

RESSOURCE PRATIQUE · ISO 45001:2018 · SECTEUR HÔTELLERIE & TOURISME

Checklist d'audit de certification ISO 45001 — Hôtellerie & Tourisme

Un outil d'auto-évaluation, clause par clause, pour préparer votre audit de certification ISO 45001 en tenant compte des risques propres à l'hôtellerie et au tourisme : coupures et brûlures en cuisine, troubles musculo-squelettiques et risques liés aux activités touristiques.

COMMENT UTILISER CETTE CHECKLIST

Pour chaque question, évaluez votre niveau de préparation réel, avec les responsables HSE et les représentants des travailleurs concernés. Cette auto-évaluation ne remplace pas un audit de certification : elle vous permet d'identifier, en amont, les points forts et les zones qui nécessitent encore un travail de mise en conformité.

OUI

Vous êtes en mesure de démontrer ce point avec des preuves documentées.

PARTIELLEMENT

Le point existe mais nécessite d'être renforcé, formalisé ou complété.

PAS ENCORE

Le point n'est pas encore traité ; un plan d'action est à prévoir.

CLAUSE 4 — CONTEXTE DE L'ORGANISME

Dans l'hôtellerie et le tourisme, le contexte SST est marqué par la diversité des postes (cuisine, ménage, accueil, activités extérieures) et une forte saisonnalité de l'activité.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE DÉTERMINÉ	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
les enjeux externes propres au secteur : réglementation hygiène et sécurité en restauration, exigences saisonnières, activités touristiques encadrées ?			
les enjeux internes : diversité des postes, personnel saisonnier, charge physique du travail de ménage ?			
les parties intéressées pertinentes : personnel de cuisine, personnel de ménage, guides et animateurs d'activités ?			
les besoins et attentes de ces parties intéressées en matière de sécurité et de santé au travail ?			

LE DOMAINE D'APPLICATION DU SMS COUVRE-T-IL CLAIREMENT	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
l'ensemble des établissements et types de postes concernés ?			
les activités touristiques ou sportives proposées aux clients et encadrées par le personnel ?			

CLAUSE 5 — LEADERSHIP ET PARTICIPATION DES TRAVAILLEURS

La direction doit porter un engagement visible sur la sécurité en cuisine et la prévention des TMS liés au ménage, en associant le personnel saisonnier à la démarche.

LA DIRECTION GÉNÉRALE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
assume-t-elle la responsabilité de la prévention des accidents de cuisine et des TMS liés au ménage ?			
a-t-elle établi une politique SST adaptée à la diversité des postes et à la saisonnalité de l'activité ?			
s'assure-t-elle que les ressources nécessaires (équipements de cuisine sécurisés, matériel de ménage adapté) sont disponibles ?			
protège-t-elle le personnel de toute forme de représailles lorsqu'il signale un danger ?			

L'ENTREPRISE A-T-ELLE MIS EN PLACE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
un processus de consultation du personnel, y compris saisonnier, sur les risques liés à leur poste ?			
un accueil sécurité systématique pour tout nouvel arrivant saisonnier ?			

CLAUSE 6 — PLANIFICATION

La planification doit identifier de façon proactive les dangers liés à la cuisine, au ménage et aux activités touristiques ou sportives proposées aux clients.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE IDENTIFIÉ ET ÉVALUÉ	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
les risques de coupure et de brûlure liés aux activités de cuisine ?			
les risques de troubles musculo-squelettiques liés aux activités de ménage (port de charges, postures) ?			
les risques liés aux activités touristiques ou sportives encadrées par le personnel (piscine, excursions) ?			
les risques liés au travail en horaires décalés et à la charge émotionnelle du contact client ?			

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
déterminé les exigences légales applicables à la sécurité en restauration et aux activités touristiques encadrées ?			
défini des objectifs SST mesurables incluant la réduction des accidents de cuisine ?			

