

FICHE D'ENTREPRISE

GRAND CASINO DE CABOURG

Promenade Marcel Proust
 14390 CABOURG

N° d'adhérent : 22550



Date d'adhésion : 26/01/1996

Médecin du travail : Dr VIEL

Interlocuteur dans l'entreprise : M. ALIANE Lyamine

Tél. : 02.31.28.19.19

Fax : 02.31.28.19.15 **Email** : laliane@partouche.com

Rédaction	Nom Prénom :	BRAQUET Florian TRANCHEFORT Florence	Visa 
	Date :	15/09/2017	
Validation :	Médecin du travail :	Dr VIEL	Visa 
	Date :	08/12/2017	
Fiche précédente	Rédacteur :		
	Médecin du travail :		S.O <input checked="" type="checkbox"/>
	Date :		

Cette Fiche d'Entreprise est établie en application de l'article D. 4624-37 du Code du Travail, conforme à l'arrêté du 29 mai 1989.

Il s'agit d'une « photographie » la plus précise possible de l'entreprise à un instant t, dont les limites sont liées à la mise à jour des données et informations fournies par l'employeur, ainsi qu'à la possibilité par le médecin du travail, le préventeur ou l'infirmier d'avoir eu accès aux locaux et pu observer les différentes activités.

La Fiche d'Entreprise a pour objectif de présenter les risques professionnels auxquels sont exposés les salariés et de permettre à l'entreprise de réaliser ou de mettre à jour son évaluation des risques professionnels dans le but d'améliorer la prévention des risques.

PRINCIPALES INFORMATIONS

La fiche d'entreprise du GRAND CASINO DE CABOURG, groupe PARTOUCHE, a été demandée par le médecin du travail, le Dr VIEL.

La visite et l'entretien dans le cadre de la réalisation de la fiche d'entreprise se sont déroulés le 15 septembre 2017. Suite aux observations et aux discussions sur le travail, il semble que les risques professionnels majeurs soient liés :

- Au travail de nuit et aux horaires décalés, et à l'alternance travail de jour/nuit
- A la charge mentale
- Aux activités physiques (manutentions, gestes répétés, et postures contraignantes ou statiques)

En effet, une partie du personnel du casino travaille la nuit et effectue un métier demandant une vigilance et une concentration accrue dans un environnement plutôt bruyant. L'alternance entre les horaires de jour et les horaires de nuit est également un facteur de risque, qui vient s'ajouter à celui concernant le travail de nuit.

Les risques liés aux activités physiques, en rapport avec les manutentions, les gestes répétés et les postures contraignantes concernent un certain nombre de salariés du casino. Ces risques peuvent provoquer l'apparition de troubles musculo-squelettiques et des pathologies lombaires.

SOMMAIRE

CONTEXTE GENERAL	4
A. DESCRIPTION SOMMAIRE DES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE.....	4
B. EFFECTIFS (AU 15 SEPTEMBRE 2017)	4
C. POSTES DE TRAVAIL.....	4
D. HORAIRES	5
II. DIAGNOSTIC DES RISQUES.....	6
A. RISQUES GENERAUX A L'ENTREPRISE.....	6
B. RISQUES IDENTIFIES A UN SECTEUR GEOGRAPHIQUE / UNE UNITE DE TRAVAIL.....	8
I. Sécurité.....	8
II. Jeux de table et Machines à sous	9
III. Bar-Restaurant : cuisine	10
IV. Bar-restaurant : salle	12
V. Administratif.....	13
VI. Technique.....	14
VII. Entretien	15
C. INFORMATIONS GENERALES SUR LES BATIMENTS.....	16
D. AMBIANCE GENERALE DE TRAVAIL	16
E. EQUIPEMENTS SOCIAUX.....	16
III. HYGIENE, SANTE ET SECURITE DANS L'ENTREPRISE.....	17
A. PERSONNELS CONCOURANT A LA PREVENTION.....	17
B. DOCUMENTS ET AFFICHAGE EN MATIERE DE PREVENTION.....	17
C. MATERIEL DE PREMIERS SECOURS ET SECOURISTE.....	17
D. INDICATEURS, ACCIDENTS DU TRAVAIL ET MALADIES PROFESSIONNELLES.....	18
E. ACTIONS TENDANT A LA REDUCTION DES RISQUES.....	19
I. Mesures de prévention collectives et individuelles	19
II. Fiches de données de sécurité	19
III. Mesures concernant la formation / l'information.....	19
IV. Mesures particulières prises dans le cadre d'un contrat de prévention pris en application d'une convention d'objectif (Art L. 422 – 5 du Code de la Sécurité Sociale).....	19
V. Résultats des mesurages et prélèvements disponibles	19
VI. Actions spécifiques conduites par le médecin du travail.....	19

