

Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

Introduction

Le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés (Horeca) emploie environ 7,8 millions de personnes dans l'Union européenne. Il se caractérise par une forte proportion de petites entreprises, de jeunes travailleurs, de femmes et de migrants¹. Les conditions de travail peuvent y être difficiles et exiger beaucoup des individus (en particulier en raison du contact direct avec les clients) et leur imposer des charges élevées de travail physique et des horaires irréguliers². Il en découle pour les travailleurs de sérieux risques de souffrir de problèmes de santé d'origine professionnelle, y compris de troubles musculosquelettiques (TMS).

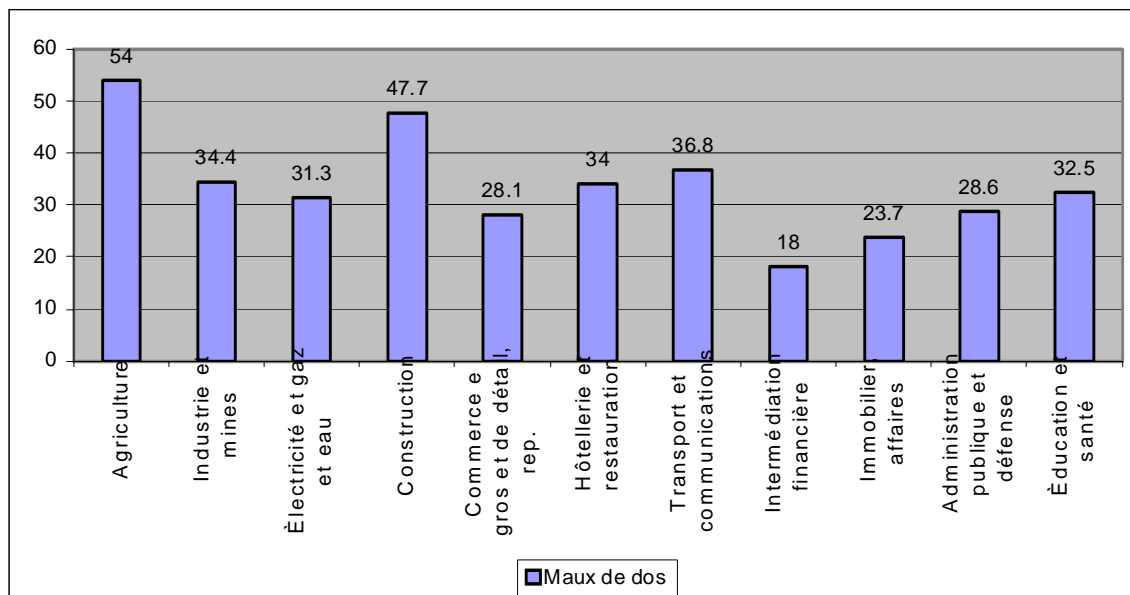
Portrait statistique des TMS dans le secteur Horeca

La charge de travail physique y est élevée. En 2000, près de 55% des travailleurs de ce secteur dans l'UE-15 déclaraient que leurs tâches exigeaient des positions douloureuses ou fatigantes, contre 45% dans tous les secteurs. Quelque 43% ont indiqué qu'ils devaient porter ou déplacer de lourdes charges durant leur travail (contre 36% du total) et 64% ont signalé des mouvements répétitifs de la main ou du bras (contre 56% du total)³. Ceci a pour conséquence que les TMS sont répandus dans le secteur Horeca: environ 33% des travailleurs de ce secteur dans l'UE-15 déclarent souffrir de maux de dos, environ 20,3% de douleurs musculaires à la nuque, environ 11,5% aux membres supérieurs et 17,6% aux membres inférieurs⁴. Dans les pays adhérents et candidats, 34% des travailleurs du secteur Horeca déclarent souffrir de maux de dos⁵. Les douleurs musculaires aux membres inférieurs sont plus fréquentes dans le secteur Horeca que dans tout autre secteur.

**Figure: proportion de travailleurs faisant état de maux de dos liés à leur travail,
EU-15, ESWC 2000**



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca



Que sont les TMS?

Les troubles musculosquelettiques d'origine professionnelle sont des affections de structures corporelles telles que les muscles, les articulations, les tendons, les ligaments, les nerfs, les os et le système vasculaire local, qui sont principalement provoqués ou aggravés par l'activité professionnelle et par les effets de l'environnement dans lequel celle-ci est exercée.

