

Elément de compétence A : Exploiter l'information relative aux lois et règlements en matière d'hygiène et de sécurité dans le milieu hôtelier

Introduction

L'hygiène et la sécurité au travail représentent des piliers essentiels de la protection des travailleurs et de la préservation de la santé publique. Au Maroc, plusieurs textes juridiques et conventions internationales encadrent ce domaine afin de garantir un environnement professionnel sûr et sain.

Les principales références légales et réglementaires qui structurent cette thématique.

1. Le Code du travail marocain (loi n°65-99)

Le Code du travail constitue le cadre juridique fondamental régissant les relations professionnelles.

Il prévoit :

- Les règles d'hygiène : obligation de propreté des lieux de travail, ventilation, éclairage, installations sanitaires.
- La sécurité : mise en place de dispositifs de prévention des risques professionnels (équipements de protection, formation à la sécurité).
- Les services médicaux du travail : surveillance médicale des salariés, visites médicales obligatoires, prévention des maladies professionnelles.
- Les comités de sécurité et d'hygiène : consultation des représentants du personnel, suivi des conditions de travail et propositions d'amélioration.

Le comité de sécurité et d'hygiène doit être créé dans les entreprises d'au moins 50 salariés.

***membres du comité :**

-L'employeur ou son représentant

- Du chef du service sécurité

- Du médecin du travail

- De deux délégués des salariés

- D'un représentant des syndicats dans l'entreprise.

* réuni une fois par trimestre et après chaque accident du travail avec des conséquences graves (réelles ou potentielles)

* procède à une enquête à l'occasion de tout accident du travail, maladie professionnelle ou à caractère professionnel. Un membre représentant l'employeur, l'autre les salariés, doivent établir un rapport sur les circonstances de l'accident ou de la maladie professionnelle.

* L'employeur doit adresser le rapport dans les 15 jours à l'inspection du travail

* Le comité établit un rapport annuel sur l'évolution des risques professionnels dans l'entreprise.

2. La Constitution marocaine de 2011

La Constitution pose les bases du droit à la santé et à la protection sociale :

- Droit à la santé : chaque citoyen bénéficie de soins de santé de qualité.
- Protection sociale : couverture des travailleurs contre les risques liés au travail.
- Reconnaissance des accidents de travail et maladies professionnelles : obligation de réparation et indemnisation pour les victimes.

3. Les conventions internationales de l'OIT

Définition de L'OIT : une agence spécialisée des Nations Unies (ONU) créée en 1919.

Elle a pour mission de promouvoir la justice sociale et de défendre les droits des travailleurs dans le monde entier.

Le Maroc, en tant que membre de l'Organisation Internationale du Travail (OIT), adhère à plusieurs conventions portant sur :

- La sécurité et la santé des travailleurs : adoption de mesures préventives contre les accidents et maladies.
- Les services de santé au travail : création de structures médicales adaptées aux entreprises.
- L'amélioration continue des conditions de travail : intégration de normes internationales et mise à jour des pratiques.

4. La loi n°28-07 sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires

Cette loi concerne particulièrement les entreprises du secteur agroalimentaire et fixe les règles suivantes :

- Implantation des établissements : respect des normes d'emplacement et d'aménagement.
- Hygiène des locaux : propreté, entretien et respect des conditions sanitaires.
- Stockage des denrées : conditions optimales pour préserver la qualité et éviter les contaminations.
- Lutte contre les nuisibles : prévention et éradication des insectes, rongeurs et autres dangers pour les aliments.

Conclusion

L'encadrement légal de l'hygiène et de la sécurité au travail au Maroc repose sur une combinaison de normes nationales et internationales. Le Code du travail, la Constitution, les conventions de l'OIT et la loi sur la sécurité sanitaire des produits alimentaires offrent un socle juridique complet. Leur mise en œuvre effective est essentielle pour protéger les travailleurs, garantir leur santé et améliorer l'

Élément de compétence B : Prévenir les maladies et les accidents professionnels

Danger/ risque/ dommage : Chute dans l'escalier de l'étage

Voici la distinction entre danger, risque et dommage pour l'exemple d'une chute dans l'escalier de l'étage :

Élément	Exemple : Chute dans l'escalier de l'étage
Danger : C'est ce qui peut provoquer un accident ou un dommage.	Présence d'un escalier (élément pouvant entraîner une chute).
Risque: C'est la possibilité qu'un accident se produise à cause du danger.	Chuter en descendant ou montant l'escalier (glissade, perte d'équilibre, marche endommagée...).
Dommage: C'est la conséquence du risque, le résultat de l'accident.	Blessures, fracture, traumatisme, arrêt de travail.

Les Types de Risques en Santé et Sécurité au Travail

Voici les principaux types de risques professionnels rencontrés en milieu de travail, avec des exemples et leurs conséquences possibles :

Type de risque	Exemples	Conséquences possibles
Risques physiques	Bruit, chaleur, froid, vibration, éclairage insuffisant	Surdité, fatigue, brûlures, gelures
Risques mécaniques	Machines, outils tranchants, chutes d'objets	Coupures, écrasements, blessures
Risques chimiques	Produits d'entretien, solvants, fumées, poussières	Irritations, intoxications, maladies respiratoires
Risques biologiques	Virus, bactéries, sang contaminé	Infections, allergies
Risques électriques	Câbles dénudés, court-circuit	Électrocution, brûlures, incendie
Risques ergonomiques	Mauvaise posture, gestes répétitifs, port de charge	Douleurs lombaires, TMS
Risques psychosociaux	Stress, surmenage, harcèlement	Anxiété, burn-out, dépression
Risques de chute et déplacement	Sol glissant, escalier, objets au sol	Entorse, fracture, blessure
Risques d'incendie et explosion	Gaz, produits inflammables	Brûlures, intoxications
Risques routiers professionnels	Déplacement, livraison, transport	Accident de la route, blessure

1- Risques de maladie professionnelle

Dans un hôtel, ces risques sont souvent liés à des expositions répétées ou à des gestes contraignants.