CONTEXTE GENERAL

A. Description sommaire des activités de l'entreprise

Convention collective : CCN des casinos.

Activités : Le casino propose à sa clientèle des jeux de hasard (jeux de table et machines à sous), des spectacles, des animations, la location de salles de séminaires ainsi qu'un service de restauration et de boissons. L'établissement est soumis à une réglementation spécifique (Arrêté du 14 mai 2007 relatif à la réglementation des jeux dans les casinos).

B. Effectifs (au premier janvier 2018)

	Nombre	Stagiaire	Apprenti	- 18 ans	Hand
Homme	37		1		
Femme	24				
Total	61				

C. Postes de travail

Secteur/Unité de travail	Poste de travail	CDI	CDD	Recours au Travail Temporaire	SIA	SIR
Sécurité	Contrôleur chargé de sécurité	2		Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>	2	
	Veilleur de nuit	1			1	
Technique	Agent de maintenance	2		Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>		2
	Mécanicien assistant clientèle	1			1	
	Technicien machines à sous	2			2	
	Responsable technique	1				
Entretien	Agent d'entretien	3		Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>	1	
	Chef d'équipe entretien	1				
Administratif	Assistant commercial	1	1	Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>	2	
	Assistante de direction	1				
	Comptable principale	1				
	Comptable confirmé	1				
	Resp. adm. personnel et paie	1				
	Directeur responsable	1				
Bar-Restaurant	Assistant chef Bar	1		Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	1	
	Barman polyvalent	1			1	
	Barman cat. C	1			1	
	Commis barman	1	0		1	
	Chef de partie cuisine	5			2	
	Chef de rang	4			4	
	Plongeur cuisine	1			1	
	Econome débutant	1			1	
	Directeur restauration	1				
Directeur restauration-bar	1			1		

NC : Non Communiqué

SO : Sans Objet

Jeux et machines à sous	Caissier jeux	1	Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Caissier polyvalent	3		1
	Caissier machines à sous	2		2
	Croupier cat. 1	2		
	Croupier cat. 2	2		2
	Croupier cat. 3	1		1
	Chef de partie	1		1
	Chef de table	1		1
	Assistant commercial	2		2
	Membre comité direction	3		3
	Membre comité direction responsable	2		2
Hôtesse « Players Plus »	1			

D. Horaires

Les horaires d'ouverture du Casino sont (horaires modifiables selon la saison, fermeture à 3h00 pendant deux mois en haute saison) :

vendredi	10:00–03:00
samedi et veille de jour férié	10:00–04:00
dimanche	10:00–02:00
lundi	10:00–02:00
mardi	10:00–02:00
mercredi	10:00–02:00
jeudi	10:00–02:00

Horaires habituels pour le personnel administratif : 10h00 – 18h00 du lundi au vendredi. Travail le samedi pour le personnel commercial.

Horaires habituels pour les caissiers et les techniciens : travail posté de 08h00 à 16h00, ou de 16h00 à la fermeture de l'établissement. Modulation pour un total de 140 heures / 4 semaines. Alternance entre travail de jour et travail de nuit.

Horaires fixes selon l'ouverture de l'établissement pour le personnel du secteur « Jeux ».