La plupart des TMS d'origine professionnelle sont des troubles cumulatifs résultant de l'exposition répétée à des pressions plus ou moins intenses sur une longue période. Les TMS peuvent toutefois prendre aussi la forme de traumatismes aigus tels que des fractures provoquées par un accident.

Ces troubles affectent principalement le dos, le cou, les épaules et les membres supérieurs, mais ils peuvent aussi concerner les membres inférieurs. Certains TMS sont des troubles spécifiques qui se caractérisent par des signes et des symptômes bien définis, comme le syndrome du canal carpien affectant le poignet. D'autres se manifestent uniquement par une douleur ou un inconfort, sans qu'un trouble spécifique soit clairement observé. Cela ne signifie toutefois pas que ces symptômes sont inexistants.

Les TMS peuvent être caractérisés comme des troubles épisodiques parce que la douleur disparaît souvent et réapparaît quelques mois ou quelques années plus tard. Cependant, certains TMS peuvent devenir chroniques ou irréversibles.



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

Pourquoi les travailleurs du secteur Horeca sont-ils particulièrement exposés aux TMS?

Les travailleurs du secteur Horeca peuvent être exposés à un risque accru de développer des TMS parce que:

- leur travail nécessite souvent de rester debout pendant des périodes prolongées et d'adopter des positions de travail inconfortables
- la plupart de leurs activités professionnelles sont physiquement éprouvantes, stressantes et leur imposent des horaires de travail particulièrement lourds
- beaucoup de travailleurs saisonniers sont engagés dans ce secteur et n'ont pas le temps de s'adapter à leurs tâches
- beaucoup de jeunes sont employés dans ce secteur et ne sont pas encore habitués à travailler ou n'ont pas encore développé les savoir-faire nécessaires.

Facteurs de risque

Différents facteurs de risque peuvent favoriser le développement des TMS. Les facteurs physiques les plus importants sont liés aux postures adoptées, aux forces exercées, à la répétitivité des mouvements et au fait de travailler sans pause sur de longues périodes. Les TMS peuvent survenir à la suite d'une sollicitation excessive du système musculosquelettique par l'un de ces facteurs de risque, intervenant seul ou en combinaison avec d'autres facteurs.

1. La posture est la position du corps — y compris des bras et des jambes — durant le travail. Des postures incommodes ou inconfortables ont pour effet de maintenir les articulations dans une position autre que leur position normale ou neutre et proche des limites extrêmes de leur amplitude maximale de mouvement. Rester trop longtemps dans la même position n'est pas à conseiller non plus. Des exemples de mauvaises postures sont entre autres:

- bras levés au niveau ou au-dessus des épaules
- poignets fléchis
- dos courbé ou tordu
- cou penché ou tête tournée
- station debout pendant des périodes prolongées.

Ces postures sont associées à un risque accru de lésions et devraient être évitées autant que possible.



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

Tableau 1: Exemples spécifiques dans le secteur Horeca

Lieu/tâche/qui	Posture inconmode
Barmans/serveurs	Tendre excessivement les bras en préparant les aliments ou en les servant par-dessus les tables; travailler dans des espaces restreints.
Personnel de cuisine	Maintenir la tête penchée vers le bas en faisant la cuisine; tendre excessivement les bras en préparant les aliments ou en prenant les ingrédients; cuisines mal conçues; espaces de travail exigus.
Personnel de chambre	Postures en torsion ou tension, par exemple travailler en se penchant vers l'avant, en s'étirant, en s'agenouillant pour faire les lits et nettoyer les chambres.
Personnel d'accueil	Bureau mal conçu, travailler debout à l'ordinateur.

2. La force est la quantité d'effort appliquée pour effectuer un travail, par exemple pour soulever une caisse lourde ou manier un outil avec la main. Plus le travailleur emploie de la force, plus grand est le risque de lésion. La quantité de force à appliquer dépend de divers facteurs, tels que:

- le poids de l'objet à manipuler, sa forme et la manière dont il est tenu en main
- l'emplacement de l'objet par rapport au corps; par exemple il faut déployer plus d'effort pour porter une caisse les bras tendus devant soi qu'en tenant celle-ci très près du corps.

