



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Service juridique, des affaires réglementaires et européennes

Circulaire juridique n°25.18

28/09/2018

Prévention des risques professionnels : deux outils restauration élargis à l'hôtellerie

Nous vous informions en 2015 de la création d'OIRA, un logiciel gratuit développé par l'INRS, pour faciliter la création du document unique d'évaluation des risques professionnels de la restauration. L'INRS a également développé l'outil MAVImplant pour créer une maquette 3D d'un restaurant afin d'en optimiser le fonctionnement et de minimiser les accidents et maladies professionnelles liés à son activité.

À la demande de l'UMIH, l'INRS a élargi ces deux outils à l'hôtellerie et vient de mettre leurs nouvelles versions respectives en ligne.

Cette circulaire vous présente ces deux outils gratuits créés par l'INRS avec l'aide de l'UMIH et les services qu'ils peuvent vous rendre en matière de prévention des risques professionnels.

Rappel de la réglementation concernant le document unique

Quels que soient l'effectif et l'activité de l'entreprise, tout employeur doit procéder à une évaluation des risques dans son établissement. Depuis 2002, cette obligation a pris la forme d'un document unique indiquant les résultats de l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs ainsi que des éléments de méthode pour la démarche de prévention à mettre en place. Cette réglementation a été portée à votre connaissance via la circulaire Social/Emploi/Formation 39.02.

Présentation de l'outil OiRA d'aide à la création du document unique

OiRA (Online interactive risk assessment) est un outil en ligne gratuit qui 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. Il s'adresse tout particulièrement aux très petites entreprises pour les aider dans leur démarche d'évaluation des risques. Développé par une agence européenne, il a été adapté par l'INRS¹ au niveau français pour plusieurs secteurs d'activité dont la restauration en 2015 et désormais à l'hôtellerie-restauration depuis septembre 2018.

L'INRS met à disposition sur son [site internet](#) un ensemble d'informations sur l'outil ainsi qu'une courte vidéo de présentation d'[OiRA](#), tous secteurs d'activité confondus.

L'outil hôtellerie-restauration est désormais accessible au lien suivant : <https://client.oiraproject.eu/fr/hotellerie-restauration/hcr>

Pour ceux qui utilisaient l'ancien outil OiRA restauration, celui-ci reste accessible pour le moment mais il n'y aura pas de transfert possible de vos informations entre l'ancien et le nouvel outil. Vous devrez donc les remplir dans le nouvel outil OiRA comme si c'était la première fois que vous l'utilisiez.

Présentation de l'outil MAVImplant de conception des locaux

MAVImplant est un logiciel téléchargeable développé par l'INRS pour aider les entreprises à optimiser le fonctionnement de leur établissement, notamment à sa conception ou lors de sa rénovation, en créant une maquette 3D du ou des bâtiment(s) qui le composent. Lors de la création de la maquette, l'utilisateur peut agencer librement les lieux et l'outil formule des recommandations concernant la compatibilité de l'agencement et l'emplacement des équipements avec certaines réglementations en vigueur, relatives notamment aux normes de sécurité et aux risques professionnels qui peuvent survenir.

L'outil MAVImplant pour les hôtels, cafés et restaurants est accessible au lien suivant : <http://hotellerie-restauration-mavimplant.inrs.fr>

¹ Institut national de recherche et de sécurité

Rappel sur les aides financières

Nous vous informons dans la circulaire juridique n°38.15 d'aides financières pour les entreprises réalisant des travaux qui prennent en compte la prévention des risques professionnels. La Convention Nationale d'Objectifs (CNO) que l'UMIH a signée en 2015 avec la Caisse Nationale de l'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés (CNAMTS) visant à prévenir les risques professionnels dans les entreprises du secteur CHRD continue d'être valide jusqu'à fin août 2019. D'ici là, il vous est toujours possible de demander un contrat de prévention après de votre CARSAT via les dispositions indiquées dans la circulaire juridique n°38.15.

Démarches déjà mises en place ? N'hésitez pas à partager votre expérience

Pour nous aider à mieux prendre en compte vos besoins et vos problématiques sur le terrain, n'hésitez pas à nous faire parvenir vos retours d'expérience, que ce soit dans le cadre de votre utilisation des outils OiRA et MAVImplant, d'un contrat de prévention établi avec votre CARSAT, d'actions mises en place dans votre établissement au regard de la prévention des risques, les accidents de travail et/ou maladies professionnelles rencontrées par votre personnel, etc. Pour ce faire, envoyez votre témoignage incluant vos coordonnées (établissement, nom, adresse e-mail) à juridique.reglementaire@umih.fr en indiquant en objet « témoignage prévention des risques »

Pour en savoir plus ?

- Sur les risques professionnels dans l'hôtellerie-restauration identifiés par l'INRS (informations, brochures) :
 - o <http://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/hotel-restaurant.html>
 - o <http://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/restauration.html>
- Sur l'outil OiRA en général : <http://www.inrs.fr/metiers/oira-outil-tpe.html>
- Sur l'outil OiRA Hôtels, cafés, restaurants : <https://client.oiraproject.eu/fr/hotellerie-restauration/hcr>
- Sur l'outil MAVImplant : <http://hotellerie-restauration-mavimplant.inrs.fr>
- Sur les statistiques des accidents du travail et maladies professionnelles des codes NAF :
 - o [5510Z](#) (hôtellerie)
 - o [5610A](#) (restauration traditionnelle)
 - o [5610B](#) (cafétérias et libres services)
 - o [5630Z](#) (débits de boissons)
 - o [5621Z](#) (traiteurs)