



Accidents dans la restauration: avant le cauchemar en cuisine !

publié le 30/04/2017

Descriptif :

La restauration, malgré les efforts déjà engagés restent un secteur accidentogène.

Si l'on aime tous aller au restaurant que cela soit pour des déjeuners de travail ou en famille, il est plus que fréquent de voir les personnels de salle s'activer telles des fourmis.

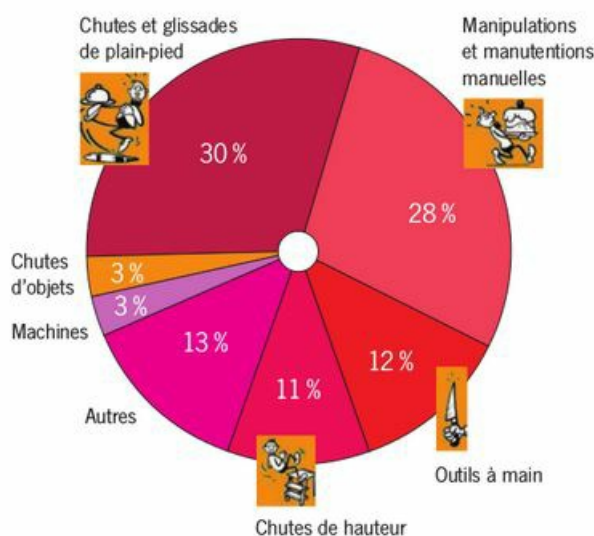
Mais ceci n'est que la partie visible de l'iceberg. [La restauration , un métier difficile, stressant et prompt aux accidents de travail.](#) [Voici donc les risques auxquels ils nous faut prêter attention. L'envers du décor !](#)

Quelques chiffres : (source : inrs)

Les coûts directs des accidents du travail (toutes activités des industries et commerces alimentaires confondues) en 2014 varient en moyenne : de 325 à 24 725 euros par accident (hors accidents de trajet) selon la durée de l'arrêt, de 2 073 à 332 590 euros pour un accident grave avec incapacité permanente (selon le pourcentage d'incapacité allant jusqu'au décès).

Les types d'accidents :

- Les chutes et glissades de plain-pied (représentent 30 % à eux-seuls)
- Les manipulations et manutentions manuelles.
- Les outils à main, des couteaux dans la grande majorité des cas. (représentent 36 % des accidents)
- Les brûlures et les TMS (notamment due au stress)
- Les risques psychosociaux ont fait leur apparition et montent en flèche.



Types d'accidents dans la restauration

