REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Département de l'économie, de l'emploi et de l'énergie
Office cantonal de l'inspection et des relations du travail
Direction de l'inspection du travail

Scanner ce QR Code pour télécharger le document



Liste de contrôle
Hôtel
Café
Restaurant

Ce document s'adresse en particulier aux acteurs de l'hôtellerie ainsi qu'à la restauration traditionnelle et collective. Il a pour objectif de les accompagner dans la mise en œuvre d'une démarche de management de la santé et de la sécurité au travail (MSST).

Le simple fait de compléter cette grille d'auto-évaluation ne suffit pas à satisfaire aux obligations liées à une démarche MSST. Chaque réponse doit être étayée par des **preuves concrètes**, disponibles et traçables au sein du système de l'entreprise.

Les questions pour lesquelles la réponse « NC = non concerné » n'est pas possible sont réputées **applicables à l'ensemble des entreprises**.

Toute réponse « non » implique obligatoirement la mise en place d'**actions correctives.**

Il est recommandé de réaliser cette auto-évaluation **au minimum une fois par an**, afin d'assurer la continuité et la pérennité de la démarche de santé et de sécurité au travail.

Nom de l'établissement : _____

Prochaine évaluation prévue le : _____

Nom Prénom : _____

Signature : _____

Date : _____

Organisation / Formation / Sensibilisation			
1	La personne en charge de la SST est-elle formée sur ce sujet ?	□ **oui** □ **non**	*Cours patente, PCST solution de branche…*
2	La SST est-elle intégrée à l'accueil des nouveaux arrivants ? *Liste de contrôle 3.3 « Nouveaux arrivants »*	□ **oui** □ **non**	*Tutoprev INRS, module de sensibilisation Safeatwork. Liens en page 5*
3	Des rappels réguliers sont-ils réalisés ?	□ **oui** □ **non**	*Affichage, intégration à une réunion périodique du personnel…*
Prévention des accidents			
4	Comment les dangers sont-ils régulièrement identifiés ?	□ **Check-list de la solution de branche MSST hotelgastrosafety.ch – Point 5 (lien)** □ **Pas d'évaluation**	
5	Les machines dangereuses sont identifiées, leurs dangers sont évalués et les employés connaissent les consignes de sécurité ?	□ **oui** □ **non** □ **nc**	*Pétrin, trancheuse, machine à pâtes, laminoir, équipements électroportatifs de bricolage…*
6	Les chaussures de travail sont-elles antidérapantes (norme SRC) et sont fournies par l'entreprise ?	□ **oui** □ **non** □ **nc**	*Pour le travail en cuisine.*
7	Les sols sont-ils en bon état et ils sont régulièrement nettoyés ?	□ **oui** □ **non**	
8	Les escaliers de plus de 4 marches sont-ils munis d'une main courante ?	□ **oui** □ **non** □ **nc**	*Conseil : dès plus de 2 marches pour faciliter l'accès aux PMR*
9	Les échelles et escabeaux sont-ils en bon état ?	□ **oui** □ **non** □ **nc**	*Liste de contrôle SUVA « Échelles portables et escabeaux »*
10	Les étagères et racks de stockage sont-ils fixés en partie haute afin d'éviter le basculement ?	□ **oui** □ **non** □ **nc**	
11	Toutes les prises électriques dans les locaux de production sont-elles protégées contre les projections d'eau ?	□ **oui** □ **non**	
Temps de travail			
12	Le temps de travail est-il enregistré pour l'ensemble du personnel (hors fonction dirigeante élevée) ?	□ **oui** □ **non**	*Fichier Excel, logiciel, timbrage…* *Lien SECO « Enregistrement du temps de travail »*
13	Les plannings sont-ils donnés en général 2 semaines à l'avance ?	□ **oui** □ **non**	
14	Les salariés bénéficient-ils de 2 jours de congés par semaine ?	□ **oui** □ **non**	*Droit aux 2 jours consécutifs en cas de travail le dimanche* *83h de repos en cas de travail pendant 7 jours d'affilés*
15	Des pauses sont-elles données en fonction de la durée de la phase de travail ? *¼ d'heure pour une journée de travail de plus de 5 heures et ½* *½ heure pour une journée de travail de plus de 7 heures* *Une heure pour une journée de travail de plus de 9 heures*	□ **oui** □ **non**	
16	Si le travailleur doit rester à disposition de l'employeur pendant la pause (ex : répondre au téléphone), la pause est-elle considérée comme active et est comptée dans le temps de travail ?	□ **oui** □ **non** □ **nc**	
17	Travail de jour / soir : L'amplitude maximale de la journée de travail de 14h est-elle respectée ?	□ **oui** □ **non**	
18	Travail de nuit : L'amplitude maximale de la journée de travail de 10h est-elle respectée ?	□ **oui** □ **non**	

