

# Hôtels, Cafés et Restaurants

Établissements de moins de 50 salariés

**Repères et recommandations  
pour protéger la santé des  
salariés**

**Un enjeu majeur pour la reprise  
et la pérennité de l'activité**

# Préambule

Le présent document réalisé par les fédérations CGT Commerce et Services et FGTA-FO, avec l'appui du cabinet SECAFI (Expert auprès des représentants du personnel) décline les repères et les recommandations à mettre en œuvre dans la cadre de la reprise et de la pérennité de l'activité des Hôtels, Cafés et Restaurants (établissements de moins de 50 salariés), après la période de fermeture en lien avec la pandémie COVID-19.

Ce document qui vient en complément du protocole élaboré par les organisations professionnelles d'employeurs représentatives du secteur HCR, a pour objectif de proposer des modalités de fonctionnement permettant de garantir au mieux la sécurité des salariés, des professionnels et de la clientèle.

Les points de repère présents dans ce document ne remplacent pas pour autant le travail de recherche de solutions sur le terrain dans chaque établissement, en lien avec les représentants du personnel et les salariés.

Nous avons conçu ce document afin qu'il soit utile à l'ensemble de la profession, employeurs et salariés, pour que la réouverture des Hôtels, Cafés et Restaurants se déroule dans les meilleures conditions.

FGTA-FO : <https://www.fgtafo.fr/>

CGT Commerce et Services : <https://www.commerce.cgt.fr/>

# Sommaire

- La reprise de l'activité des Hôtels, Cafés et Restaurants : des enjeux sanitaires et économiques **Page 4**
- Covid-19 : Quelle prévention face aux modes de contamination ? **Page 5**
- Pour éviter la transmission du virus : Plusieurs barrières à mettre en œuvre **Page 6**
- L'employeur doit respecter les principes généraux de prévention **Page 7**
- De nouveaux gestes professionnels à mettre en œuvre
  - > *Le lavage des mains* **Page 8**
  - > *Le port de masque* **Page 9**
- Que faire si un salarié présente des symptômes d'infection à la Covid-19 ? **Page 10**
- Évaluer les risques - L'analyse des risques par activité **Page 11**
- Quels moyens et actions de prévention des risques ?
  - > *À l'arrivée des salariés au sein de l'établissement* **Page 12**
  - > *Durant le déroulement de l'activité de travail, en général* **Page 13**
  - > *Dans les espaces publics* **Page 14**
  - > *En zone de réception et de stockage des livraisons* **Page 15**
  - > *Concernant les intervenants extérieurs* **Page 16**
  - > *En cuisine* **Page 17**
  - > *En salle de restauration ou bar* **Page 18**
  - > *À l'accueil et en réception (hébergement)* **Page 19**
  - > *Dans les chambres (hébergement)* **Page 20**
- ANNEXES :
  - > *Face à la complexité et à l'urgence : Prendre aussi en compte les risques psychosociaux* **Page 22**
  - > *Les aides sociales et économiques spécifiques Covid-19* **Page 23**
  - > *Le rôle des représentants du personnel : que faire face à la Covid-19 ?* **Page 24**

# La reprise de l'activité des Hôtels, Cafés et Restaurants : des enjeux sanitaires et économiques

- La Covid-19 a causé une **crise inédite, évolutive dans le temps**, qui a contraint les établissements à fermer plusieurs mois et à générer de fortes incertitudes pour les employeurs et les salariés.
- La reprise de l'activité des Hôtels, Cafés et Restaurants est un enjeu majeur pour le million de travailleurs du secteur, mais aussi pour l'économie en général.
- Avec environ 90 % de perte d'activité économique durant le confinement, les **entreprises de l'hébergement et de la restauration sont face à la nécessité de s'adapter**, afin de limiter des impacts et des risques de différentes natures, mais tous significatifs : santé et sécurité, situation sociale, situation économique, pérennité de l'entreprise, emploi.
- Les Hôtels, Cafés et Restaurants doivent aujourd'hui trouver des solutions :
  - **En prenant en compte les besoins de l'activité de travail** au plus près du terrain, pour s'assurer que les mesures d'adaptations des conditions de travail soient pertinentes et mises en œuvre.
  - **En préparant la reprise comme un projet** en tant que tel et en partageant régulièrement une vision sur les modalités du redémarrage d'activité.