Tableau 2: Exemples spécifiques dans le secteur Horeca

Lieu/tâche/qui	Type d'effort
Barmans/serveurs	Transporter des plateaux de service et des plats, déplacer des tables et des chaises, transporter les fournitures de restaurant, les boissons et les casiers vides.
Personnel de cuisine	Transporter de gros paquets de produits alimentaires, déplacer des casseroles et des poêles; placer les assiettes et les verres dans un égouttoir.
Personnel de chambre	Déplacer des lits et des meubles, transporter l'équipement de travail.
Personnel d'accueil	Porter les bagages.



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

3. La répétitivité est le nombre de fois qu'un cycle de mouvements similaires est exécuté pendant un laps de temps. Les mouvements répétitifs sont particulièrement dangereux lorsqu'ils sollicitent les mêmes articulations et groupes des muscles. Plus le nombre de répétitions est grand, plus le risque de lésions est élevé. Des fréquences de répétition supérieures à 20 fois par minute peuvent exposer les poignets et les mains à un haut niveau de risque élevé.

Tableau 3: Exemples spécifiques dans le secteur Horeca

Lieu/tâche/qui?	Mouvement/geste répétitif
Barmans/serveurs	Débarrasser, essuyer et mettre les tables; agiter des cocktails; laver les verres.
Personnel de cuisine	Hacher et découper les aliments en menus morceaux lors de la préparation des repas, remuer.
Personnel de chambre	Passer l'aspirateur, laver les fenêtres, passer la serpillière.
Personnel d'accueil	Utiliser la souris et le clavier de l'ordinateur, ouvrir les portes pour les clients.

4. La durée est le nombre de minutes ou d'heures par jour ou de jours par an durant lesquels le travailleur effectue un travail particulier, sans faire de pause. En général, plus la durée est longue, plus le risque de lésions est grand.

Ces quatre facteurs de risque, agissant seuls ou en combinaison, peuvent avoir un effet déterminant sur le développement de TMS chez un travailleur.

Deux autres facteurs peuvent accroître le risque de TMS. Il sont associés à:

- l'environnement de travail⁶:
 - le climat physique — température, ventilation et humidité. La température affecte les muscles; la chaleur et l'humidité dans la cuisine fatiguent les travailleurs et les font transpirer. À cause de la sueur, il leur est plus difficile de tenir les ustensiles et cela leur demande plus de force;
 - l'éclairage peut provoquer des éblouissements ou des zones obscures, contraignant le travailleur à adopter des positions inconfortables pour mieux voir ce qu'il fait;
 - le bruit des appareils et ustensiles de cuisine et des clients peut affecter l'ouïe et causer des tensions corporelles entraînant des positions inconfortables, rapidement suivies d'accès de fatigue;
 - les vibrations des appareils, tels que les mixers, affectent la circulation sanguine, entraînant chez le travailleur un



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

engourdissement des mains et le besoin pour celui-ci d'utiliser plus de force pour tenir les objets;

- les caractéristiques individuelles et les capacités du travailleur:
 - expérience professionnelle et degré de familiarisation avec le travail;
 - formation;
 - âge du travailleur;
 - dimensions physiques individuelles, y compris taille, poids et force du travailleur;
 - style de vie personnel;
 - troubles antérieurs (dos). Des antécédents de douleurs dorsales sont l'un des facteurs les plus fiables pour prévoir des risques futurs d'épisodes de lombalgies⁷;
 - vêtements, chaussures, équipement de protection personnelle;
- les facteurs de risque psychosociaux et l'organisation du travail⁸:
 - charge de travail élevée et niveaux élevés de stress;
 - conditions de travail défavorables, telles que pénuries fréquentes de personnel, horaires lourds, travail sous pression, manque de contrôle et comportements désagréables des clients;
 - manque de soutien des gestionnaires, superviseurs et collègues.

Tout porte à croire que l'action combinée des sollicitations physiques et mentales peut accroître les risques de TMS.⁹

Stratégies de prévention et d'intervention

Les employeurs doivent adapter leurs stratégies de prévention et d'intervention au secteur Horeca et il convient que les travailleurs participent à ce processus afin d'assurer que tous les aspects du travail soient pris en considération.

