

Sécurité au travail et protection de la santé dans l'hôtellerie-restauration

Ce document est destiné aux acteurs de l'hôtellerie ainsi que de la restauration traditionnelle et collective. Il vous assiste dans la mise en œuvre du système de sécurité au travail (système MSST) de votre entreprise, conformément aux directives CFST.

L'utilisation incorrecte de machines et d'instruments (couteaux, zones à entraînement motorisé) peut causer des blessures aux mains et aux doigts. Des vapeurs peuvent être générées lors du nettoyage des fours, des friteuses, des steamers et appareils similaires, qui libèrent des substances nocives susceptibles d'irriter les voies respiratoires. Parmi les autres dangers et risques susceptibles de perturber le fonctionnement, on citera les défauts de construction, les surfaces, vapeurs et liquides brûlants, les produits de nettoyage et de désinfection, les micro-organismes, les machines et appareils défectueux, les lacunes dans l'organisation du travail, les risques d'incendie (dépôts de graisse dans les hottes de ventilation), les étagères inadaptées, les rangements incorrects etc.

Lorsque les collaborateurs sont suffisamment informés et instruits sur leurs tâches concrètes et la sécurité des procédures dans leur travail, les erreurs et les accidents peuvent être évités ou au moins réduits.

Cette liste de contrôle permet de réaliser une autoévaluation de la sécurité au travail et de la protection de la santé (STPS) dans l'entreprise. Elle ne remplace pas les obligations découlant d'un concept MSST.

Vous trouverez ci-dessous une liste de questions importantes pour l'hôtellerie-restauration. **Si une question n'est pas pertinente pour votre entreprise, vous pouvez simplement la biffer.** Afin de garantir la continuité et la durabilité de votre concept MSST, nous recommandons de répéter cette autoévaluation au moins une fois par an.

Cette liste de contrôle a été élaborée en collaboration avec l'Inspection du travail du canton de Genève et la solution de branche hotelgastrosafety.

INTERKANTONALER VERBAND FÜR ARBEITNEHMERSCHUTZ - **IVA**
ASSOCIATION INTERCANTONALE POUR LA PROTECTION DES TRAVAILLEURS - **AIPT**
ASSOCIAZIONE INTERCANTONALE PER LA PROTEZIONE DEI LAVORATORI - **AIPL**

SAFE AT WORK

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziert durch die EKAS
Financé par la CFST
Finanziato dalla CFSL
www.ekas.admin.ch

Une mesure doit être prise lorsque vous répondez par «non» à une question.
Inscrivez les mesures sur le tableau annexé ou au verso de la page.