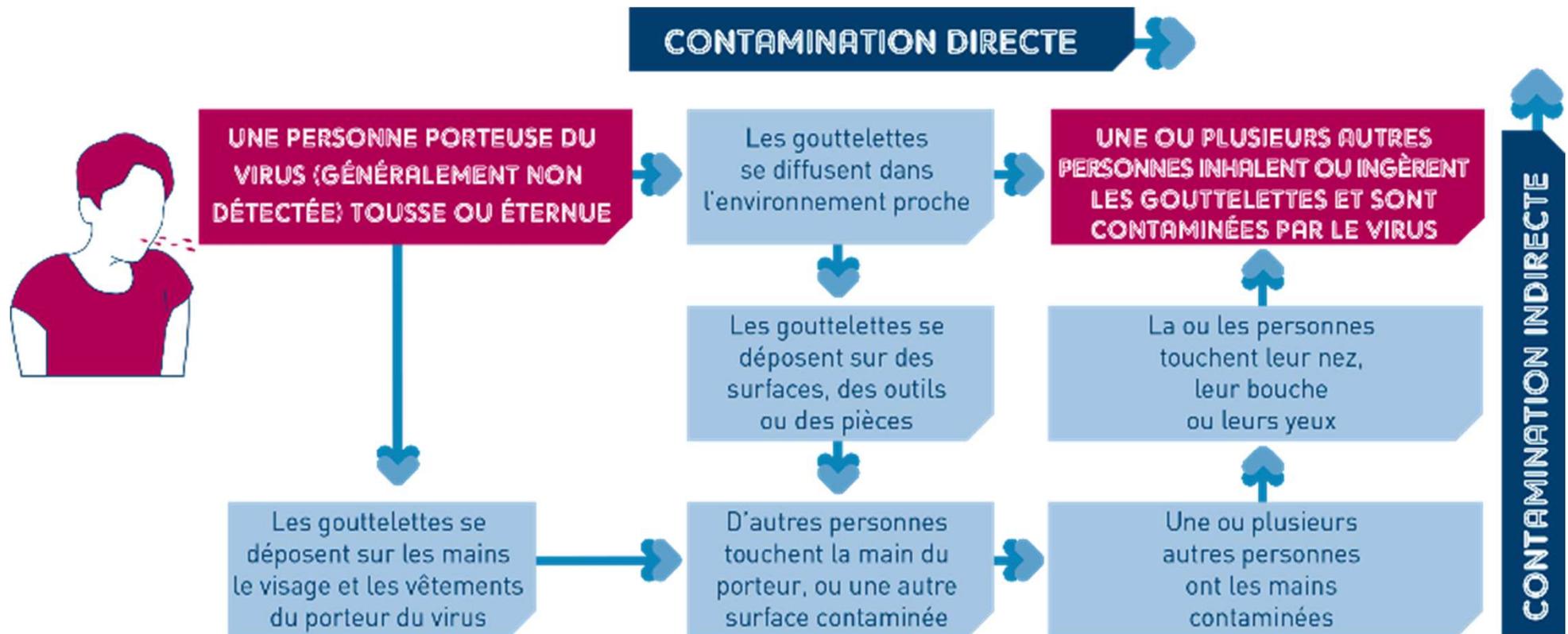
- Pour une reprise du travail en sortie de confinement, qui soit la plus efficace possible, le **dialogue social sera** :

- **Un vecteur de confiance essentiel pour les salariés.**
- **Un préalable indispensable.** La consultation des CSE ou les salariés dans les entreprises de moins de 11 salariés, sur les conditions de redémarrage, sera nécessaire.



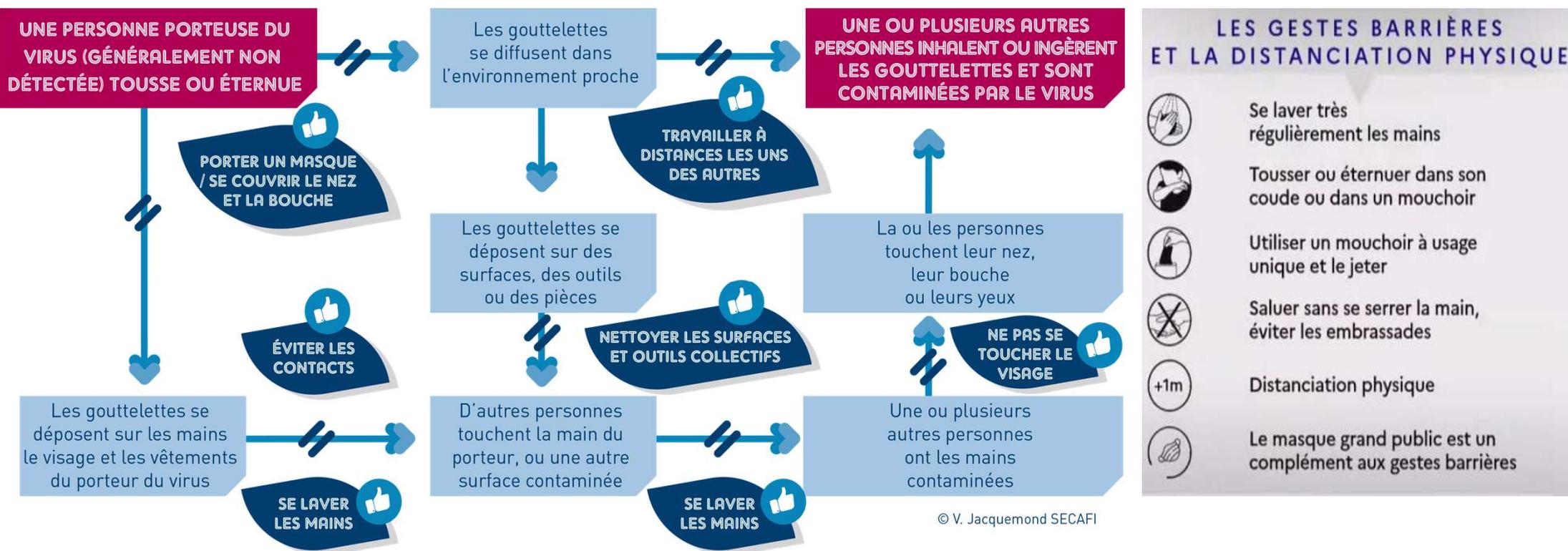
# Covid-19 : Quelle prévention face aux modes de contamination ?

