

Prévention des risques professionnels : un outil et des aides financières

La restauration traditionnelle : une activité à risque

Le restaurateur a l'entière responsabilité de la sécurité dans son entreprise.

Il doit mettre en œuvre les moyens permettant de travailler en toute sécurité. Après analyse des situations de travail, **il a l'obligation de rédiger un document unique** et de l'actualiser chaque année, afin de permettre de :

- identifier et mesurer les risques,
- prioriser les actions de prévention,
- mettre en œuvre des solutions permettant de prévenir les accidents,
- améliorer les performances de l'entreprise en termes de sécurité.

Chutes et glissades de plain-pied ou dans les escaliers, mauvaises manipulations, coupures avec des couteaux ou lors de l'essuyage des verres, sans oublier les accidents de la route, c'est **29 000 accidents avec arrêt par an** soit 5% des salariés et **1400 maladies professionnelles** déclarées par an.

- **Deux tiers** des accidents ont lieu **le midi**
- **Deux tiers** des victimes ont **moins d'un an d'ancienneté** dans le poste de travail

Les accidents impactent également le climat social de l'entreprise. Une situation est une gêne dans l'entreprise, elle est source de démotivation et de moindre productivité.

Aide à la réalisation du document unique : Outil OiRA

Afin d'aider les restaurateurs à faire leur évaluation des risques, l'INRS développe des applications informatiques sectorielles dans un logiciel appelé **OiRA**. Cet outil en ligne très simple d'utilisation guide l'utilisateur dans sa démarche d'évaluation des risques et lui propose des solutions de prévention adaptées à son métier pour construire son plan d'action.

Un outil Internet simple, gratuit, anonyme :

- Proposant des mesures de prévention adaptées au métier
- Permettant d'éditer le « document unique »

Pour accéder à OiRA Restauration, [cliquez ICI](#)

Aides financières

Aide CARSAT (Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail) :

La restauration traditionnelle (restaurants, café-tabacs et hôtels avec restaurant) est couverte par une Convention nationale d'Objectifs (CNO) signée entre la CNAMTS et les organisations professionnelles pour la période 2015-2019.

Cette CNO permet aux restaurateurs de bénéficier d'aides financières délivrées dans le cadre de contrats de prévention signés avec leur Caisse régionale.

Subventions :

- De 15 % à 70 % de l'investissement selon la nature des investissements
- Plafonnées à 50 000 €
- Il s'agit d'avances qui ne sont transformées en subvention que si tous les termes du contrat ont été respectés (sinon le restaurateur doit rembourser la Caisse régionale)

Conditions d'éligibilité :

- Avoir au moins 1 salarié au régime général ou moins de 200 salariés
- Être rattaché au bon numéro de risque Sécurité sociale : 553AB
- Être à jour de ses cotisations URSAFF
- Avoir un document unique à jour
- Avoir signé un protocole de sécurité avec le distributeur de boissons de l'établissement

Exemples d'investissements concernés :

- Equipements de sécurisation de la zone de réception marchandises (notamment descente en cave)
- Equipements permettant de réduire les risques de troubles musculo-squelettiques : rehausse fond de plonge, traitement de l'eau et lave-verres adaptés, chariots à niveaux constants, tables à hauteur variable...
- Equipements d'aide à la manutention
- Mise en place de monte-charge ou passe-plat
- Aménagements permettant de réduire les risques de chutes liés à la circulation (sol, escaliers...)

Démarche :

- Le restaurateur adresse une lettre d'intention à sa Carsat avec un extrait de K-bis
- La Caisse examine la recevabilité administrative de la demande
- Phase de concertation autour du projet sur la base de devis
- Validation du projet par les Instances représentatives du personnel (DP ou CHSCT) s'il y en a dans l'établissement

Signature du contrat qui précise :

- Les moyens à mettre en œuvre
- Les résultats attendus
- Les pourcentages de subvention selon les investissements
- Les délais de mise en œuvre

Vérification du respect de l'ensemble des termes du contrat :

- Objectifs atteints
- Factures acquittées
- Cotisations sociales à jour
- Document unique à jour
- L'avance devient une subvention

Pour accéder au site de CARSAT Bretagne, [cliquez ICI](#)

[Télécharger le guide de l'INRS – restauration traditionnelle \(doc PDF\)](#)