Locaux sociaux et locaux fumeurs			
19	Un vestiaire avec des armoires personnelles et fermées est-il disponible et régulièrement nettoyé ?	□ **oui** □ **non** □ **nc**	*En cas d'activité ne nécessitant pas de se changer, à minima un casier fermé pour les effets personnels.*
20	Les toilettes des employés sont, si possible, séparés de ceux pour les clients ?	□ **oui** □ **non** □ **nc**	
21	En cas de travaux salissants (ambiance très grasse, humide ou avec des efforts physiques importants), des douches sont disponible ?	□ **oui** □ **non** □ **nc**	*1 douche / 3 travailleurs concernés en simultanée.*
22	La règlementation fédérale et / ou locale relative aux locaux fumeurs est-elle connue et appliquée ? *Certains cantons (ex : Genève) interdisent le service dans les locaux fumeurs.*	□ **oui** □ **non** □ **nc**	
Protections particulières et risques psychosociaux			
23	Les dispositions de protection spéciale pour la maternité sont-elles connues et mise en œuvre ? (Listes de contrôle *« Protection de la maternité »* complétées ?)	□ **oui** □ **non**	*Max 9h/jour, travail du soir et de nuit interdit 8 semaines avant accouchement, temps et lieu alloués à l'allaitement/tirage du lait…*
24	Les dispositions de protection spéciale des jeunes travailleurs (- de 18 ans) et des apprentis sont-elles connues ?	□ **oui** □ **non** □ **nc**	*Lien SECO « Jeunes travailleurs »*
25	Des mesures sont-elles en place pour prévenir les risques psychosociaux (harcèlement moral et sexuel, stress…) ?	□ **oui** □ **non**	*Lien SECO « Protection contre les risques psychosociaux »Règles claires, formation spécifique, personne de confiance interne/externe*
26	En cas de présence de moyens de surveillance (ex : vidéosurveillance), ces derniers ne servent pas à la surveillance du comportement des employés ?	□ **oui** □ **non** □ **nc**	*Lien SECO « Surveillance technique au poste de travail »*
Situations d'urgence			
27	Les voies d'évacuation incendie sont-elles connues, signalées et libres en tout temps ?	□ **oui** □ **non**	
28	Les équipements de secours ont-ils été vérifiés par une entreprise compétente ?	□ **oui** □ **non**	*Extincteur, éclairage de sécurité, système de sécurité incendie…*
29	Un point de rassemblement en cas d'évacuation est-il défini et connu de tous ?	□ **oui** □ **non**	*Toujours situé à l'extérieur du bâtiment*
30	Une consigne reprenant les numéros d'urgence est-elle affichée dans l'entreprise ?	□ **oui** □ **non**	
31	Une trousse de secours est-elle disponible / vérifiée ?	□ **oui** □ **non**	*Sans médicament, vérification des dates de péremption.*
32	Un ou des secouristes sont-ils présents et régulièrement formés ?	□ **oui** □ **non**	*Formation de type BLS-AED, formation continue tous les 2 ans*

Liste de contrôle CFST / Safeatwork (liste exhaustive en point 5 Manuel MSST)

- Cuisines
- Couteaux de cuisine
- Personnel de salle
- Personnel d'étage et de chambre
- Lingerie
- Espace bien-être et spa – Bassins
- Espace bien-être et spa – Saunas
- Espace bien-être et spa - Solariums

Autres liens utiles

- Solution de branche *Sécurité au travail : Hôtellerie – Restauration* https://hotelgastrosafety.ch/fr (accès libre après inscription)

- Document CFST « Informations concernant la sécurité au travail et la protection de la santé dans la restauration, les hôtels et les secteurs de restauration des hôpitaux et des homes » https://www.ekas.admin.ch/fileadmin/Dokumente/Unfall_kein_Zufall/06209_f.pdf

- Campagne Hôtellerie-Restauration de Safeatwork https://www.safeatwork.ch/fr/branches/hotellerie-restauration

- Conseils protection incendie dans les restaurants, les bars, les discothèques et lors de manifestations publiques https://www.bfb-cipi.ch/fr/conseils-prevention-incendie/detail/protection-incendie-dans-les-restaurants-les-bars-les-discotheques-et-lors-de-manifestations-publiques

- Chasse aux risques en ligne afin de sensibiliser les salariés aux risques professionnels avec 3 modules : hôtellerie, restauration traditionnelle ou collective https://ressources.inrs.fr/tutoprev/content/Hotellerie-Restauration/story.html

Résumé des principales dispositions relatives au temps de travail

	+ de 18 ans	- De 18 ans AFP/CFC Hôtellerie – Restauration *
Planification hebdomadaire	Maximum 50h	
Travail supplémentaire	Autorisé (2h /jour, 140h /an max)	Interdit
Travail effectif maximum journée	12,5 h	9 h
Amplitude journée	14h	12h
Horaire travail de nuit	22h => 5h, 23h => 6h ou 00h =>7h au choix de l'établissement	
Travail de nuit	Occasionnel (<25 nuits / an) : +25% en salaire Régulier (>25 nuits / an) : +10% en temps Travail de nuit avec alternance le jour : droit à une visite médicale tous les 2 ans (tous les ans dès 45 ans) Travail de nuit sans alternance le jour : visite médicale obligatoire	
Travail effectif maximum nuit	9h	
Amplitude si travail de nuit	10h	
Fin journée travail		20h (-16ans), 23h (+16ans) 1h du matin (+16ans - 10x/an) 20h les veilles de cours
Repos quotidien	11h Possibilité réduction à 8h 1x/semaine si moyenne 11h sur 2 semaines	12h
Dimanches libres par année (en plus des semaines de vacances)	4 12 si obligations familiales	12 -16 ans → pas de travail le dimanche

**Pour les jeunes travailleurs qui ne sont pas en apprentissage, se référer au tableau en page centrale du livret SECO « Jeunes travailleurs »*