- Bien que le secteur de l'hôtellerie et de la restauration ait une culture de l'hygiène généralement développée (Référentiel HACCP), **les professionnels devront identifier, dans les différentes activités de travail, les risques de contamination** par deux modes :
  - La **contamination directe**, via l'inhalation de **gouttelettes contaminées** : contact rapproché et prolongé avec autrui ou toux.
  - La **contamination indirecte** qui passe généralement par les mains par contact avec des **surfaces contaminées**.



# Pour éviter la transmission du virus : Plusieurs barrières à mettre en œuvre

- Les mesures barrières à mettre en œuvre concernant la transmission du Covid-19 sont diverses (schéma ci-dessous). Elles doivent être adaptées à l'activité de travail et prendre en compte les **principes généraux de prévention** (cf. page suivante).



**POINTS DE VIGILANCE :** Le port de gants n'est pas recommandé pour toutes les situations de travail (caisse, service en salle, cuisine, etc.), car il risque d'entraîner un faux sentiment de sécurité.

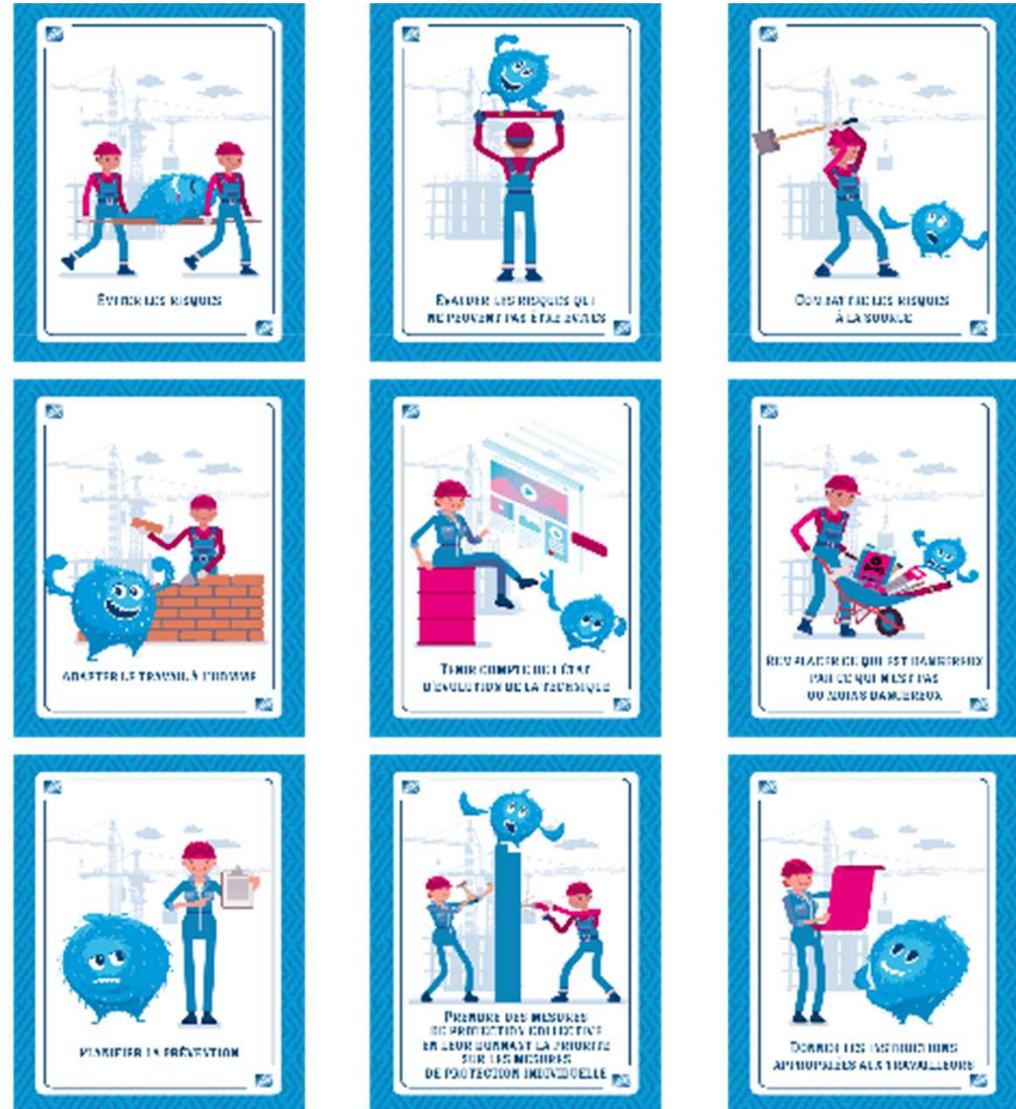
**Recommandation :** privilégier le lavage des mains fréquemment.

