur d'activité a permis d'identifier 4 risques principaux liés :

- aux manutentions manuelles
- aux chutes de plain-pied
- aux chutes de hauteur
- aux nuisances sonores.

De ce fait, la Cramif (caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France) initie un programme d'actions régional dans le secteur de la restauration collective pour la période 2019-2022.

1. Indice de fréquence = (nombre d'accidents avec arrêt / nombre de salariés) x 1000

Le socle minimum DE PRÉVENTION

Le plan d'actions régional « Restauration Collective » défini par la Cramif pour la période 2019-2022 comporte un socle d'exigences minimales :

1. MESURES DE PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS AUX MANUTENTIONS MANUELLES ET AUX TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES (TMS) :

Diminuer les expositions aux postures contraignantes. Réduire les ports de charge des salariés lors de la réception des produits et/ou déplacement de denrées et du matériel.

2. MESURES DE PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS AUX CHUTES

Protéger les salariés contre les risques de chutes de plain-pied et de hauteur.

3. MESURES DE PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS AUX NUISANCES SONORES :

Réduire le bruit dans les zones de travail.

4. DES ACTIONS CIBLÉES VERS :

- **Les enseignants** afin de permettre un accompagnement personnalisé par les équipes de la Cramif sur les sites et une coordination avec les sièges en Île-de-France.
- **Les donneurs d'ordre et/ou propriétaires des locaux** pour une intégration de la prévention dans les appels d'offres, les cahiers des charges et les contrats.
- **Les concepteurs et les fabricants/fournisseurs de matériel** pour :
 - intégrer la prévention dès la conception.
 - proposer des équipements répondant aux mesures de prévention par un travail collaboratif avec les fournisseurs.
- **Les fédérations professionnelles** afin qu'elles relaient et appuient la démarche de prévention des risques professionnels proposée par la Cramif.

Formation CRAMIF

2

JOURS



«Évaluer et prévenir les risques dans le secteur de la restauration collective »
(Réf. C1101 – Secteurs spécifiques)



OBJECTIFS

- Contribuer à l'identification et à l'analyse des situations à risque.
- Rechercher et mettre en œuvre les mesures de prévention.
- Participer à la démarche de prévention des risques professionnels.



PUBLIC

- Fonctionnels de sécurité, IPRP, médecins du travail, représentants du personnel (CSE, CSSCT, DUP, DP), chefs d'entreprise et toute personne en charge d'une mission de prévention des risques professionnels.



INSCRIVEZ-VOUS

Inscription en ligne sur : cramif.fr > À votre service > Entreprise > Se former à la prévention des risques professionnels > Formation à la prévention des risques professionnels.

Cliquez sur le lien "Offre de formation", retrouvez la fiche détaillée en page 32 et "Inscrivez-vous" en bas de cette page.