Évaluation des risques

Les employeurs sont tenus légalement de protéger la santé et la sécurité de leur personnel. L'employeur doit estimer les risques pour la sécurité et la santé sur le lieu de travail et améliorer la situation si nécessaire. Ce processus est appelé évaluation des risques. Une bonne évaluation des risques devrait englober toutes les opérations standard et examiner comment le travail est réellement effectué. Il convient que les membres du personnel coopèrent avec leur employeur et leurs superviseurs pour la mise en œuvre de l'évaluation des risques. La marche à suivre est décrite ci-dessous, étape par étape.



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

Identifier les risques

La première étape consiste à identifier les risques. Toute circonstance ou condition susceptible d'entraîner un incident est un risque. Les activités reconnues comme facteurs de risque pour le développement de TMS sont entre autres les suivantes:

- soulever de lourdes charges ;
- travailler en levant les bras au-dessus du niveau des épaules ;
- marcher et rester debout pendant plusieurs heures d'affilée ;
- se pencher et tendre les bras pour débarrasser, essuyer et mettre les tables; transporter les fournitures de restaurant ;
- porter un grand nombre de plateaux surchargés d'assiettes et de verres.

Déterminer qui pourrait subir des dommages et comment

La deuxième étape consiste à identifier les personnes susceptibles d'être affectées par ces risques.

- Les cuisiniers peuvent souffrir de tension de la nuque et de raideur musculaire car ils doivent rester debout pendant des périodes prolongées et garder la tête baissée pour hacher les ingrédients.
- Les préposés à la plonge peuvent souffrir de maux de dos parce qu'ils restent courbés pendant de longues périodes et parce que les éviers sont trop bas.

Évaluer les risques et décider des dispositions à prendre

La troisième étape consiste à tirer des conclusions de l'évaluation des risques et à prendre les dispositions nécessaires pour remédier aux problèmes.

- Au niveau individuel, par exemple, l'utilisation d'aides mécaniques pour hacher ou découper les ingrédients peut-elle contribuer à prévenir les tensions liées au travail répétitif?
- Au niveau de l'entreprise, est-il possible de varier les activités pour prévenir les mouvements répétitifs?

Agir

Les mesures à appliquer devraient viser avant tout à prévenir les blessures, mais aussi à réduire la gravité de toute blessure subie. Les travailleurs devraient être sensibilisés aux risques potentiels et aux mesures qui seront appliquées pour les protéger.



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

Réfléchir	Réduire les risques	Action possible
<p>Que faites-vous au travail ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Évitez les postures inconfortables - Évitez de courber les poignets ou d'étirer les doigts vers le haut - Évitez les mouvements répétitifs - Évitez de rester debout pendant de longues périodes - Évitez de tendre des objets pendant des périodes prolongées - Limitez le nombre de plateaux de service que vous transportez 	<ul style="list-style-type: none"> - Placez vos coudes tout près de votre corps lorsque vous portez un plateau - Tenez le plateau en équilibre à la fois sur l'avant-bras et la main - Alternez les tâches de transport d'une main à l'autre - Faites-vous aider pour déplacer des tables et des chaises - Utilisez une barre repose pied pendant que vous cuisinez ou que vous lavez la vaisselle¹⁰ - Portez des chaussures adaptées - Utilisez des surfaces de travail à hauteur ajustable - Utilisez la bonne technique pour soulever les objets - Utilisez une échelle pour atteindre les objets placés sur des étagères
<p>Quels outils/ustensiles utilisez-vous ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez des outils/ustensiles conçus pour répondre à vos besoins et vous faciliter la tâche 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez des chariots de service pour transporter les plats - Utilisez des outils de nettoyage munis de poignées adéquates - Utilisez des buses de rinçage à jet réglable¹¹ - Utilisez des couteaux ergonomiques conçus pour éviter les flexions du poignet - Utilisez des aides mécaniques pour hacher les aliments, les découper