# L'employeur doit respecter les principes généraux de prévention

## ► Principes généraux de prévention - Article L4121-2 du Code du travail :

1. *Eviter les risques*
2. *Evaluer les risques qui ne peuvent pas être évités*
3. *Combattre les risques à la source*
4. *Adapter le travail à l'homme, en particulier en ce qui concerne la conception des postes de travail ainsi que le choix des équipements de travail et des méthodes de travail et de production...*
5. *Tenir compte de l'état d'évolution de la technique*
6. *Remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui est moins dangereux*
7. *Planifier la prévention en y intégrant, dans un ensemble cohérent, la technique, l'organisation du travail, les conditions de travail, les relations sociales et l'influence des facteurs ambiants...*
8. *Prendre des mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle*
9. *Donner les instructions appropriées aux travailleurs.*

## Les neuf principes de prévention

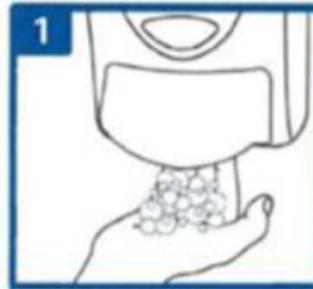


# De nouveaux gestes professionnels à mettre en œuvre

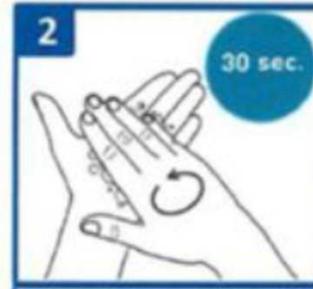
## *Le lavage des mains*

### Principes de base :

- Le lavage se fait à tour de rôle afin de maintenir la distance d'un mètre entre les personnes.
- Au moins une fois toutes les ½ heure.
- Avant et après chaque manipulation de matières premières ou de produits en cours d'élaboration.
- Après avoir toussé, éternué ou s'être mouché.
- Après avoir touché des objets/surfaces susceptibles d'être contaminés.
- Avant et après être allé aux toilettes ou en pause.



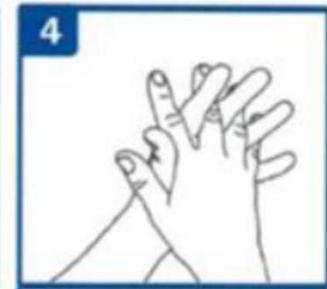
1. Prendre un dose de produit (1,5ml)



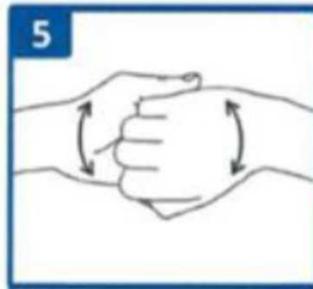
2. Frottez 30 secondes paume contre paume



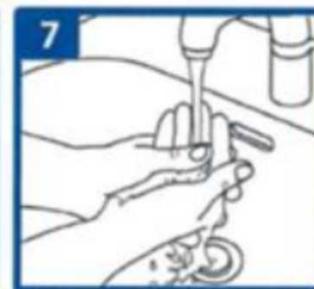
3. Paume contre le dos de la main jusqu'au poignet



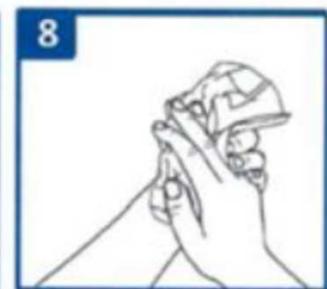
4. Paume contre paume, doigts entrelacés



5-6. Frictionnez le dos des doigts contre la paume opposée et inversement. Frottez chaque pouce avec la main opposée. Frictionnez les doigts dans la paume de la main opposée et inversement. Frotter chaque poignet avec la main opposée..



7. Rincer abondamment à l'eau



8. Sécher les mains à l'aide d'un essui-mains à usage unique

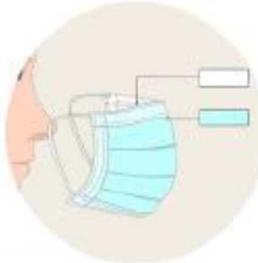
# De nouveaux gestes professionnels à mettre en œuvre

## *Le port du masque*

### Comment mettre mon masque chirurgical ?



Je me lave les mains



Je tourne mon masque dans la bonne direction (bord rigide en haut, face blanche vers moi)



J'attache le haut de mon masque



Je pince le bord rigide pour l'ajuster à mon nez



J'attache le bas de mon masque



Pour le retirer, je ne touche que les attaches



Je jette mon masque et je me lave les mains

### Comment mettre mon masque FFP2?



Je me lave les mains



Je tourne mon masque dans la bonne direction (bord rigide en haut)