Horaires habituels pour le personnel du restaurant : 10h30-14h30 puis 19h30-22h30.

Horaires habituels pour le personnel du bar : 10h00-18h00, ou 18h00-fermeture.

Horaires habituels pour le personnel d'entretien : 08h00-12h30 puis 13h30-16h30, avec travail le week-end (plannings tournants afin de réaliser un weekend sur 4 pour chaque opérateur).

Horaires habituels pour les veilleurs de nuit : de 02h00 jusqu'à l'arrivée du personnel le matin.

Les horaires sont fixés par planning (sauf pour 3 opérateurs).

Un total de 18 opérateurs travaille en horaires de nuit. Des horaires de travail en week-ends sont également présents.

II. DIAGNOSTIC DES RISQUES

A. RISQUES GENERAUX A L'ENTREPRISE

Risque d'incendie :

Risque inhérent à toute entreprise. Risque plus élevé de départ de feux dans les zones fumeurs et en cuisine. *L'établissement recevant du public, il est soumis à une réglementation incendie spécifique et contrôlée. Présence d'extincteurs vérifiés annuellement par une société extérieure, d'issues de secours, de Balises Autonomes d'Eclairage de Sécurité (BAES), d'une alarme incendie. Des exercices incendie et de manipulations des extincteurs sont réalisés.*

Risques liés à l'électricité :

Tout le personnel est amené à utiliser du matériel électrique. Les agents de maintenance peuvent intervenir sur le circuit électrique et sont donc les plus exposés à ce risque. *Les agents de maintenance possèdent une habilitation électrique. L'installation électrique est vérifiée annuellement.*

Risque de chute de plain-pied :

Risque inhérent à toute entreprise. Les facteurs aggravants peuvent être la présence de dénivelé, l'humidité, l'encombrement du sol et des allées de circulation. *Les allées de circulation ne sont pas encombrées. Présence de dénivelés et d'escaliers dans le casino.*

Risque de chute de hauteur :

Lié à l'utilisation d'escabeaux ou marchepieds. Les opérateurs du secteur technique utilisent des échafaudages et échelles.

Risques liés au bruit :

La majorité du personnel est exposé au bruit provenant des haut-parleurs, des machines à sous, de la musique en salle, des clients du Casino, des machines de tri des jetons et des billets, etc.

Mise à disposition d'un téléphone mobile.

Une métrologie de bruit a été réalisée en 2009 par le CMAIC.

Le remplacement progressif des jetons des machines à sous par des tickets tend à réduire le temps et la fréquence de tri et donc les nuisances sonores. Aujourd'hui, seulement 4 machines à pièces sont encore présentes, et sont amenées à disparaître.

Bruit également en cuisine lors de l'utilisation d'appareils électroménagers bruyants (robots, hottes, lave-vaisselle...) et de la manipulation de la vaisselle (débarrassage...).

Les salariés du secteur technique utilisent des équipements bruyants (perceuse, ponceuse etc.).

Des équipements de protection individuels jetables contre le bruit sont disponibles.

Un bruit continu, même inférieur à 80dB(A), peut provoquer une fatigue, des maux de tête ainsi que des troubles de la concentration et du sommeil.

Risques psychosociaux :

La visite et l'entretien dans le cadre de la réalisation de la fiche d'entreprise ne permettent pas d'analyser les risques psychosociaux. Nous vous conseillons tout de même d'être vigilant sur ce qui peut être des facteurs de risque, entre autres :

- Les horaires de travail atypiques tels que le travail de nuit et le week-end ainsi que les horaires décalés et coupés. Ces horaires peuvent entraîner des difficultés de conciliation vie professionnelle - vie privée ainsi qu'une perturbation du rythme biologique pouvant induire, entre autres, une fatigue importante et des troubles du sommeil.
- L'alternance entre les horaires de jour et les horaires de nuit est également un facteur de risque, qui vient s'ajouter à celui concernant le travail de nuit, perturbant également les rythmes biologiques.
- Les agressions verbales voire physiques de la part de clients.

