



LES CONSEILS  
PRÉVENTION du *Sstrn*+

# TRAVAILLER EN CAMPING

LE SERVICE DE SANTÉ AU TRAVAIL  
DE LA RÉGION NANTAISE

## LA SANTÉ AU TRAVAIL

### RÔLE DU SERVICE DE SANTÉ AU TRAVAIL

Votre médecin du travail conseille le salarié et l'employeur pour préserver la santé et la sécurité au travail.

Il est lié par le secret médical.

Vous pouvez demander à le rencontrer pour toute question en lien avec votre travail.

L'équipe santé travail peut proposer à l'employeur des améliorations de conditions de travail.

### *Qu'est-ce qu'un accident du travail?*

C'est un accident brutal et soudain survenu sur les lieux ou à l'occasion du travail (y compris les accidents de trajet).

Tout accident, même bénin, doit être signalé aussitôt par la victime à son employeur : celui-ci doit remettre au salarié un imprimé lui permettant de consulter gratuitement un médecin dans les 48 heures maximum.

En cas de refus de l'employeur, le salarié peut faire la déclaration seul directement à la caisse de sécurité sociale.

### *Qu'est-ce qu'une maladie professionnelle?*

Certaines maladies liées au travail sont reconnues comme des maladies professionnelles définies dans des tableaux de classification.

C'est la victime qui en fait la déclaration en joignant un certificat médical établi par un médecin.

## HYGIÈNE DE VIE

### Premiers contacts avec le travail

- Mieux vaut connaître les risques.
- Au travail le jour, en boîte la nuit...  
Attention, votre organisme a ses limites!

### Partez du bon pied!

- Un bon petit déjeuner est indispensable.
- Ne sautez pas de repas.
- Ménagez-vous des temps de sommeil suffisants.



## LES ACCIDENTS DU TRAVAIL, QUELQUES STATISTIQUES\*...

### Les causes principales

- accidents de plain pied (35%) : chute sur sol glissant ou zone encombrée, ...
- objets en cours de manipulation (19%) : assiettes / couverts dans la partie restauration, colis dans la partie épicerie, cutters, ...
- chutes avec dénivellation (14%) : chute d'escalier, ...



### Localisation des blessures

- les membres inférieurs (33%)
- les doigts et mains (17%)
- le dos, rachis, moelle épinière (17%)
- les membres supérieurs, hors doigts et mains (13%)

\* source : CNAMTS - 2010

### En cas de grosse chaleur...

- Pensez à vous hydrater régulièrement.
- En extérieur, protégez-vous la tête, sans oublier les yeux et la peau.

### ATTENTION

Certains médicaments, l'alcool, le cannabis, les autres drogues, le manque de sommeil, certaines maladies, la chaleur, l'hypoglycémie altèrent la vigilance.



## QUELQUES RISQUES PROFESSIONNELS CONSEILS DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL

### CIRCULATION ET RISQUES DE CHUTES

Tout déplacement peut être source d'accident :  
sol glissant, inégal, encombrement...

#### *Désordre = accident*

- Gardez les sols propres !
- Identifiez les zones potentiellement dangereuses.
- N'encombrez pas, dégagez toute zone de circulation.

#### *Ne faites pas l'acrobate !*

- Pour accéder aux étagères en hauteur ou aux niveaux supérieurs, utilisez des équipements appropriés : escabeau, marchepied...
- N'utilisez pas l'escabeau s'il est en mauvais état
- N'utilisez pas de cageots, cartons, bidons...

#### *Circulez calmement sans courir.*

- Utilisez les rambardes ou rampes dans les escaliers.



### IMPORTANT

- Respectez les règlements intérieurs et les consignes de sécurité, qui doivent être données à votre arrivée.
- Demandez et portez les protections individuelles si l'activité expose à des risques particuliers.

Effectuez les bons gestes :

- Gardez le dos droit.
- Pliez les genoux.
- Maintenez l'axe « tête-cou-tronc ».

## POSTURES ET MANUTENTION MANUELLE

Toute posture contraignante avec effort physique intense ou répétitif peut causer des douleurs ou des accidents du travail.

*N'en faites pas des tonnes!  
Attention à votre dos.*

**En épicerie, bar, restaurant, maintenance :**

- Utilisez les équipements d'aide à la manutention : transpalettes, chariots...
- Favorisez la manutention des objets lourds à plusieurs : sollicitez les collègues si nécessaire.
- Mettez à hauteur de bassin les objets les plus utilisés.