Organisation / formation / sensibilisation			
1	La personne responsable de la sécurité au travail et de la protection de la santé est-elle formée dans ce domaine?	☐ Oui ☐ Non	Patente de restaurateur, EPS, solution de branche, PERCO, …
2	Les nouveaux collaborateurs sont-ils aussi sensibilisés aux principaux aspects de la sécurité au travail lors de la période d'introduction?	☐ Oui ☐ Non	Valable aussi pour les temporaires; prévoir un programme d'introduction, p. ex. maniement des couteaux, port de charges, utilisation des liquides brûlants et des produits de nettoyage / de désinfection.
3	Les collaborateurs sont-ils formés aux relations avec les clients difficiles, à l'attitude à adopter en cas d'agression, de harcèlement et de vol?	☐ Oui ☐ Non	
4	Des remises à niveau et des rappels sur la sécurité au travail et la protection de la santé sont-ils réalisés régulièrement?	☐ Oui ☐ Non	Affichage, dans le cadre d'une assemblée régulière du personnel, documentation
6	Les dangers dans l'entreprise sont-ils régulièrement recensés et documentés?	☐ Oui ☐ Non	Liste de contrôle solution de branche hotelgastrosafety.ch, listes de contrôle, PERCO, …
Espaces de travail			
7	Les machines dangereuses sont-elles signalées, les risques sont-ils évalués et les mesures de protection nécessaires sont-elles prises?	☐ Oui ☐ Non	Chambres froides, steamer, friteuse, pétrin, hachoir, batteur / mixeur, mélangeur planétaire, four, cuisinière, trancheuse, laminoir, autres ustensiles électriques, ..
8	Les collaborateurs sont-ils formés au maniement sûr des machines dangereuses?	☐ Oui ☐ Non	Documentation à disposition?
9	Les dispositifs de sécurité sont-ils en place sur les machines, sont-ils intacts?	☐ Oui ☐ Non	P. ex. protection de contact pour les lames rotatives
10	L'entretien des appareils préconisé par le fabricant est-il assuré, documenté et effectué régulièrement?	☐ Oui ☐ Non	Notices d'utilisation à disposition?
11	Tous les collaborateurs sont-ils formés au maniement sûr des gaz alimentaires des dispositifs de soutirage?	☐ Oui ☐ Non	Aération du lieu de stockage des gaz alimentaires, installation fixe de détection du CO_2, fiche pédagogique 04_04 «Réservoirs sous pression des dispositifs de soutirage» de la solution de branche (SB44)
12	Une liste à jour des produits chimiques est-elle disponible? Les dangers que présentent les produits utilisés, y c. les propriétés CMR ainsi que les exigences en matière de protection des jeunes travailleurs et de la maternité, ont-ils été analysés dans le cadre d'une évaluation des risques?	☐ Oui ☐ Non	822.111.52 Ordonnance sur la protection de la maternité 822.115 Ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5 Outil en ligne: SICHEM (Utilisation prudente des produits chimiques) – liste complète des produits chimiques
13	Tous les collaborateurs sont-ils formés au maniement sûr des produits chimiques utilisés (p. ex. produits de nettoyage / de désinfection)?	☐ Oui ☐ Non	Obligation de prudence art. 24a OLT 3 Outil en ligne: SICHEM (Utilisation prudente des produits chimiques) – liste complète des produits chimiques
14	Des chaussures de sécurité antidérapantes (norme SRC) sont-elles mises à disposition par l'entreprise?	☐ Oui ☐ Non	En particulier pour les travaux en cuisine
15	Les sols dans les espaces de travail sont-ils praticables en toute sécurité et sont-ils antidérapants?	☐ Oui ☐ Non	Seuils et obstacles? Sécurité en cas de sols gras
16	Les sols sont-ils régulièrement nettoyés dans les espaces de travail?	☐ Oui ☐ Non	Plan de nettoyage ou instructions de l'entreprise disponibles?
17	Les places de travail, en particulier les plans de coupe, sont-ils suffisamment éclairés?	☐ Oui ☐ Non	Lors des travaux au couteau, il ne devrait si possible pas y avoir d'ombre portée.

			Revêtements antiglisse en place?
18	Les escaliers de plus de 4 marches sont-ils équipés d'une rampe?	☐ Oui ☐ Non	Conseil: prévoir une rampe dès 2 marches afin de faciliter l'accès aux personnes à mobilité réduite
19	Toutes les prises électriques dans les espaces de travail sont-elles protégées contre les projections d'eau?	☐ Oui ☐ Non	
20	Des panneaux de mise en garde et / ou autres indications des dangers sont-ils disponibles?	☐ Oui ☐ Non	Par ex. panneau «Sol glissant»
21	Les lieux présentant des risques de chute, qui ne peuvent être évités, sont-ils signalés?	☐ Oui ☐ Non	
Locaux de stockage			
22	Les produits de nettoyage / de désinfection sont-ils stockés séparément des denrées alimentaires dans des locaux adaptés?	☐ Oui ☐ Non	Fiches de données de sécurité disponibles? Le personnel est-il instruit?
23	Les étagères et les rayons sont-ils assez résistants et fixés de manière stable (pas de risque de renversement)?	☐ Oui ☐ Non	
24	Des échelles et des escabeaux adaptés sont-ils disponibles et en bon état?	☐ Oui ☐ Non	*Liste de contrôle SUVA «Échelles portables et escabeaux»*
Temps de travail			
25	Le temps de travail effectif est-il saisi et documenté pour l'ensemble du personnel (à l'exception des cadres supérieurs)?	☐ Oui ☐ Non	Fichier-Excel, logiciel, timbreuse… *Lien SECO «Durée du travail: publications»*
26	Les plans de service sont-ils annoncés en règle générale 2 semaines à l'avance pour des périodes de 2 semaines au moins?	☐ Oui ☐ Non	
27	Les collaborateurs ont-ils droit à 2 jours de congé par semaine?	☐ Oui ☐ Non	Droit à 2 jours de congé consécutif en cas de travail le dimanche 83 heures de repos en cas de travail durant 7 jours consécutifs
28	Des pauses (dans des locaux avec vue sur l'extérieur) sont-elles accordées conformément à la durée de travail quotidienne?	☐ Oui ☐ Non	¼ h. pour une journée de travail de plus de 5 ½ h. ½ h. pour une journée de travail de plus de 7 h. 1 h. pour une journée de travail de plus de 9 h.
29	Travail de jour / du soir: la présence au travail pour une durée maximale autorisée de 14 h. par jour est-elle respectée?	☐ Oui ☐ Non	Temps de travail effectif max. 12.5 h., jeunes max. 9 h.
30	Travail de nuit: le temps de travail maximum autorisé (9 h.) est-il effectué sur une période de 10 h.?	☐ Oui ☐ Non	
Locaux communs et espace fumeurs			
31	Des vestiaires séparés par genre, avec des armoires personnelles fermant à clé, sont-ils mis à disposition?	☐ Oui ☐ Non	Pour les activités ne nécessitant pas de changement de tenue, au moins un casier fermant à clé pour les effets personnels est nécessaire.
32	Les toilettes et les vestiaires sont-ils nettoyés régulièrement?	☐ Oui ☐ Non	Un plan de nettoyage est-il prévu?
33	Les toilettes du personnel sont-elles séparées de celles des clients?	☐ Oui ☐ Non	Cf. directive OLT 3 art. 32
34	Les prescriptions nationales et / ou cantonales sur la fumée dans les locaux sont-elles respectées?	☐ Oui ☐ Non	Interdiction du service dans des locaux fumeurs dans les cantons BS, BL, FR, GE, NE, SG, VD, VS