Je passe les élastiques derrière la tête, de part et d'autre des oreilles



Je vérifie que le masque couvre bien mon menton



Je pince le bord rigide pour l'ajuster à mon nez

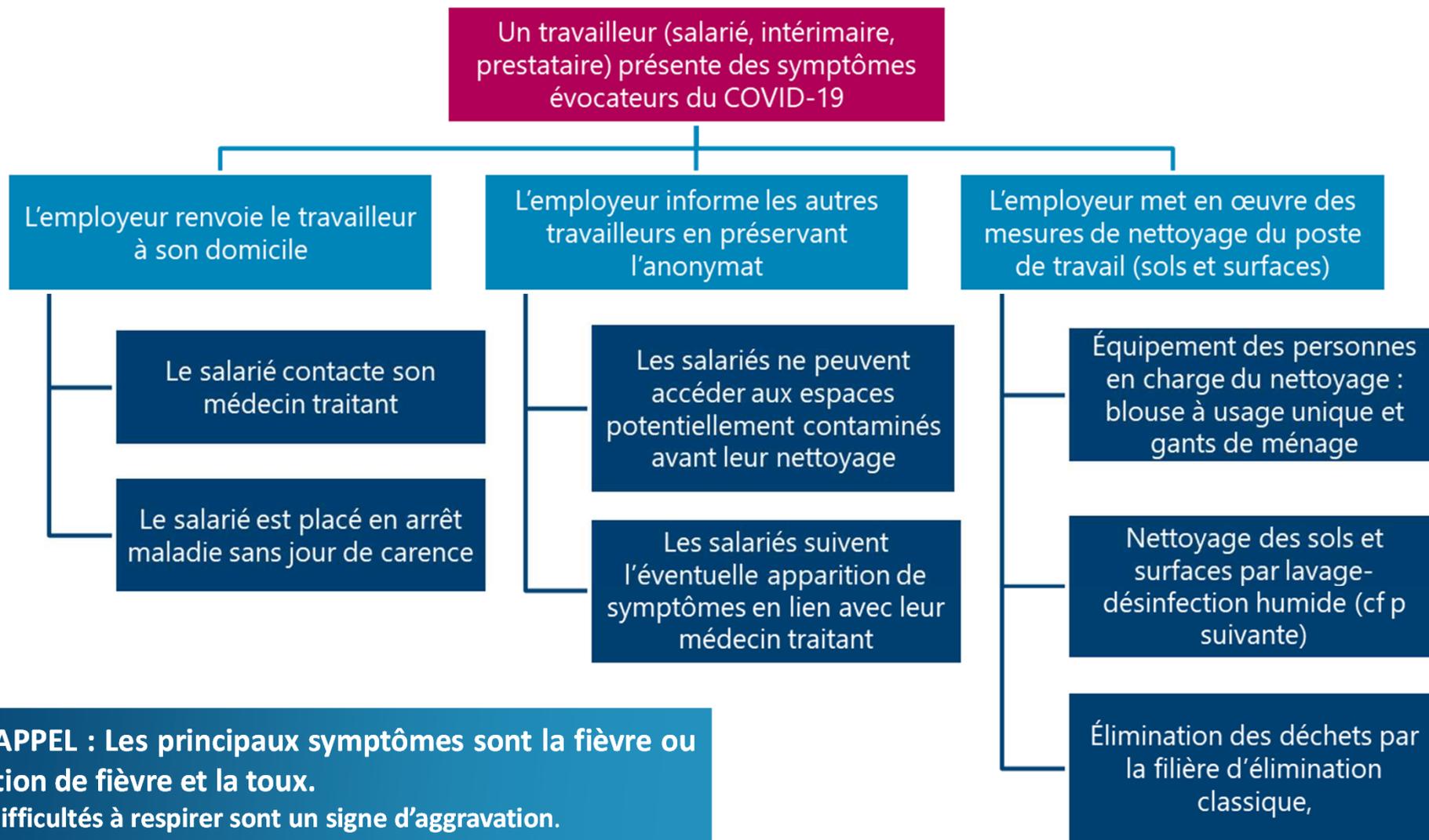


Pour le retirer, je ne touche que les attaches



Je jette mon masque et je me lave les mains

# Que faire si un salarié présente des symptômes d'infection à la Covid-19 sur son lieu de travail ?



**POUR RAPPEL : Les principaux symptômes sont la fièvre ou la sensation de fièvre et la toux.**

- > Les difficultés à respirer sont un signe d'aggravation.
- > Les diarrhées, la perte brutale de l'odorat, sans obstruction nasale et disparition totale du goût, sont également des symptômes qui ont été observés chez les malades.

Sources : *Ministère du Travail (Questions/réponses pour les entreprises et les salariés et Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail (COVID-19: guidance for the workplace)*

Etant donné les modes de contamination, il est nécessaire de prendre en compte :

➤ **Les postes de travail regroupés en unités de travail :**

- Quelles modifications de l'organisation et de la répartition du travail ?
- Comment mettre en œuvre les gestes barrières ?  
=> Alternance des équipes, éloignement des postes de travail, déplacement des équipements, modifications des procédures de travail...
- Quels équipement de protection individuel (EPI) mettre en place et quelles procédures en cas de carence ?

➤ **Les parties communes :**

- Locaux sociaux : sanitaires, vestiaires, salles de pause...
- Locaux de travail mutualisés : salles de restauration, cuisine, réception, chambres, offices, zones de stockage, etc.
- La question du respect des gestes barrières ainsi que du renforcement de l'entretien/du nettoyage des locaux se pose.

➤ **Les matériels mutualisés : ustensiles de cuisine, plateaux, chariots, équipements de commande, etc.**

**POINTS DE VIGILANCE :** L'évaluation des risques et les mesures de prévention doivent également intégrer les impacts possibles de la pandémie (effectifs réduits, modes dégradés...) sur les autres risques présents dans l'activité notamment : les risques physiques, les risques de tensions avec le public, les risques psychosociaux, etc.

