Hospitality: Kitchen Safety, Housekeeping Strains and Guest Risks Stats and Facts – French



FAITS

1. **Sols gras et Mouillés :** les liquides renversés, les huiles de cuisson et les zones de lavage de la vaisselle créent des surfaces glissantes qui peuvent entraîner des glissades soudaines et des chutes violentes.
2. **Risques de Brûlures et d'Échaudures :** l'huile chaude, la vapeur, les fours et les équipements chauffés peuvent causer de graves brûlures lors de la préparation ou du nettoyage précipités des aliments.
3. **Blessures Causées par des Couteaux et des Lames :** la rapidité des opérations de découpe, de tranchage et de préparation des aliments augmente le risque de lacérations profondes et d'amputations.
4. **Effort Excessif lié Aux Tâches Ménagères :** le fait de faire les lits, de soulever des matelas, de pousser des chariots et de nettoyer les salles de bains dans des positions inconfortables de manière répétitive sollicite le dos et les épaules.
5. **Contact Avec des Produits Chimiques :** les agents nettoyants et désinfectants peuvent irriter la peau, endommager les yeux ou provoquer des problèmes respiratoires dans les zones mal ventilées.
6. **Zones de Service Encombrées :** l'agencement exigu des cuisines et l'activité intense dans les salles à manger augmentent les risques de chocs et de collisions entre le personnel et les clients.

STATISTIQUES

- Le Bureau of Labor Statistics rapporte que les services d'hébergement et de restauration enregistrent chaque année des dizaines de milliers de cas d'accidents, les coupures, brûlures et glissades arrivant en tête de liste (2022-2023).
- Les glissades, trébuchements et chutes représentent plus de 25 % des accidents non mortels sur les lieux de travail dans le secteur de l'hôtellerie aux États-Unis.
- Les femmes de chambre dans les hôtels ont un taux de blessures musculo-squelettiques supérieur à la moyenne de l'ensemble des secteurs,

principalement en raison des mouvements répétitifs et des postures inconfortables (études du NIOSH).

- Les brûlures restent l’une des blessures les plus courantes liées au travail en cuisine en Amérique du Nord, avec des milliers de cas signalés chaque année (BLS).
- Au Canada, le secteur de l’hôtellerie et de la restauration enregistre chaque année des milliers de demandes d’indemnisation pour perte de temps, les glissades, les efforts excessifs et les contacts avec des équipements figurant parmi les principales causes.
- Au Canada, le personnel d’entretien ménager est exposé à des risques élevés de troubles musculo-squelettiques liés à des tâches répétitives, avec une prévalence des douleurs lombaires pouvant atteindre 81 % et des douleurs au cou/aux épaules de 59 % selon les enquêtes ; les employés d’hôtel dans leur ensemble signalent des taux de blessures de 40 à 60 % plus élevés que dans les autres secteurs de services.