Mesures de protection particulières

35	Les mesures de protection particulières pour les femmes enceintes et qui allaitent sont-elles connues et appliquées? (Listes de contrôle «Protection de la maternité» complétées?)	☐ Oui ☐ Non	Max. 9 h. de travail / jour, travail du soir / de nuit interdit 8 semaines avant le terme, temps de travail payé et local séparé pour l'allaitement / pour tirer le lait, etc.
36	Les femmes en âge de procréer sont-elles informées et instruites sur les dangers des gaz alimentaires des dispositifs de soutirage et les mesures de protection?	☐ Oui ☐ Non	Aération du lieu de stockage des gaz alimentaires, installation fixe de détection du CO_2, fiche pédagogique 04_04 «Réservoirs sous pression des dispositifs de soutirage» de la solution de branche (SB44)
37	Les prescriptions de protection de la maternité et des jeunes relatives au maniement des produits chimiques sont-elles respectées? (cf. point 12 sous Espaces de travail)	☐ Oui ☐ Non	822.111.52 Ordonnance sur la protection de la maternité, 822.115 Ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5 Outil en ligne: SICHEM (Utilisation prudente des produits chimiques) – liste complète des produits chimiques
38	Le respect de la valeur limite de 6,25 µT pour l'exposition aux champs magnétiques émis par les cuisinières à induction dans le domaine de fréquence critique (20–100 kHz) est-il attesté? La valeur limite est-elle respectée, en particulier concernant la protection de la maternité?	☐ Oui ☐ Non	SECO: Liste de contrôle «Protection de la maternité au lieu de travail»
39	Les dispositions de protection particulières pour les jeunes travailleurs (moins de 18 ans) et les apprenants sont-elles connues?	☐ Oui ☐ Non	*Lien SECO «Protection des jeunes au travail»* Règles claires, formations spécifiques, personne de confiance à l'interne / à l'externe
40	Des mesures sont-elles prises pour prévenir les risques psychosociaux (mobbing, harcèlement sexuel, stress …)?	☐ Oui ☐ Non	*Lien SECO «Risques psychosociaux au travail"*
41	Les moyens de surveillance (p. ex. caméras, GPS, fichiers log TI, badges) sont-ils utilisés conformément au droit?	☐ Oui ☐ Non	Pas de contrôle permanent des comportements, transparence, adéquation, respect des zones protégées

Organisation en cas d'urgence

42	Les issues de secours sont-elles connues, indiquées de manière identifiable et toujours libres?	☐ Oui ☐ Non	Les portes de secours sont toujours dégagées à l'intérieur et à l'extérieur.
43	Les systèmes de protection incendie sont-ils régulièrement contrôlés par une entreprise compétente?	☐ Oui ☐ Non	Extincteurs, éclairage de secours, détecteurs de fumée et d'incendie, …
44	Un lieu de rassemblement en cas d'évacuation est-il déterminé et connu de tous?	☐ Oui ☐ Non	Doit toujours se situer en dehors du bâtiment; les employés temporaires doivent aussi être informés.
45	Un panneau avec les numéros d'urgence est-il placé de manière visible dans l'entreprise?	☐ Oui ☐ Non	
46	Une trousse de premiers secours, ou du matériel similaire, est-elle disponible? Est-elle correctement équipée? Son contenu est-il complet et régulièrement vérifié?	☐ Oui ☐ Non	Vérification des dates de péremption. Gel anti-brûlures, pansements résistants à l'eau. Pas de médicaments!
47	Les personnes chargées des premiers secours sont-elles présentes et régulièrement formés?	☐ Oui ☐ Non	Formation type BLS-AED, cours de remise à niveau tous les 2 ans
48	Tous les collaborateurs sont-ils régulièrement instruits à l'organisation en cas d'urgence et d'alarme et celle-ci est-elle exercée?	☐ Oui ☐ Non	▪ Liste d'alarme avec N^{os} de téléphone ▪ Utilisation des installations d'alarme ▪ Séquence d'informations en cas d'alarme ▪ Évacuation ▪ Lieu de rassemblement central