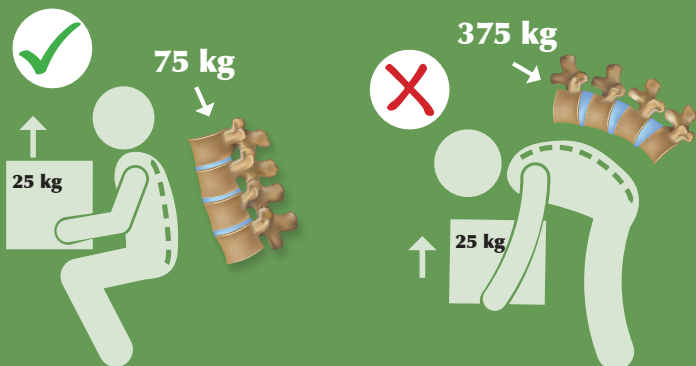
*Ni trop haut ni trop bas!*

**Protégez votre dos et vos tendons**

**Épaules :** limitez l'élévation du coude au-dessus du niveau des épaules, utilisez les escabeaux, marchepieds...

**Gestes répétitifs :** tendinite poignet, mains, coudes, adoptez les bons gestes, alternez les tâches.

**Position à genoux :** alternez les positions.



## QUELQUES RISQUES PROFESSIONNELS CONSEILS DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL

### RISQUE INFECTIEUX

Ne minimisez pas ce risque,  
lavez-vous régulièrement les mains.

#### *Surveillant de baignade et animateur*

- Évitez de marcher pieds nus.
- Pour réaliser des soins d'urgence : respectez le protocole et portez des gants.

#### *Agent d'entretien des locaux*

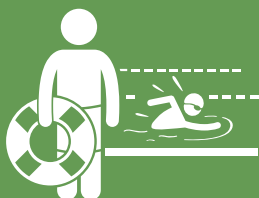
Entretien des sanitaires, changement des poubelles

- Utilisez des gants adaptés.
- En cas de coupure ou de piqûre, nettoyez immédiatement, désinfectez, protégez avec un pansement. Prévenez votre employeur, qui fera une déclaration AT si nécessaire. Vérifiez que la vaccination antitétanique est à jour.
- Respectez la conduite à tenir en cas d'accident avec exposition au sang (AES)



### IMPORTANT

- Pour la maintenance et espaces verts : portez des chaussures de sécurité fournies par l'entreprise.
- Pour les surveillants de baignade : portez des sandales ouvertes avec semelles antidérapantes.



## MACHINES ET OUTILS

### *Gare à l'utilisation des machines et outils coupants*

- N'utilisez pas de machine dangereuse sans avoir été formé (suivez la procédure d'utilisation).
- Débranchez les machines lors des opérations de nettoyage.
- Portez les EPI adaptés à la tâche effectuée

### *Travailler avec le mauvais outil sa peut faire mal!*

- N'utilisez pas de cutters défectueux.
- Privilégiez les cutters à lames auto rétractables. Sinon, pensez à ranger la lame dans son étui.



### *Utilisez correctement les outils à votre disposition.*

- Ne vous déplacez pas avec un couteau.
- Nettoyez et rangez les couteaux de cuisine séparément.

## ATTENTION AU RISQUE THERMIQUE

### *Pour les vendeurs en snack*

- Utilisez des protections (poignées spécifiques, gants, tissus...) pour la saisie des plats
- Placez la friteuse loin des points d'eau et des feux vifs
- Positionnez les queues de casserole à l'intérieur des plans de cuisson pour éviter leur renversement.



# QUELQUES RISQUES PROFESSIONNELS

## CONSEILS DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL

### PRODUITS CHIMIQUES

Attention aux produits utilisés !

Les produits de nettoyage sont souvent irritants, voire corrosifs. Vous risquez : intoxication, allergie, brûlure...

*Apprenez à décoder l'étiquette!*

Nouvel étiquetage de sécurité

j'explose		 E - Explosif	 T - Toxique	 T+ - Très toxique		je tue
je flambe		 F - Facilement inflammable	 F+ - Extrêmement inflammable	 Xn - Nocif		j'altère la santé
je fais flamber		 O - Comburant	 T - Toxique	 T+ - Très toxique		je nuis gravement à la santé
je suis sous pression		 E - Explosif	 F+ - Extrêmement inflammable	 Xn - Nocif	 Xi - Irritant	
je pollue		 N - Dangereux pour l'environnement	 C - Corrosif	 Xi - Irritant		je ronge

### IMPORTANT

- Utilisez correctement les produits :
  - lire les notices d'utilisation.
  - ne jamais mélanger les produits.
  - ne pas transvaser de produits dans des contenants non adaptés et non étiquetés.
- Les produits de piscine sont particulièrement dangereux. Seules les personnes formées sont autorisées à leur manipulation.