Application de la charte sur le droit à la déconnexion par le Casino en 2017.

Application d'un plan d'action sur la Pénibilité au travail en janvier 2018.

Charge mentale :

Plusieurs facteurs propres aux métiers des casinos peuvent induire une charge mentale importante :

Le travail de nuit, l'ambiance sonore, l'ambiance lumineuse artificielle, la relation à la clientèle, la vigilance et l'observation accrues, les efforts de mémorisation, les opérations de comptage, les périodes de sous-charge et surcharge de travail etc.

Une charge mentale trop importante peut causer l'apparition de symptômes de fatigue, une hausse des accidents du travail et une baisse de la performance. Le stress et l'épuisement professionnel (burn-out) sont les conséquences néfastes des surcharges mentales.

Mise en place d'une application mobile pour la gestion individuelle de la vie au travail des salariés (informations, gestion RH, etc.) en 2017.

B. RISQUES IDENTIFIES A UN SECTEUR GEOGRAPHIQUE / UNE UNITE DE TRAVAIL

I. Sécurité

Risque d'agression :

Le personnel de la sécurité peut avoir à gérer des personnes au comportement hostile avec un risque d'agression, d'actes de malveillance et de menaces de représailles.

Travail isolé :

Les opérateurs chargés de la sécurité du Casino peuvent se trouver dans une situation de travailleur isolé. L'incapacité d'appeler les secours en cas de perte de connaissance, de problème de santé, de chutes, etc., sont des facteurs susceptibles d'aggraver les conséquences de l'incident initial. *Lorsqu'ils sont seuls, les veilleurs ferment et se situent à l'intérieur du casino. Ils disposent également d'un PTI.*

Risques liés aux activités physiques :

Position debout prolongée lors de la surveillance des entrées et du bâtiment. Position assise prolongée éventuelle lors du contrôle des écrans de vidéosurveillance. *Les veilleurs ne sont pas attirés uniquement à la salle de vidéosurveillance et s'y rendent de façon ponctuelle.*

Risques liés au travail sur écran :

Les risques associés au travail sur écran sont principalement les symptômes de fatigue visuelle (maux de tête, picotements, rougeurs et lourdeur des globes oculaires, sécheresse oculaire) et les troubles musculo-squelettiques (cou, épaules, dos, mains, bras). Plusieurs facteurs peuvent faciliter la survenue de ces risques :

- L'environnement de travail : l'éclairage collectif et l'éclairage d'appoint, l'ambiance thermique, l'ambiance sonore mais aussi l'emplacement du poste de travail dans le bureau, etc.
- La position au poste de travail et le positionnement des équipements de travail : réglages et qualité du siège, position et qualité de l'écran, du clavier, de la souris, l'emplacement de l'unité centrale, imprimante collective ou individuelle, etc.
- Le temps passé au poste de travail.

Préconisation : nous vous conseillons de mettre à disposition un siège réglable en hauteur munis d'accoudoirs réglables dans la salle de surveillance.

II. Jeux de table et Machines à sous

Risques liés aux activités physiques :

Manutentions régulières de sachets et seaux de jetons, de caissettes de billets, de plateaux pour le service, etc.

Travail réalisé en position debout prolongée.

Prises de postures pouvant être contraignantes lors de l'ouverture des machines à sous (flexion du rachis, position accroupie...).

Pour les croupiers, des gestes répétés et rapides au niveau des membres supérieurs lors de la distribution des cartes et des jetons sont observables, ainsi que des postures contraignantes au niveau du rachis.

Une étude ergonomique du poste de Croupier a été réalisée en 2010 par l'organisme « GIRES ».

Recrutement de saisonniers en haute saison (2 à 3 croupiers).

Présence d'une estrade, et d'un râteau pour récupérer les jetons.

Des rotations et pauses régulières sont réalisées à ce poste de travail.

Mise à disposition de sièges assis-debout.

Risques de coupure, blessure :

Lié à l'utilisation d'outils à mains.