# Quels moyens et actions de prévention des risques ?

## À l'arrivée des salariés au sein de l'établissement

- **Avant le départ du domicile** : prise de température ( $+ 37,3^{\circ}$  \* : rester chez soi, idem si une personne est malade dans le foyer).
- Sensibiliser le personnel à **privilégier une voiture personnelle** et permettre le stationnement des véhicules (exemple : participation aux frais de stationnement) . À défaut, **port du masque dans les transports** en commun.
- Privilégier un système permettant de **conserver la porte d'entrée ouverte** en permanence pendant l'arrivée des salariés (limite le risque de déposer le virus sur la poignée de porte).
- **Éviter tout contact physique pour se saluer.**
- Mettre à disposition à l'entrée de l'établissement un **distributeur de solution hydroalcoolique**.
- **Former les salariés** notamment sur les nouvelles modalités d'organisation du travail et les équipements à utiliser (masques, gants, etc.).
- Gérer l'utilisation des **tenues de travail** et la **présence dans les vestiaires** :
  - Les tenues de travail et les chaussures ne doivent pas être portées à l'extérieur de l'établissement (se changer dans les vestiaires en arrivant et en partant). Privilégier autant que possible un service de lavage professionnel.
  - Limiter le nombre simultané de salariés dans les vestiaires, par exemple en ordonnant les arrivées (réduction du temps d'exposition).

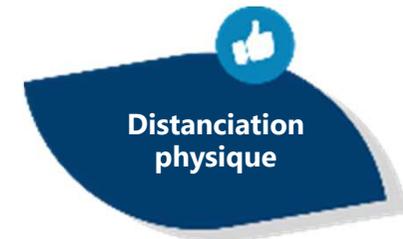


\* Source : Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail (Covid-19 : Getting your workplace ready for Covid-19).

# Quels moyens et actions de prévention des risques ?

## *Durant le déroulement de l'activité de travail, en général*

- Mettre à disposition des salariés à l'entrée de chaque zone de travail un distributeur de solution hydroalcoolique et de lingettes désinfectantes destinées à nettoyer les équipements.
- Planifier des temps de désinfection des mains (toutes les 30 minutes, par exemple).
- Doter les salariés d'outils individuels leur permettant d'éviter de les partager. Prévoir des moyens individuels de désinfection (gel hydroalcoolique à la ceinture).
- Veiller à garantir une distance d'au moins 1 m entre chaque personne (positionner des éléments de séparation de type feuille de plexiglas sur des postes de travail).
- Élargir et/ou multiplier les zones de pause.
- Établir un sens de circulation type « marche en avant » pour les clients.
- Définir un protocole de nettoyage de l'établissement : toutes les surfaces avec lesquelles des personnes ont pu être en contact doivent être nettoyées : poste de travail, tous les équipements de travail partagés, vestiaires, sanitaires (sans oublier les poignées de portes). Il est préférable de procéder également à un nettoyage régulier des sols. Jeter le matériel de protection (masques, sur-chaussures, charlottes, gants) dans une poubelle à commande non manuelle identifiée COVID dont le sac sera fermé puis mis dans un autre sac.
- Changer de tenue de travail au minimum une fois par jour.



# Quels moyens et actions de prévention des risques ?

## *Dans les espaces publics*

### ➤ Zones de circulation :

- Établir un **programme de désinfection des zones de circulation** et de tous les éléments (poignées de porte, interrupteurs, etc.) qui peuvent être touchés par une personne.
- **Réorganiser les flux de circulation des personnes dans l'établissement** pour assurer le respect de la distance de sécurité d'un mètre entre chaque individu :
  - Supprimer les croisements dans les espaces étroits comme les escaliers, les couloirs, les halls d'entrée, etc.
  - Limiter les accès à un nombre de personnes en fonction de la surface de l'établissement.
  - Réaliser une signalétique spécifique permettant de respecter les distances physiques.

### ➤ Toilettes :

- Établir un **programme de désinfection des toilettes** et de tous les éléments (poignées de porte, interrupteurs, etc.) qui peuvent être touchés par une personne, à intervalle régulier.

### ➤ Ascenseurs et monte-charges :

- Disposer un distributeur de solution hydroalcoolique à **l'entrée de chaque accès à un ascenseur**, ainsi que des lingettes désinfectantes.
- Prévoir que les ascenseurs soient utilisés par **un nombre limité de personnes**.
- Identifier des ascenseurs différents, si possible, pour l'acheminement du sale et du propre.



# Quels moyens et actions de prévention des risques ?

## *En zone de réception et de stockage des livraisons*

### ➤ Réception des marchandises :

- Établir un **Protocole de Transport** avec les transporteurs et livreurs (nouvelles mesures liées à la COVID-19).
- **Déterminer une zone « tampon »** pour réceptionner et désinfecter les marchandises.
- **Éviter de faire rentrer le livreur** dans la zone de réception.
- **Respecter la distance physique** (au moins 1 mètre) entre le réceptionnaire et le livreur. Ainsi, qu'entre les collaborateurs qui assureront la réception et le rangement dans les zones.
- Éviter d'échanger **stylo ou matériel** avec le livreur.

### ➤ Rangement et stockage :

- Se **laver les mains** avant de débuter le rangement des produits après réception.
- **Désinfecter les emballages** avec une lingette désinfectante, si les produits sont utilisés directement après réception.