Exemples :

1-Femmes de chambre / personnel d'entretien :

- TMS (troubles musculo-squelettiques) dus aux gestes répétitifs (faire les lits, nettoyer).
- Allergies ou problèmes respiratoires liés aux produits chimiques de nettoyage.

2-Cuisiniers / personnel de cuisine :

- Problèmes dermatologiques (eczéma de contact).
- Exposition à la chaleur → fatigue chronique, déshydratation.

3-Réceptionnistes :

- Stress chronique, troubles du sommeil (travail de nuit).
- Problèmes de dos dus à une posture statique prolongée.

2- Risques d'accident de travail

Ce sont des événements soudains qui peuvent survenir dans les différentes zones de l'hôtel.

Exemples :

- Chutes sur sols mouillés (cuisines, couloirs, escaliers).
- Brûlures en cuisine (huile, four, vapeur).
- Coupures avec des outils ou objets tranchants.
- Accidents liés à la manutention (soulever des charges lourdes, déplacer des meubles).
- Agressions verbales ou physiques (surtout en réception ou en cas de conflit avec des clients).

3- Mesures de prévention dans l'hôtellerie

Domaine	Mesures de prévention
Entretien	Utilisation de produits moins nocifs, formation aux gestes et postures.
Cuisine	Port de gants, chaussures antidérapantes, organisation du poste de travail.
Réception	Gestion du stress, formation à la communication, sécurité renforcée.
Manutention	Formation à la manipulation des charges, équipements adaptés.

⌚ Moyens de contrôle des risques professionnels

◊ 1. Prévention technique

- Aménagement des postes de travail : ergonomie adaptée pour limiter les TMS.
- Ventilation et éclairage : pour réduire les risques respiratoires et améliorer le confort.
- Sol antidérapant : dans les cuisines, buanderies et zones de passage.
- Matériel sécurisé : couteaux avec protections, équipements de cuisine conformes.

◊ 2. Prévention organisationnelle

- Planning adapté : éviter les surcharges de travail et les horaires excessifs.
- Rotation des tâches : pour limiter les gestes répétitifs.
- Procédures de sécurité : consignes claires pour l'utilisation des produits et des équipements.
- Gestion des conflits : formation à la communication et à la gestion des situations difficiles.

◊ 3. Prévention humaine

- Formation du personnel :
 - Gestes et postures.
 - Utilisation des équipements de protection.
 - Réactions en cas d'accident ou d'incident.
- Sensibilisation régulière : affiches, réunions, rappels des bonnes pratiques.

◊ 4. Protection individuelle

- Équipements de protection individuelle (EPI) :
 - Gants, chaussures de sécurité, masques, tabliers.
 - Fournis et adaptés à chaque poste.

◊ 5. Suivi et contrôle

- Visites de sécurité régulières.
- Fiches de poste mises à jour.
- Registre des accidents et incidents pour analyse et amélioration continue.
- Consultation du CSE (Comité Social et Économique) pour les mesures de prévention.

Guide SST et Norme NM 03.2.100 pour le Secteur Hôtelier

1. Guide Pratique SST de la CGEM

Ce guide, élaboré par la Confédération Générale des Entreprises du Maroc (CGEM) en collaboration avec l'Organisation Internationale du Travail (OIT), vise à accompagner les entreprises marocaines dans la mise en place d'une démarche efficace de santé et sécurité au travail (SST).

Objectifs :

- Se conformer à la réglementation marocaine en matière de SST.
- Promouvoir une culture de prévention dans l'entreprise.
- Mettre en œuvre un système de management SST.
- Renforcer le rôle du management dans la sécurité.

Contenu principal :

1. Conformité légale et réglementaire :

- Code du travail marocain (Loi 65-99).
- Conventions internationales (OIT n°155, 161, 187).

- Obligations de l'employeur et du salarié.

2. Système de management SST :

- Étapes de mise en œuvre.
- Avantages pour la performance et la durabilité.
- Intégration dans la stratégie de l'entreprise.

3. Culture SST en entreprise :

- Leadership, communication, suivi des performances.
- Implication des parties prenantes.

Lien vers le guide complet :

https://www.ilo.org/sites/default/files/wcmsp5/groups/public/@ed_dialogue/@act_emp/documents/publication/wcms_603872.pdf

2. Norme Marocaine NM 03.2.100

La norme NM 03.2.100 définit les règles de classification, d'emballage et d'étiquetage des substances dangereuses au Maroc, en s'alignant sur la directive européenne 67/548/CEE.

Objectifs :

- Identifier les substances dangereuses.
- Garantir la sécurité des travailleurs et de l'environnement.
- Harmoniser les pratiques avec les standards internationaux.

Principales catégories de danger :

- Explosibles (E)
- Comburants (O)
- Inflammables (F, F+)
- Toxiques (T, T+)
- Nocifs (Xn)
- Corrosifs (C)
- Irritants (Xi)
- Sensibilisants (R42, R43)

- Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques
- Dangereux pour l'environnement (N)

Exigences d'étiquetage :

- Étiquettes lisibles en arabe et en français.
- Symboles de danger normalisés.
- Mentions de prudence et d'avertissement.
- Informations sur le fabricant et la substance.

Source : <https://www.himaya.ma/bidon-de-securite-pour-les-produits-dangereux>