**PROTÉGEZ-VOUS** : portez les protections individuelles adaptées : gants spécifiques, lunettes, masque...



## STRESS

Le stress peut être source d'accident et avoir un impact sur la santé.

### *Quelques conseils :*

- N'hésitez pas à en parler à votre responsable et à vos collègues.
- Prenez connaissance de l'organisation du travail et des tâches de chacun dans l'entreprise.
- Sachez à qui adresser un client agressif.



## RISQUE LIÉ À LA CIRCULATION

Durant vos déplacements, le croisement de véhicules est possible.

- Appliquez les règles du Code de la route dans l'enceinte du camping.
- Tenez-vous à distance des engins de manœuvre et respectez les périmètres de protection.
- Circulez calmement sans courir.
- N'encombrez pas les espaces de circulation.



## CONDUITE À TENIR EN CAS D'ACCIDENT

*Si vous êtes témoin d'un accident,  
gardez votre calme et ayez le bon réflexe.*

1. Protégez la victime et son entourage, empêchez un autre accident et évitez toute aggravation de l'accident.
  - Arrêtez la machine, coupez le courant...
2. Alerte ou faites alerter :
  - Prévenez les secouristes de l'entreprise.
  - En cas d'absence : appelez le SAMU au 15.
  - N'oubliez pas de prévenir ou faire prévenir l'employeur !
3. Secourez la victime :
  - Protégez la victime et couvrez-la en attendant les secours.
  - En dehors des petits accidents bénins, appelez toujours le secouriste.
  - Si vous êtes secouriste, pratiquez les gestes élémentaires de survie.
4. Guidez les secours sur le lieu de l'accident et restez à leur disposition.

## COMMENT RÉAGIR ?

- Plaies, coupures : avec des gants, nettoyez la plaie (eau + savon) et utilisez un antiseptique non coloré.
- Saignement abondant : avec des gants, compressez la plaie avec un tampon hémostatique ou un chiffon propre (PAS DE GARROT).
- Fracture : ne déplacez pas la victime.
- Brûlures : refroidissez sous l'eau pendant 15 minutes.
- Projection oculaire : lavez l'œil sous l'eau pendant 15 minutes. Consultez un ophtalmologiste au moindre doute.

**En cas de doute, consultez un médecin !**

## CONDUITE À TENIR EN CAS D'INCENDIE

*Si vous êtes témoin d'un départ de feu, agissez rapidement et efficacement.*

1. Alertez
  - Appelez les pompiers au 18.
  - Prévenez immédiatement un responsable de l'entreprise qui appellera les secours.
2. Intervenez
  - À l'aide des extincteurs à votre disposition, seulement si vous vous en sentez capable et si les flammes et les fumées ne sont pas trop importantes.
3. Évacuez
  - Sur l'ordre d'évacuation et rendez-vous au point de rassemblement.
4. Répondez à l'appel
  - Un responsable fera l'appel afin de vérifier que tout le personnel a bien évacué les lieux.



## LES NUMÉROS D'URGENCE

Le SAMU (15), les pompiers (18), le numéro d'urgence européen (112), ces trois numéros d'urgence sont gratuits et peuvent être composés à partir d'un téléphone fixe ou portable, même bloqué ou sans crédit.

Dans tous les cas, pensez à préciser ces 3 points :

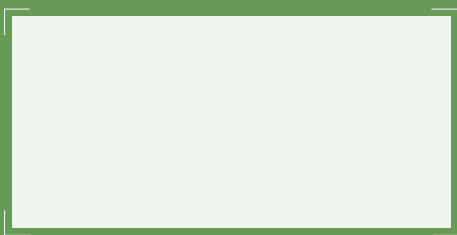
- Qui je suis? (victime ou témoin)
- Où je suis?
- Pourquoi j'appelle? Ne jamais raccrocher en premier.

# POUR EN SAVOIR PLUS

- **Réglementation et inspection du travail**  
[www.pays-de-la-loire.direccte.gouv.fr](http://www.pays-de-la-loire.direccte.gouv.fr)
- **Accident du travail et maladie professionnelle**  
[www.ameli.fr](http://www.ameli.fr)
- **Hygiène de vie**  
(sommeil, drogue, alimentation...)  
[www.INPES.fr](http://www.INPES.fr)



Plus d'information  
sur notre site internet



[sstrn.fr](http://sstrn.fr)



[sstrn44](https://www.linkedin.com/company/sstrn44)



[sstrn\\_44](https://www.instagram.com/sstrn_44)



[@sstrn44](https://www.youtube.com/@sstrn44)



[#Masantéautaf](https://www.tiktok.com/#Masantéautaf)