III. Bar-Restaurant : cuisine

Risques liés aux activités physiques :

Manutention de la batterie de cuisine, des plats, des assiettes, du mobilier, des caisses d'aliments, et des chariots pour le personnel de cuisine.

Manutentions manuelles de bouteilles, caisses de bouteilles, futs, aliments et produits reçus pour l'économe. Certains éléments sont stockés au sol ou en hauteur.

Présence d'un chariot roulant, d'étagères roulantes, d'un transpalette manuel, et d'un ascenseur.

Préconisation : nous vous conseillons d'instaurer une logique de rangement par poids sur les étagères de l'économe. Nous vous conseillons également de mettre à disposition un siège réglable en hauteur munis d'accoudoirs réglables au bureau de l'économe.

Travail réalisé principalement en position debout prolongé. Prise de postures contraignantes lors des manutentions, des tâches de nettoyage, pour atteindre les denrées et les objets sur les étagères en hauteur, etc. (flexion du dos, élévation et sollicitation des membres supérieurs...).

Flexions répétées des coudes lors de l'activité de plonge. *Présence d'un convoyeur pour le plongeur.*

Préconisation : nous vous conseillons de mettre en place, si nécessaire, un rehausseur de bac de plonge.

Risque de brûlure :

Lié à l'utilisation d'un four et d'une cuisinière pour la préparation des plats. Manutention des plats et casseroles chaudes. Risque de projections chaudes lors de la cuisson.

Les salariés portent une tenue de travail et ont des tabliers à leur disposition, ainsi que des gants de protection contre la chaleur. Utilisation d'un multi-cuiseur pour la cuisson de la plupart des denrées alimentaires.

Risques de coupure / sectionnement :

Liés à l'utilisation et au nettoyage de couteaux et d'appareils à lames (trancheuse, broyeur...). Manipulation possible de vaisselle cassée. *Présence d'un rail magnétique.*

Risques liés aux agents chimiques dangereux :

Utilisation de produits chimiques lors du nettoyage de la cuisine. *Des gants jetables sont à disposition du personnel.*

Risque de chute de plain-pied :

Sol pouvant être mouillé et glissant au niveau de la plonge et de la cuisine. Présence d'escaliers. *Le personnel porte des chaussures de sécurité. Présence de peinture anti-dérapante dans les marches des escaliers. Renouvellement du carrelage dans la cuisine.*

Risques liés aux ambiances thermiques :

Chaleur pouvant être importante en cuisine lors de l'utilisation d'appareils chauffant. Présence d'humidité à proximité des zones de plonge. Exposition également au froid des chambres froides.

Risque lié aux fumées :

Exposition aux fumées de cuisson et de friture. *Présence de hottes d'extraction au-dessus des zones de cuisson des cuisines.*

Risque de heurt :

La zone de travail de l'économiste est étroite, et le plafond est bas ; un risque de heurts est donc présent. La zone de travail du plongeur est également relativement restreinte.

Préconisation : nous vous conseillons d'identifier les zones potentielles de heurts par une signalisation visuelle. : Nous vous conseillons également de mettre en place un siège réglable en hauteur munis d'accoudoirs réglables à l'économat.

Risque biologique :

Risque biologique lors de la manipulation de denrées animales : transmission possible de maladies provoquant des infections cutanées (rouget du porc par exemple).

IV. Bar-restaurant : salle

Risque de coupure :

Lié à la manipulation de couteaux et au contact éventuel avec de la vaisselle brisée.

Risque de brûlure :

Lors de la préparation de boissons chaudes (thé, café...) et du service de plats chauds.

Risques liés aux activités physiques :

Manutentions de bouteilles, caisses, plateaux, assiettes, tables, chaises, porte-menus, etc.

Travail réalisé essentiellement en position debout avec piétinements ou marche rapide en fonction de l'activité.

Augmentation de la surface du restaurant en haute saison (avril à juin, avec un pic d'activité en juillet et août) avec la présence d'une terrasse extérieure (+100 places assises).