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

		en dés ou les mélanger (mixers)
Où travaillez-vous ?	<ul style="list-style-type: none">- Changez l'agencement de votre lieu de travail pour vous faciliter la tâche- Limitez les flexions du dos- Évitez les extensions excessives des bras	<ul style="list-style-type: none">- Placez un objet au fond de l'évier pour relever le niveau de la surface lorsque vous lavez la vaisselle¹²- Réaménagez les espaces de travail de manière à accéder plus facilement aux produits; rangez les articles que vous utilisez le plus souvent à un niveau convenable
Qui êtes-vous ?	<ul style="list-style-type: none">- Assurez-vous que vous avez suffisamment de capacités pour assumer le travail- Avez-vous un handicap temporaire ou permanent?- Êtes-vous enceinte?	<ul style="list-style-type: none">- Procurez-vous de l'aide si vous en avez besoin- Utilisez des équipements adaptés à votre taille- Demandez une formation pratique ou un ajustement approprié vous permettant d'accomplir le travail
Comment est organisé votre travail ?	<ul style="list-style-type: none">- Réduire l'accumulation de fatigue ou de stress	<ul style="list-style-type: none">- Variez vos activités- Changez continuellement de position

Vérifier ce qui a été fait

Il est important de s'assurer qu'aucun nouveau risque n'est créé, notamment pour les mains, les membres supérieurs ou le cou, lors de l'introduction de mesures destinées à réduire les risques pour le dos.

Formation

La formation pratique sur le lieu de travail est essentielle pour prévenir les TMS. Elle devrait inclure:

- des techniques de manutention manuelle
- l'aménagement du poste de travail
- l'identification des facteurs de risque favorisant les TMS (voir plus haut)
- comment utiliser les équipements et outils de manière sûre et ergonomique
- comment utiliser des équipements de protection personnelle
- faire des pauses ou alterner les tâches pour donner à votre corps la possibilité de récupérer.



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

Présentation sommaire de la politique/législation

Au niveau européen, plusieurs directives sont (in)directement liées aux TMS (voir le tableau).

Directives européennes en rapport avec les TMS (juin 2006)¹³

Directive	Thème
89/391/CEE du 12/06/1989 Date de publication: 29/06/1989 Disponible à l'adresse: http://europe.osha.eu.int/data/legislation/1	Directive cadre: Cette directive générale concernant la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs au travail ne concerne pas directement les TMS. Cependant elle oblige l'employeur à prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la santé des travailleurs dans tous les aspects liés au travail.
89/654/CEE du 30/11/1989 Date de publication: 30/12/1989 Disponible à l'adresse: http://europe.osha.eu.int/data/legislation/2	Lieu de travail: Cette directive concerne les prescriptions minimales de sécurité et de santé pour les lieux de travail déjà utilisés et ceux mis en service pour la première fois. Ces prescriptions sont décrites en détail dans les annexes de la directive. Les prescriptions concernant la liberté de mouvement au poste de travail revêtent de l'intérêt pour la prévention des TMS.
89/655/CEE du 30/11/1989 Disponible à l'adresse: http://europe.osha.eu.int/data/legislation/3 89/656/EEC du 30/11/1989 Disponible à l'adresse: http://europe.osha.eu.int/data/legislation/4 Date de publication: 30/12/1989	Équipement de travail, EPP: Les directives 89/655/CEE et 89/656/CEE concernent l'adéquation des équipements de travail et de protection personnelle. Leur adéquation influe sur les risques de TMS. Tout équipement de protection personnelle doit tenir compte des exigences ergonomiques et de l'état de santé du travailleur et être bien adapté à l'utilisateur, après ajustements nécessaires.
90/269/CEE du 29/5/1990 Date de publication: 21/06/1990	Manutention manuelle de charges (voir plus bas)
90/270/CEE du 29/5/1990 Date de publication: 21/06/1990	Équipement à écran de visualisation (voir plus bas)
93/104/CE du 23/11/1993 Date de publication: 13/12/1993 Disponible à l'adresse: http://europe.osha.eu.int/data/legislation/74	Temps de travail: Cette directive concerne l'aménagement du temps de travail. Certains facteurs, tels que le travail répétitif, les tâches monotones, la fatigue et les rythmes de travail peuvent accroître les risques de TMS. Les dispositions concernant ces facteurs sont définies dans cette directive, par exemple: pauses, repos hebdomadaire, congé annuel, travail de nuit, travail posté et modes d'organisation du travail.
98/37/CE du 22/06/1998	Machines:



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

Date de publication: 23/07/1998 Disponible à l'adresse: http://europe.osha.eu.int/data/legislation/32	Rapprochement des législations des États membres relatives aux machines.
2002/44/CE du 25/06/2002 Date de publication: 06/07/2002 Disponible à l'adresse: http://europe.osha.eu.int/data/legislation/19	Agents physiques (vibrations): Protection des travailleurs contre les risques dus aux vibrations

Les directives les plus pertinentes pour la prévention des TMS sont les suivantes:

La directive 90/269/CEE (<http://osha.europa.eu/data/legislation/6>) de l'Union européenne qui fixe des prescriptions minimales de sécurité et de santé pour la manutention manuelle de charges.