# Quels moyens et actions de prévention des risques ?

## *Concernant les intervenants extérieurs, dont les livreurs à domicile*

- Mettre à disposition un « **kit de protection** » pour les intervenants extérieurs, dans le cas où il n'en disposerait pas.
- **Mettre à jour le plan de prévention** pour les entreprises extérieures.
- Revoir la procédure de **réception des colis et du courrier** et leur distribution.
- **Identifier les risques** de contamination lors de **la réception ou de la mise en œuvre** des installations et matériels des entreprises présentes sur un même lieu de travail. Identifier avec précision les contacts interpersonnels.
- **Informers tous les intervenants extérieurs** et notamment ceux qui interviennent en cours de travaux, des consignes (respect des gestes barrières et autres consignes sanitaires).
- **Limiter le nombre de salariés en contact** avec des intervenants extérieurs à l'établissement.
- Procéder, préalablement à l'exécution de l'opération réalisée par une entreprise extérieure, à une **inspection commune** des lieux de travail, des installations qui s'y trouvent et des matériels éventuellement mis à disposition des entreprises extérieures, **en tenant compte du risque sanitaire**.
- **Être vigilant aux flux liés à l'activité des livreurs à domicile** (exemple : matérialiser une zone d'attente à l'extérieur de l'établissement en respectant la distanciation physique).



# Quels moyens et actions de prévention des risques ?

## *En cuisine*

### ➤ Aménagement :

- **Matérialiser chaque poste de travail** en favorisant autant que possible la distanciation physique.
- **Éviter le croisement** des plats et assiettes propres et des plats et assiettes de retour de salle (y compris couverts) en créant deux zones distinctes sur passe-plat ou console.
- Mettre à disposition des **poubelles à commande non manuelle** dans la cuisine.

### ➤ Organisation :

- **Limiter l'accès à la cuisine** aux seules personnes travaillant en son sein et limiter les entrées/sorties autant que faire se peut.
- Étudier la possibilité de **limiter le nombre de produits à la carte** (au moins provisoirement).

### ➤ Mesures de protection :

- **Utiliser un masque** adapté à la préparation alimentaire.
- Se laver les mains fréquemment (toutes les 30 minutes) en respectant les **bonnes pratique d'hygiène** liée à la préparation alimentaire.
- Laver les ustensiles et la vaisselle avec les produits ménagers habituels, à une température de **60°C minimum**.
- **Nettoyer les surfaces de préparation** régulièrement après chaque utilisation.



# Quels moyens et actions de prévention des risques ?

## *En salle de restauration ou bar*

### ➤ Aménagement :

- **Réagencer la salle** de restauration avec éventuellement un marquage des sens de circulation, séparation des places assises (1 mètre entre chaque table).
- **Limiter**, en fonction de la configuration, le **nombre de places** par table (10 maximum).
- **Afficher les consignes de sécurité** destinées aux clients et au personnel à l'entrée.
- Disposer une paroi en plexiglas à la caisse et nettoyer le côté client après chaque passage.

### ➤ Organisation :

- **Nettoyer les tables et les chaises** avant et après chaque utilisation et disposer des nappes, serviettes ou sets jetables.
- **Attribuer des postes aux personnels** permettant de préserver la distance physique service en salle, service au bar, caisse, etc.
- Privilégier les **moyens de paiement sans contact**. À défaut, **nettoyer** les moyens de paiement **après chaque utilisation**. En de paiement en monnaie ou chèque restaurant, mettre en place une coupole (pas de remise de main à main).

### ➤ Mesures de protection :

- **Utiliser un masque** (FFP2 recommandé) et se **laver les mains** fréquemment (toutes les 30 minutes).
- **Inviter les clients** à se désinfecter les mains (gel hydroalcoolique) en entrant dans l'établissement, dans la salle ou à table, afin de sécuriser la clientèle et les salariés.
- **Éviter la manipulation de la carte des menus par le client**, en privilégiant les ardoises, sets de table, digital...
- Prendre la commande **en conservant la distanciation physique** d'au moins 1 mètre.
- Laver la vaisselle du bar avec les produits ménagers habituels, à une température de **60°C minimum** (utilisation d'un lave-vaisselle).



Port du masque  
systématique



Réagencer la salle



Nettoyage  
régulier des  
surfaces



Distanciation  
physique

# Quels moyens et actions de prévention des risques ?

## À l'accueil et en réception (hébergement)

- **Matérialiser le parcours entre l'entrée et la réception**, ainsi que la zone d'attente pour limiter la présence de plusieurs personnes dans un espace restreint (à adapter en fonction de la surface disponible).
- Disposer **une paroi en plexiglas** sur le comptoir de réception et le nettoyer régulièrement (notamment côté client) après le passage de chaque client.
- **Distancer les postes de travail** d'accueil/réception (si plusieurs postes) pour qu'ils soient à plus d'1 mètre l'un de l'autre.
- **Informé et former les salariés** sur les mesures de prévention des risques liées à la Covid-19, pour qu'ils soient en capacité de les transmettre aux clients.
- **Mettre à disposition des clients un distributeur** de solution hydroalcoolique et/ou des lingettes désinfectantes.
- **Désinfecter les stylos prêtés aux clients** ou aux personnes extérieurs à l'établissement après chaque utilisation.
- **Désinfecter les clés ou cartes d'accès aux chambres** avant de la donner aux clients.
- Privilégier les **moyens de paiement sans contact**. À défaut, laver les moyens de paiement après chaque utilisation.