Recrutement de saisonniers en haute saison (une moyenne de 20 personnes supplémentaires sont réparties sur les secteurs Cuisine, Restaurant et Bar).

Risque de chute de plain-pied/heurt :

Lié aux nombreux déplacements à pied entre la cuisine et la salle du restaurant. Des obstacles (clients, mobilier...) peuvent se trouver dans le passage emprunté par le personnel de service.

Présence d'une terrasse extérieure ouverte en haute saison.

Risques liés à la co-activité :

Exposition aux risques éventuellement présents en cuisine.

V. Administratif

Risques liés au travail sur écran :

Les risques associés au travail sur écran sont principalement les symptômes de fatigue visuelle (maux de tête, picotements, rougeurs et lourdeur des globes oculaires, sécheresse oculaire) et les troubles musculo-squelettiques (cou, épaules, dos, mains, bras). Plusieurs facteurs peuvent faciliter la survenue de ces risques :

- L'environnement de travail : l'éclairage collectif et l'éclairage d'appoint, l'ambiance thermique, l'ambiance sonore mais aussi l'emplacement du poste de travail dans le bureau, etc.
- La position au poste de travail et le positionnement des équipements de travail : réglages et qualité du siège, position et qualité de l'écran, du clavier, de la souris, l'emplacement de l'unité centrale, imprimante collective ou individuelle, etc.
- Le temps passé au poste de travail.

Préconisation : nous vous conseillons de mettre à disposition des lampes d'appoint, ainsi que des sièges réglables en hauteur munis d'accoudoirs réglables.

Risque routier :

Certains salariés du secteur administratif sont amenés à se déplacer occasionnellement dans le cadre de leur travail.

Préconisation : nous vous conseillons de sensibiliser le personnel au risque routier.

VI. Technique

Risque électrique :

Pour les agents de maintenance, présence d'un risque électrique lors des interventions sur le circuit électrique (changement d'un fusible, d'une ampoule...). *Les agents de maintenance possèdent une habilitation électrique de type B1 VBR.*

Les travaux de grande ampleur sont sous-traités par une entreprise extérieure.

Risques liés aux agents chimiques dangereux :

Utilisation de peintures et autres produits chimiques nocifs (mastic, huile, white spirit, etc.).

Exposition à la poussière de bois lors de découpes ou du ponçage. *Des masques de protection contre les poussières de type FFP1 sont à disposition des salariés ainsi que des gants de manutention et des gants latex jetables.*

Risques de coupure / sectionnement / écrasement :

Liés à l'utilisation d'outils pouvant provoquer des coupures ou un sectionnement (perforateur, scie, perceuse, etc.) ainsi qu'un écrasement (marteau). *Les salariés du secteur technique portent des chaussures de sécurité et ont à leur disposition des gants de manutention.*

Préconisation : nous vous conseillons de mettre à disposition des gants de protection renforcés contre les coupures.

Risques de chute de hauteur :

Lié à l'utilisation d'escabeaux ou marchepieds. Les agents de maintenance utilisent un échafaudage mobile de façon occasionnelle (hauteur maximale : 4m) et des échelles. Les agents de maintenance ne sont pas en charge du secteur « Jeux ».

Ces opérations sont réalisées en binôme.

Préconisation : nous vous conseillons de mettre à disposition un harnais de sécurité lors de l'utilisation de l'échafaudage.

Risques liés aux activités physiques :

Manutentions manuelles occasionnelles de charges lourdes : matériaux, outils, mobilier ou machines, etc.

Prise de postures contraignantes pour effectuer des travaux : bras au-dessus du niveau des épaules, position accroupie et à genoux, flexion du torse, etc.

Pour le Technicien MAS : manutentions ponctuelles des machines à sous pour les déplacer jusqu'à l'atelier ou les changer d'emplacement (2 fois par an). Postures contraignantes pour le nettoyage des machines en début de poste. Présence de 75 MAS au total.

Présence de chariots roulants et diables pour les manutentions manuelles.