Les employeurs doivent:

- utiliser des moyens appropriés afin d'éviter la nécessité d'une manutention manuelle de charges par les travailleurs
- prendre les mesures d'organisation appropriées en vue de réduire le risque encouru lorsque la manutention manuelle des charges par les travailleurs ne peut être évitée
- veiller à ce que les travailleurs soient adéquatement informés sur le poids d'une charge, son centre de gravité ou le côté le plus lourd lorsque le contenu d'un emballage est placé de façon excentrée,
- veiller à ce que les travailleurs reçoivent une formation adéquate et des informations précises concernant la manutention correcte de charges.

La directive 90/270/CEE (<http://osha.europa.eu/data/legislation/5>) de l'Union européenne qui fixe des prescriptions minimales de sécurité et de santé relatives au travail sur des équipements à écran de visualisation.

Les employeurs sont tenus:

- d'analyser les postes de travail
- d'en évaluer les conditions de sécurité et de santé
- de prendre des mesures appropriées pour remédier aux risques éventuels pour la vue, aux problèmes physiques et au stress mental.

Il existe, en outre, une directive européenne pertinente pour la prévention des TMS chez les jeunes travailleurs, qui représentent une proportion importante de la main-d'œuvre employée dans le secteur Horeca. La directive fixe les responsabilités des employeurs qui doivent veiller à minimiser les risques pour les jeunes travailleurs. Ces derniers doivent coopérer avec les employeurs et superviseurs et veiller à l'observation de bonnes pratiques de sécurité au travail et de santé sur leur lieu de travail.

Selon la directive européenne (94/33/CE) (<http://osha.europa.eu/data/legislation/18>) relative à la protection des jeunes au travail, les employeurs sont tenus de:



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

- prendre en considération le manque d'expérience, de conscience des risques et de maturité des jeunes lors de l'évaluation des risques pour leur santé et sécurité
- procéder à l'évaluation des risques avant que le jeune employé ne commence à travailler
- tenir compte de l'évaluation des risques pour déterminer si certaines tâches sont interdites au jeune travailleur.

Les exigences stipulées par d'autres directives, normes et lignes directrices européennes, ainsi que les dispositions législatives prises au niveau national par certains États membres peuvent être également pertinentes pour les conditions de travail des jeunes et la prévention des TMS.

Conclusions et autres informations

Des postures inconfortables, des mouvements répétitifs et la manutention manuelle de charges, combinés à des conditions de travail défavorables sont chose courante dans la plupart des emplois du secteur Horeca. Ces aspects et beaucoup d'autres facteurs peuvent avoir un effet déterminant sur le risque de développement de TMS chez un travailleur. Étant donné que ces affections sont difficiles à traiter et qu'elles peuvent affecter sérieusement la santé du travailleur à long terme, la prévention revêt une importance cruciale.

L'employeur est tenu par la loi de veiller à la santé et à la sécurité des travailleurs. Il assume la responsabilité de l'évaluation des risques sur le lieu de travail et de l'amélioration des conditions de sécurité et de santé pour tous ses travailleurs.

Certains conseils peuvent être suivis par les travailleurs eux-mêmes: faites suffisamment de pauses lorsque vous exécutez un travail répétitif ou réclamant beaucoup d'énergie, déplacez-vous et changez fréquemment votre position de travail, prêtez attention aux symptômes tels que fatigue et douleurs à la fin de la journée de travail.

Sources d'information

Des informations spécifiques, axées sur les TMS dans le secteur Horeca, de même que des informations d'ordre plus général sont largement disponibles. Une sélection est présentée ci-après.

Spécifiques

«Sprains and strains in the young workers in the Restaurant and catering industry» disponible à l'adresse:

<http://www.osha.gov/SLTC/youth/restaurant/index.html>



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

Des informations sur le traitement et la prévention des TMS peuvent être trouvées sous les différentes catégories d'activités et rubriques, par exemple sous «serving» «cleaning» et «sprains & strains».