CLAUSE 7 — SUPPORT

Le support couvre les équipements de protection en cuisine, le matériel de ménage ergonomique, et la formation du personnel saisonnier.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
les équipements de protection en cuisine (gants anti-coupure, tabliers, chaussures antidérapantes) sont-ils fournis ?			
le matériel de ménage est-il adapté pour limiter les efforts physiques et les postures à risque ?			
le personnel encadrant des activités touristiques dispose-t-il des qualifications et habilitations requises (secourisme, natation) ?			
le personnel saisonnier reçoit-il une formation sécurité avant sa prise de poste ?			

CLAUSE 8 — RÉALISATION DES ACTIVITÉS OPÉRATIONNELLES

C'est la clause la plus dense : application de la hiérarchie des mesures de prévention en cuisine, gestion des pics d'activité saisonniers, préparation aux situations d'urgence.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE MIS EN PLACE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
une application de la hiérarchie des mesures de prévention pour les risques de cuisine et de ménage ?			
une organisation adaptée aux pics d'activité saisonniers limitant la surcharge de travail ?			
une surveillance sécurisée des activités aquatiques ou sportives proposées aux clients ?			
un plan de réponse aux situations d'urgence (incendie cuisine, noyade, accident client) incluant les premiers secours ?			
une coordination sécurité avec les prestataires d'activités touristiques externes ?			

CLAUSE 9 — ÉVALUATION DES PERFORMANCES

L'évaluation des performances doit intégrer les indicateurs SST spécifiques aux accidents de cuisine et aux TMS liés au ménage.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
les indicateurs SST (accidents de cuisine, TMS déclarés, incidents lors d'activités) sont-ils suivis et analysés ?			
des audits internes couvrant les cuisines et les activités touristiques encadrées sont-ils réalisés ?			
la revue de direction intègre-t-elle un bilan de la saison écoulée sur le plan de la sécurité ?			
les résultats de la surveillance SST sont-ils communiqués au personnel, y compris saisonnier ?			

CLAUSE 10 — AMÉLIORATION

L'amélioration continue dans l'hôtellerie et le tourisme se mesure à la réduction durable des accidents de cuisine et des TMS liés au ménage.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
chaque accident ou presque-accident fait-il l'objet d'une investigation et d'une action corrective documentée ?			
les causes racines sont-elles analysées avec la participation du personnel concerné ?			
l'entreprise recherche-t-elle activement des opportunités d'amélioration de la sécurité en cuisine et en ménage ?			

VOTRE PROCHAINE ÉTAPE

Le résultat de cette auto-évaluation vous oriente vers l'une des situations suivantes.

Majorité de OUI

Votre système est globalement prêt. Un audit à blanc ciblé permettra de sécuriser les derniers points avant la certification.

Majorité de PARTIELLEMENT

Les fondations existent mais doivent être structurées et documentées. Un accompagnement resserré permet de combler ces écarts rapidement.

Majorité de PAS ENCORE

Une mise à niveau complète du système est nécessaire avant d'envisager un audit de certification. Un diagnostic initial est recommandé.

Besoin d'un accompagnement ISO 45001 pour votre établissement hôtelier ou touristique ?

Agilion Quality accompagne les entreprises marocaines dans la mise en place de leur système de management de la santé et de la sécurité au travail, du diagnostic initial jusqu'à l'obtention du certificat, avec un engagement de résultat et une mobilisation possible des subventions étatiques (OFPPT, GIAC, Maroc PME).

W. agilionquality.com **E.** contact@agilionquality.com **T.** +212 (0) 620 55 97 20

4ème Étage – Bureau N°12, Bd 11 Janvier, 2 Rue Essanaoubar, Casablanca 20130

À PROPOS D'AGILION QUALITY

Agilion Quality SARL AU est un cabinet de conseil basé à Casablanca, spécialisé dans l'accompagnement à la certification ISO, la mise en place de systèmes de management intégrés (SMI), les accréditations réglementaires et sectorielles et la mobilisation de subventions publiques pour le financement des démarches qualité et sécurité.