Préconisation : nous vous conseillons de former le personnel à la Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP).

Risques liés à l'utilisation d'appareils sous pression :

Les agents de maintenance utilisent un nettoyeur haute pression pour nettoyer occasionnellement la terrasse extérieure.

Préconisation : Nous vous conseillons de réaliser les vérifications périodiques des équipements sous pression.

VII. Entretien

Risques liés aux activités physiques :

Manutentions des sacs poubelles, du chariot de ménage, de l'aspirateur. Les équipiers manutentionnent également le mobilier. *Les salariés portent des chaussures de sécurité.*

Prises de postures contraignantes et répétitives, notamment : posture debout prolongée, flexions du tronc et du cou, position accroupie, élévation des bras au-dessus du niveau des épaules, sollicitation importante des membres supérieurs lors des manutentions manuelles et du nettoyage.

Le nettoyage des vitres et des machines à sous est confié au personnel d'entretien. Les vitres sont parfois très hautes et nettoyées à l'aide d'une perche.

Un aspirateur adapté aux moquettes est mis à disposition.

Présence d'un double seau roulant avec presse manuelle, de manches télescopiques.

Risques liés aux agents chimiques dangereux :

Utilisation quotidienne de produits d'entretien dont certains sont irritants/corrosifs (ex : utilisation de pastilles de Chlore). Certains produits sont utilisés sous forme d'aérosols. Exposition aux poussières lors du nettoyage de la zone fumeur. *Des gants jetables sont à disposition. Présence d'une autolaveuse.*

Préconisation : Nous vous conseillons l'acquisition de gants de protection nitriles ou vinyles réutilisables, ainsi que le port de lunettes de protection et de masque FFP1 dans la zone fumeur.

Nous vous conseillons également de vérifier la présence d'étiquettes sur chaque contenant de produit chimique, et de substituer les produits les plus nocifs après acquisition et analyse des Fiches de Données de Sécurité.

Risque biologique :

Les agents d'entretien nettoient les saletés et débris laissés par les clients. Ils sont donc exposés à des agents infectieux. *Présence de gants jetables.*

C. Informations générales sur les bâtiments

Le groupe Partouche est locataire des locaux du casino. Il est composé de :

- Un accueil ouvert sur une salle machines à sous
- Une salle de jeux de table et une salle poker
- Un local réservé aux caméras de sécurité
- Une partie sanitaires et d'un local technique au niveau -1
- Un bar-restaurant
- Deux salles de réception/banquets
- Une cuisine
- Un économat et du bureau de l'économiste au sous-sol
- Plusieurs bureaux administratifs à l'étage

D. Ambiance générale de travail

Chauffage :

Chauffage au gaz et électrique dans les locaux.

Aération / Ventilation :

Présence d'un système d'aération et d'une climatisation, ainsi que des dispositifs d'extraction d'air dans la cuisine.

Nettoyage / Entretien des locaux :

Le personnel « Entretien » est chargé du nettoyage intérieur des locaux.

E. Equipements sociaux

Restauration / Salle de pause :

Présence d'une salle de pause, de distributeurs de boissons/denrées alimentaires pour le personnel.

Sanitaires :

Présence de sanitaires réservés au personnel du casino. Présence de sanitaires séparés pour hommes/femmes.
Présence de sanitaires accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Vestiaires :

Présence de vestiaires dans les locaux.

III. HYGIENE, SANTE ET SECURITE DANS L'ENTREPRISE

A. Personnels concourant à la prévention

- Délégués du personnel : oui non
- CHSCT : oui non
- Personnel infirmier : oui non
- Personnel Hygiène Sécurité Environnement : oui non

B. Documents et affichage en matière de prévention

Documents :

• Document Unique	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
• Registre de Sécurité	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
• Règlement Intérieur	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non

Affichage :

• Numéros d'urgence	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
• Numéros Médecin du travail	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
• Consignes en cas d'urgence	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
• Fiches sécurité au poste	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
• Liste des SST	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
• Autres	S.O.	

