

→ MAAF Assurances, plus qu'un assureur

Depuis toujours, nous plaçons la prévention au cœur de nos actions.

N°1 chez les pros, il était naturel que MAAF s'engage dans la prévention pour les professionnels, comme elle l'a déjà fait depuis longtemps pour la sécurité routière et la santé.

C'est pourquoi nous avons passé un accord avec DIDACTHEM, organisme spécialisé dans la santé et la sécurité des personnes et habilité IPRP (Intervenant en Prévention des Risques Professionnels). Grâce à leur expertise, nous rassemblons pour chaque métier, les conseils pour prévenir les risques professionnels les plus graves ou les plus fréquents.

Tous les conseils qui vous sont donnés ici sont validés par DIDACTHEM.

MAAF disponible pour vous



en agence

Prenez rendez-vous sur maaf.fr ou sur l'appli mobile MAAF et Moi



au téléphone

3015 Service & appel gratuits du lundi au vendredi de 8h30 à 20h et le samedi de 8h30 à 17h.



sur votre espace client

Sur maaf.fr et l'appli mobile MAAF et Moi



MAAF Assurances SA

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 160 000 000 euros entièrement versé
RCS NIORT 542 073 580 – FR 38 542 073 580 - Code APE 6512Z
Entreprise régie par le Code des assurances - Siège social : Chaban 79180 CHAURAY
Adresse : Chauray - 79036 NIORT - Cedex 9 - maaf.fr

PRÉVENTION ET MÉTIERS

Le GUIDE

SPÉCIAL MÉTIERS DE LA RESTAURATION SERVICE EN SALLE



09/17 - Illustrations : @ZIMMER / Shutterstock



Avec Escado
vous économisez
en recyclant.

Prévenir les risques : quels sont les enjeux ?

Les frais engendrés par le manque de prévention peuvent être élevés. Avez-vous calculé le coût d'un accident du travail ou de l'absentéisme ? Et savez-vous que **les coûts indirects sont 4 à 5 fois plus élevés ?**

En effet :

- vous devez remplacer votre salarié absent et cela engendre des frais (intérim, sous-traitance),
- votre production souffre de l'absence de ce salarié et cela engendre une perte de revenus,
- ce contretemps peut générer des tensions avec vos clients, voire même vous faire perdre un client,
- votre taux de « cotisation AT à la CNAMTS » dépend du coût de l'accidentologie connue pour votre activité,
- en tant qu'employeur, vous êtes responsable de la santé et de la sécurité de vos salariés et en cas d'accident, il existe un risque juridique pour vous.

Humaines, sociales, économiques, judiciaires, **les conséquences peuvent peser lourdement sur votre entreprise.** D'où l'importance de la prévention pour vous et vos salariés.

**DÉCOUVREZ DANS CE GUIDE
tous les conseils pour vous permettre de
préserver votre santé et celle de vos salariés.**

Mieux vaut prévenir que souffrir !

Les accidents du travail et maladies professionnelles les plus fréquents dans votre métier :

ACCIDENTS DU TRAVAIL

50% concernent les membres supérieurs (y compris les mains)

28% sont causés par les chutes et glissades

17% sont causés par des couteaux et l'outillage à main

5% sont des brûlures

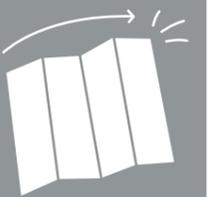
MALADIES PROFESSIONNELLES

96% sont des troubles musculo-squelettiques

Analyse de la sinistralité des AT/MP de l'assurance maladie (données 2015).

... Apprenez à les déjouer.

Dépliez ce document et affichez votre tableau de prévention :



ainsi, vous et vos employés, aurez en permanence sous les yeux de bonnes recettes pour préserver votre santé.





LES GESTES DE VOTRE MÉTIER	LES RISQUES ASSOCIÉS	LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE
Prendre, préparer et servir la commande	<ul style="list-style-type: none"> Peut provoquer : <ul style="list-style-type: none"> Des problèmes de dos Des glissades et des chutes Des coupures Des cicatrices sur les mains 	<ul style="list-style-type: none"> éviter de se pencher en avant trop souvent pour présenter les plats Utiliser un plateau pour le service Toujours saisir les couteaux par le manche
Manipuler, transporter et flamber des plats brûlants	<ul style="list-style-type: none"> Inattention et précipitation peuvent provoquer des brûlures graves aux avant-bras, aux mains et au visage 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser un emplacement prévu Se tenir à distance du plat à flamber
Travailler en horaires décalés	<ul style="list-style-type: none"> Peut provoquer des déséquilibres alimentaires Troubles du sommeil, irritabilité 	<ul style="list-style-type: none"> Conserver une bonne hygiène alimentaire Rester vigilant Se reposer
Préparer, déplacer les tables, mettre le couvert et nettoyer la salle	<ul style="list-style-type: none"> Peut générer des TMS (troubles musculo-squelettiques) dans les membres supérieurs Fatigue la colonne vertébrale 	<ul style="list-style-type: none"> Être deux pour porter les meubles les plus lourds Tourner autour de la table pour installer le couvert Utiliser ses cuisses pour lever des charges
Rester debout et piétiner	<ul style="list-style-type: none"> Peut entraîner : <ul style="list-style-type: none"> Des lésions au dos Des troubles du système circulatoire au niveau des membres inférieurs 	<ul style="list-style-type: none"> Penser à garder son dos bien droit en toutes circonstances Porter de bonnes chaussures, avec talons Porter des bas de contention

À RETENIR : LES BONS GESTES

Éviter de porter des chaussures plates

Il faut préserver son dos avec des chaussures à petits talons

Éviter de travailler sur un plan de travail trop bas ou trop haut

Il faut travailler à la bonne hauteur pour préserver son dos

Éviter de porter un plat sans protection pour ne pas se brûler

Il faut toujours avoir un linge propre sur soi pour se protéger des brûlures