

La maîtrise des risques professionnels : le document unique

2j

Nous accompagnons chaque participant dans la pratique des procédures d'hygiène en adéquation avec la réglementation et la politique de l'entreprise.

Objectifs :

A l'issue de la formation, les participants seront en capacité de :

- définir le rôle, l'importance et la nécessité de l'identification des risques professionnels liés à l'activité professionnelle de restauration
- savoir collecter les données utiles pour réaliser l'analyse des risques professionnels
- connaître et appliquer les méthodes nécessaires à l'élaboration du document unique pour le métier
- élaborer les plans d'action et cas pratiques

Public concerné :

Responsables, directeurs, gérants et membres de l'encadrement de l'industrie alimentaire, responsables qualité, sécurité. Personnes chargées de la sécurité dans l'entreprise.

Programme :

Les risques professionnels

Définition, compréhension des risques, enjeux

Les obligations en matière de risques

Collecter les informations

Evaluer les risques : méthodologie

Les caractéristiques du document unique

Preuve de l'application de la démarche

Cas pratiques, exercices d'application

Les actions de prévention

Cas pratiques dans la profession

Exemples de plan d'action

Méthode et organisation pédagogiques :

La formation est basée sur une approche pratique et sur des cas concrets de risques professionnels. A la fin de la formation, chaque participant dispose d'un dossier regroupant les différents points abordés, véritable outil sur son poste de travail.