

Quelle procédure en cas d'accident de travail dans l'HORECA ?

Réponse courte

Dans le secteur HORECA, la procédure en cas d'accident de travail est identique à celle du droit commun : l'employeur doit **déclarer l'accident** à l'Association d'assurance accident (AAA) dans un délai de **8 jours** conformément au Code de la sécurité sociale — ce qui ne diffère pas du droit commun, car il n'existe pas de procédure spécifique HORECA.

L'article L.312-1 du Code du travail impose à l'employeur une **obligation générale de sécurité** couvrant tous les aspects liés au travail. Les risques typiques du secteur HORECA (brûlures, coupures, glissades, TMS) justifient une attention particulière à la **prévention** et à la **documentation** des accidents.

Définition

L'**accident de travail** dans l'HORECA désigne tout accident survenu à un salarié par le fait ou à l'occasion de son travail dans un établissement hôtelier, de restauration ou un débit de boissons. Les risques spécifiques au secteur incluent les **brûlures** (cuisine, friture), les **coupures** (couteaux, bris de verre), les **glissades** (sols mouillés) et les **troubles musculo-squelettiques** (port de charges, station debout prolongée).

Conditions d'exercice

La gestion d'un accident de travail dans l'HORECA impose le respect d'obligations légales.

Obligation	Détail
Premiers secours	Prodiguer les soins d'urgence et appeler les secours si nécessaire
Déclaration AAA	Dans les 8 jours suivant l'accident auprès de l'Association d'assurance accident
Certificat médical	Le salarié doit consulter un médecin et fournir un certificat d'incapacité
Enquête interne	Analyser les causes de l'accident pour prévenir la récurrence
Conservation	Conserver la déclaration et les documents afférents pendant 10 ans minimum
ITM	Informar l' <u>ITM</u> en cas d'accident grave ou mortel

Modalités pratiques

La gestion d'un accident de travail suit un processus en plusieurs étapes.

Étape	Détail
Secours immédiats	Sécuriser la zone, prodiguer les premiers soins, alerter les secours si nécessaire
Constat	Documenter les circonstances (lieu, heure, témoins, blessures)
Déclaration AAA	Remplir le formulaire de déclaration d'accident et le transmettre dans les 8 jours
Suivi médical	S'assurer que le salarié consulte un médecin et transmet le certificat
Analyse	Réaliser une analyse des causes avec le salarié désigné (art. L.312-3)
Mesures correctives	Mettre en place des actions préventives pour éviter la récurrence

Pratiques et recommandations

Disposer d'une trousse de premiers secours complète et accessible dans chaque zone de travail (cuisine, salle, réception).

Former au moins un salarié par équipe aux gestes de premiers secours, en priorité le personnel de cuisine exposé aux risques de brûlures et coupures.

Documenter systématiquement chaque accident, même mineur, dans un registre interne pour identifier les tendances et adapter la prévention.

Analyser les causes profondes de chaque accident avec le salarié désigné pour la sécurité afin de mettre en place des mesures correctives efficaces.

Vérifier régulièrement l'état des sols, l'éclairage, les équipements de cuisine et les dispositifs de protection pour réduire les risques de chute et de brûlure.

Cadre juridique

Référence	Objet
Art. L.312-1 du Code du travail	Obligation générale de sécurité de l'employeur
Art. L.312-3 du Code du travail	Salarié désigné et prévention des risques
Code de la sécurité sociale	Déclaration d'accident de travail à l'AAA
Art. L.312-5 du Code du travail	Formation à la sécurité des salariés

La non-déclaration d'un accident de travail expose l'employeur à des sanctions pénales et au remboursement des prestations versées par l'AAA. Les accidents dans l'HORECA sont fréquents (brûlures, coupures, chutes) et justifient une politique de prévention active.

Les contenus sont rédigés et mis à jour régulièrement à partir de sources officielles. Leur usage ne remplace pas une consultation juridique et doit être validé par un professionnel du droit.