# Quels moyens et actions de prévention des risques ?

## *Dans les chambres (hébergement)*

### » Organisation et répartition du travail :

- » Adapter le temps d'entretien et de nettoyage d'une chambre par rapport aux règles d'hygiène mises en œuvre pour limiter la contamination.
- » Limiter la fréquence de l'entretien de la chambre au minimum durant le séjour d'un même client.

### » Nettoyage de la chambre :

- » Aérer la chambre avant toute intervention.
- » Désinfecter toutes les poignées (portes, placards, meubles, etc.).
- » Désinfecter l'ensemble des surfaces : meubles, interrupteurs, télécommande, lavabo, robinet, lunette des toilettes, paroi de douche, etc.
- » Éviter de secouer le linge utilisé par les clients.
- » Éviter les croisements du propre et du sale.

### » Si un client est porteur de la COVID-19 :

- » Ne pas procéder à l'entretien de la chambre et procurer au client le matériel nécessaire pour s'en charger.
- » Après le départ du client : fermer la chambre et attendre au moins trois heures avant de commencer le nettoyage et la désinfection.

### Mesures de protection spécifiques :

- Porter un masque (FFP2 obligatoire), une charlotte et des gants imperméables pour protéger les mains lors du nettoyage ;
- Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau et du savon lorsque les gants sont retirés ;
- Après le nettoyage, les gants doivent être jetés et remplacés par une nouvelle paire au besoin ;
- Le lavage des mains doit être effectué avant et après le port de gants.

# **ANNEXES**

# Face à la complexité et à l'urgence : Prendre aussi en compte les risques psychosociaux

- La perception du risque lié à la Covid-19 évolue fortement d'un individu à l'autre, mais aussi d'un jour à l'autre, au fil de l'évolution de la pandémie.
- Les risques psychosociaux (RPS) se définissent comme « des risques pour la santé mentale, physique et sociale engendrés par des conditions d'emploi et les facteurs organisationnels et relationnels susceptibles d'interagir avec le fonctionnement mental ». Ils se manifestent par des troubles, comme l'anxiété, les difficultés de la concentration, le trouble du sommeil, l'irritabilité, la nervosité, la fatigue importante, les palpitations...
- La notion de risque\* doit s'entendre comme « la probabilité d'apparition du trouble psychosocial ayant pour origine l'environnement professionnel ».



**L'anxiété**, suivant la définition de l'OMS comme « sentiment d'un danger imminent indéterminé s'accompagnant d'un état de malaise, d'agitation, de désarroi, voire d'anéantissement », s'accroît auprès de l'ensemble des salariés des sous-secteurs ou activités. Les représentants du personnel sont souvent le premier réceptacle de cette anxiété.

(\*) L'analyse des facteurs de risque repose très largement sur le rapport du collège d'expertise *sur le suivi des risques psychosociaux au travail, dit rapport Gollac 2010*.

# Les aides sociales et économiques spécifiques Covid-19 : Plusieurs dispositifs sont disponibles

## ➤ Assurance Maladie :

<https://www.ameli.fr/entreprise/covid-19/une-subvention-pour-aider-les-tpe-et-pme-prevenir-le-covid-19-au-travail>

## ➤ Agefiph (salariés en situation de handicap) :

<https://www.agefiph.fr/actualites-handicap/covid-19-lagefiph-prend-des-mesures-pour-soutenir-lemploi-des-personnes>

# Le rôle des représentants du personnel : que faire face à la Covid-19 ?

## Responsabilité de l'employeur (Art. L4121-1)



- **L'employeur prend les mesures nécessaires** pour assurer la sécurité et **protéger la santé physique et mentale des travailleurs**. Ces mesures comprennent :
  - Des actions de prévention des risques professionnels.
  - Des actions d'information et de formation.
  - La mise en place d'une organisation et de moyens adaptés.

## Responsabilité du salarié (Art. 4122-1)



- Il incombe à chaque travailleur, en fonction de sa formation et selon ses possibilités, de **prendre soin de sa santé et de sa sécurité ainsi que de celles des autres** personnes concernées par ses actes ou ses omissions au travail.

## Danger Grave et Imminent (Art. L. 4131-2), Droit d'alerte (Art. L. 2312-60) et Droit de retrait (Art. L. 4131-1)



- **Danger grave et imminent**, un membre du CSE, qui constate qu'il existe un risque de **danger grave et imminent (DGI)**, en alerte immédiatement l'employeur selon la procédure prévue au premier alinéa de l'article L. 4132-2.
- **Droit d'alerte** : le **CSE exerce le droit d'alerte** en situation de danger grave et imminent ainsi qu'en matière de santé publique et d'environnement dans les conditions prévues, selon le cas, aux articles L. 4132-2 à L. 4132-5 et L. 4133-1 à L. 4133-4.
- **Droit de retrait** : le travailleur peut se retirer d'une telle situation. L'employeur ne peut demander au travailleur qui a fait usage de son **droit de retrait** de reprendre son activité dans une situation de travail où persiste un danger grave et imminent résultant notamment d'une défectuosité du système de protection.

## Information du CSE



- Compte tenu de ses compétences en matière d'hygiène, de sécurité et d'organisation du travail, **le CSE doit être associé à la reprise de l'activité**.
- En cas de difficulté de dialogue social, le CSE pourra demander une **réunion extraordinaire**.