C. Matériel de premiers secours et secouriste

Trousse de secours :

- Nombre : 3
- Lieux : Accueil, Restaurant, Cuisine

Formation Gestes et Premiers secours :

- Nombre de personnes formées : Tous les opérateurs du secteur « Jeux », les veilleurs de nuit, les techniciens MAS, les MCD, les agents de maintenance, le personnel à l'accueil.
- Nature de la formation : SST
- Présence d'un défibrillateur dans les locaux

D. Indicateurs, accidents du travail et maladies professionnelles

Indicateurs :

Année	2016	2017	Mode de calcul
Taux de fréquence	NC	NC	$\frac{\text{nbr d'ATR} \times 10^6}{\text{nbr d'heures travaillées}}$
Taux de gravité	NC	NC	$\frac{\text{nbr de journées indemnisées} \times 10^3}{\text{nbr d'heures travaillées}}$

	Nombre	Incapacité Professionnelle Permanente	Nombre d'enquêtes
<u>Accidents avec arrêt (ATR) :</u>	1	NC	1

Accidentologie (nature des AT, registre d'infirmerie, premiers secours) :
Présence d'un AT avec arrêt long, depuis août 2016, au poste d'agent de maintenance.

	Nature de la maladie	Tableau concerné	Déclaration sur avis		Nombre	Incapacité Professionnelle Permanente
			du médecin du travail	d'un autre médecin		
<u>Maladies professionnelles :</u>	Canal Carpien - Poste Chef de Partie Cuisine - Poste Agent d'Entretien	57C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2 (2016)	-
<u>Maladie à caractère professionnelle :</u>	NC		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	-	-
<u>Autres pathologies remarquées :</u>	NC				-	

E. Actions tendant à la réduction des risques

I. Mesures de prévention collectives et individuelles

Mesures de prévention collectives :

- Vérifications électriques et incendie
- Formations
- Hottes en cuisine
- Aides à la manutention (chariots, transpalettes, ascenseur...)
- Peinture anti-dérapante dans les escaliers, carrelage anti-dérapant
- Etc.

Mesures de prévention individuelles :

- Gants de divers types
- Tenues de travail
- Bouchons jetables anti-bruit
- Masques FFP1
- Chaussures de sécurité en cuisine et au service technique
- PTI
- Etc.

II. Fiches de données de sécurité

Les fiches de données de sécurité (FDS) de tous les produits chimiques utilisés par les salariés (produits d'entretien, produits techniques, etc.) doivent être détenues par l'entreprise. Ces fiches renseignent, entre autres, sur la dangerosité des produits et les moyens de s'en protéger). Ces fiches doivent être transmises au médecin du travail (article R4624-4 du Code du Travail).

III. Mesures concernant la formation / l'information

- Formation SST
- Formation incendie
- Habilitation électrique
- Formation PRAP (prévue en 2019)
- Formation sur le sommeil dispensée aux travailleurs de nuit
- Formations métiers
- Formation liée à la sureté et aux agressions
- Formation liée à la sécurité lors des spectacles
- Formation Loi Sapin 2
- Formation TRACFIN
- Formation sur l'abus de jeux

IV. Mesures particulières prises dans le cadre d'un contrat de prévention pris en application d'une convention d'objectif (Art L. 422 – 5 du Code de la Sécurité Sociale)

S.O.

V. Résultats des mesurages et prélèvements disponibles

S.O.

VI. Actions spécifiques conduites par le médecin du travail

Réalisation de la fiche d'entreprise en collaboration avec un préventeur et une infirmière du CMAIC.
Conduite d'entretiens infirmiers en collaboration avec une infirmière en santé au travail du CMAIC.
Conseils en matière de prévention des risques professionnels et des conditions de travail.
Proposition de réalisation d'entretiens infirmiers centrés sur le travail de nuit.
Réalisation d'études de postes en collaboration avec un préventeur du CMAIC.
Participation du médecin du travail aux réunions CHSCT.