

# 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).

## Questions fréquentes

### Combien de temps conserver les documents d'accident HORECA ?

La déclaration et les documents afférents doivent être conservés pendant 10 ans minimum. Cette conservation permet de répondre aux contrôles de l'AAA, de l'ITM et de justifier les démarches en cas de litige ultérieur.

### Faut-il analyser les causes d'un accident HORECA ?

Oui, une enquête interne permet d'analyser les causes et de prévenir la récurrence. Le salarié désigné pour la sécurité (art. L.312-3) participe à l'analyse afin de mettre en place des mesures correctives efficaces.

### Quel délai pour déclarer un accident HORECA à l'AAA ?

L'employeur dispose de 8 jours pour déclarer l'accident à l'Association d'assurance accident (AAA). La non-déclaration expose à des sanctions pénales et au remboursement des prestations versées par l'AAA.

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

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. Cette déclaration est identique au droit commun, sans procédure spécifique HORECA.

### Quels premiers secours sur les lieux d'accident HORECA ?

L'employeur doit prodiguer les soins d'urgence et appeler les secours si nécessaire. Une trousse de premiers secours complète et accessible doit équiper chaque zone de travail (cuisine, salle, réception).

### Quels risques typiques d'accident HORECA ?

Les risques typiques sont les brûlures (cuisine, friture), coupures (couteaux, bris de verre), glissades (sols mouillés) et troubles musculo-squelettiques (port de charges, station debout prolongée). Ces risques justifient une prévention active.

## Conditions d'exercice

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

Obligation	Détail
<b>Premiers secours</b>	Prodiguer les soins d'urgence et appeler les secours si nécessaire
<b>Déclaration AAA</b>	Dans les 8 jours suivant l'accident auprès de l'Association d'assurance accident
<b>Certificat médical</b>	Le salarié doit consulter un médecin et fournir un certificat d'incapacité
<b>Enquête interne</b>	Analyser les causes de l'accident pour prévenir la récurrence
<b>Conservation</b>	Conserver la déclaration et les documents afférents pendant 10 ans minimum
<b>ITM</b>	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
<b>Secours immédiats</b>	Sécuriser la zone, prodiguer les premiers soins, alerter les secours si nécessaire
<b>Constat</b>	Documenter les circonstances (lieu, heure, témoins, blessures)
<b>Déclaration AAA</b>	Remplir le formulaire de déclaration d'accident et le transmettre dans les 8 jours
<b>Suivi médical</b>	S'assurer que le salarié consulte un médecin et transmet le certificat
<b>Analyse</b>	Réaliser une analyse des causes avec le salarié désigné (art. <u>L.312-3</u> )
<b>Mesures correctives</b>	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. <u>L.312-1</u> du Code du travail	Obligation générale de sécurité de l'employeur
Art. <u>L.312-3</u> du Code du travail	Salarié désigné et prévention des risques
Code de la sécurité sociale	Déclaration d'accident de travail à l'AAA
Art. <u>L.312-5</u> 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.