Des fiches d'information pour différents types d'emploi expliquent aux jeunes travailleurs comment éviter les accidents et blessures dans les débits de restauration rapide, les services de gardiennage et de nettoyage de bâtiments, les magasins d'alimentation, les bureaux et les cinémas.

<http://www.uwworksafe.com/worksafe/teens/teenFactSheets.php>

«How I beat RSI» est disponible à l'adresse: <http://www.howibeatrsi.com/>
Ce site web explique comment un jeune travailleur a pu prendre les mesures appropriées pour surmonter son TMS.

Pour un guide de formation sur la sécurité dans les restaurants, voir Commission on Health and Safety and Workers' Compensation:

<http://www.dir.ca.gov/CHSWC/SBMRMaterials.htm>

Générales

La Health and Safety Commission du Royaume Uni propose des conseils aux travailleurs sur les douleurs dorsales et des informations sur l'évaluation des risques pour différents emplois ou activités professionnelles:

<http://www.hse.gov.uk/msd/>

«Safety tip sheets — preventing injuries from ergonomic hazards» de la Commission on Health and Safety and Workers' Compensation est disponible à l'adresse: <http://www.dir.ca.gov/CHSWC/SBMRMaterials.htm>



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

¹ Klein Hesselink J, Houtman I, van den Berg R, van den Bossche S, van den Heuvel F. «EU hotel and restaurant sector: work and employment conditions». Dublin, Irlande: EFILWC, 2004.

² Houtman ILD, Andries F, Berg R van den & Dhondt S. «Sectoral profiles of working conditions». Dublin, Irlande: EFILWC, 2002.

³ Fondation européenne pour l'amélioration des conditions de vie et de travail. «Enquête européenne sur les conditions de travail, 1995-2000». Disponible à l'adresse: <http://www.eurofound.eu.int/working/surveys/index.htm>.

⁴ Fondation européenne pour l'amélioration des conditions de vie et de travail. «Enquête européenne sur les conditions de travail, 1995-2000». Disponible à l'adresse: <http://www.eurofound.eu.int/working/surveys/index.htm>.

⁵ Fondation européenne pour l'amélioration des conditions de vie et de travail. «Conditions de travail dans les pays adhérents et candidats, 2001». Disponible à l'adresse: <http://www.eurofound.eu.int/ewco/surveys/ccindex.htm>

⁶ Workers' compensation board Northwest Territories and Nunavut. «Safety and the young worker – students manual». Disponible à l'adresse: http://www.wcb.nt.ca/publications/S_YWStudentManual.pdf

⁷ Op De Beeck R and Hermans V. «Research on work-related low back disorders». European Agency for Safety and Health at Work, 2000, 67 p. Disponible à l'adresse: http://www.osha.eu.int/publications/reports/204/lowback_en.pdf

⁸ Houtman ILD, Andries F, Berg R van den & Dhondt S. «Sectoral profiles of working conditions». Dublin, Irlande: EFILWC, 2002.,

Klein Hesselink J, Houtman I, van den Berg R, van den Bossche S, van den Heuvel F. «EU hotel and restaurant sector: work and employment conditions». Dublin, Irlande: EFILWC, 2004.

⁹ Devereux JJ, Vlachonikolis IG, Buckle PW. «Epidemiological study to investigate potential interaction between physical and psychosocial factors at work that may increase the risk of symptoms of musculoskeletal disorders of the neck and upper limb». *Occup Environ Med* 2002;59:269-77.

Dempsey PG, Filiaggi AJ. «Task demands and musculoskeletal discomfort among restaurant wait staff». *Ergonomics* 2006:93-106.



Troubles musculosquelettiques (TMS) dans le secteur Horeca

¹⁰ Teen worker safety in restaurants – etool,

<http://www.osha.gov/SLTC/youth/restaurant/index.html>

¹¹ Teen worker safety in restaurants – etool,

<http://www.osha.gov/SLTC/youth/restaurant/index.html>

¹² Teen worker safety in restaurants – etool,

<http://www.osha.gov/SLTC/youth/restaurant/index.html>

¹³ Roland Gauthy. «Musculoskeletal disorders: where we are, and where we could be», 2005. Disponible à l'adresse: <http://hesa.etui-rehs.org/uk/dossiers/files/Newsletter27p22-27-en.pdf>