Listes de contrôle CFST / SAFE AT WORK

- Liste de contrôle CFST *Cuisines*
- Liste de contrôle CFST *Couteaux de cuisine*
- Liste de contrôle CFST *Personnel de salle*
- Liste de contrôle CFST *Personnel d'étage et de chambre*
- *Pour une meilleure protection de la peau dans la restauration*
- Liste de contrôle CFST *Lingeries*
- Listes de contrôle SAFE AT WORK Espace bien-être et spa:
  - *Bassins*
  - *Saunas*
  - *Solariums*

Matériel de formation de Safe At Work:

- *Kit de formation avec guide de l'utilisateur*
- *Plateforme d'enseignement en ligne en 15 langues*
- *Affiches de prévention*

Autres liens utiles

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

- 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 SAFE AT WORK *https://www.safeatwork.ch/fr/branches/hotellerie-restauration*

- Conseils pour la protection incendie dans les restaurants, les bars, les discothèques et lors de manifestations publiques *Protection incendie dans les restaurants, les clubs et lors des manifestations*

30.09.2026 SAW

Synthèse des principales dispositions sur le temps de travail

	Plus de 18 ans	Jeunes de moins de 18 ans et en formation initiale CFC/AFP Hôtellerie- restauration*
Durée de travail hebdomadaire	50 heures max.	50 heures max.
Durée de travail effective maximale par jour	12,5 heures	9 heures
Temps de présence maximum par jour	14 heures	12 heures
Horaire pour le travail de nuit	au choix de l'entreprise: de 22 h. --> 5 h. de 23 h. --> 6 h. de 00 h. --> 7 h.	Exceptionnel
Supplément pour travail de nuit	occasionnel (<25 nuits/an): +25% du salaire régulier (>25 nuits/an): +10 % du temps de travail	occasionnel (<25 nuits/an): +25% du salaire régulier (>25 nuits/an): +10 % du temps de travail
Durée de travail effective maximale par jour en cas de travail de nuit	9 heures	9 heures, soumis à autorisation; exceptions possibles en partie
Temps de présence maximum par jour en cas de travail de nuit	10 heures	9 heures, soumis à autorisation; exceptions possibles en partie
Fin de la journée de travail		20 h. (moins de 16 ans), 23 h. (dès 16 ans) 1 h. du matin (dès 16 ans – 10 x par an) 20 h. les veilles de cours
Temps de repos quotidien	11 heures Possibilité d'une réduction à 8 heures 1x par semaine en cas de moyenne de 11 heures sur 2 semaines	12 heures
Dimanches libres par an (en plus des semaines de vacances)	4 12 en cas d'obligations familiales	12 jusqu'à 16 ans: pas de travail le dimanche

***** Pour les employés de moins de 18 ans **qui ne sont pas en apprentissage dans l'hôtellerie-restauration,** les travaux dangereux selon l'ordonnance du DEFR sont en principe interdits, il en va de même du travail de nuit et du dimanche (voir la brochue du SECO «***Protection des jeunes au travail***»). Le service à la clientèle est interdit aux jeunes de moins de 16 ans).

Nom de l'entreprise:

_____

Rempli par:

_____

Date et signature:

_____

Planification des mesures: Hôtellerie-restauration

N°	Mesure à mettre en œuvre	Délai	Responsable	Réalisée Date	visa	Remarques	Contrôle Date	visa

INTERKANTONALER VERBAND FÜR ARBEITNEHMERSCHUTZ - **IVA**
ASSOCIATION INTERCANTONALE POUR LA PROTECTION DES TRAVAILLEURS - **AIPT**
ASSOCIAZIONE INTERCANTONALE PER LA PROTEZIONE DEI LAVORATORI - **AIPL**

SAFE AT WORK

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziert durch die EKAS
Financé par la CFST
Finanziato dalla CFSL
www.ekas.admin.ch