

OBJECTIFS

Apprendre à rechercher et à évaluer les risques au sein de son entreprise.

En trouver les causes, les classer par degré d'importance.

Savoir élaborer le document unique des risques professionnels. Savoir mettre en place des moyens de prévention pour réduire ou supprimer les risques.

PUBLIC

Tout public

DURÉE

Selon contexte et après analyse de la demande

TARIFS

Intra-entreprise :
1200.00€/Jour

Interentreprises :
350.00€/Jour/personne

NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims,
Rouen, Troyes, Chartres.

SARL AQCF

Rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

info@aqcf.eu

LE DOCUMENT UNIQUE ET LES RISQUES PROFESSIONNELS

Obligations et réglementation.

- ✓ Définir les obligations de l'employeur.
- ✓ Connaître la réglementation en vigueur en matière d'hygiène, de santé et de sécurité.

Savoir rechercher et évaluer les risques professionnels.

- ✓ Savoir identifier les risques par poste de travail. En définir les causes.
- ✓ Connaître les risques connus ou communs à l'activité.
- ✓ Savoir classer les risques par degré d'importance en fonction de leur gravité et de leur fréquence.
- ✓ Définition des moyens de prévention.

Le document unique

- ✓ Méthodologie pour le recueil des résultats de l'évaluation,
- ✓ Savoir mettre en place des actions correctives,
- ✓ Méthodologie pour la rédaction du document unique.

- ✓ Mettre en place un plan d'actions correctives et/ou préventives,
- ✓ Faire vivre son plan Sécurité : Mettre à jour son document unique.
- ✓ Définir les procédures internes de mise à jour du document.

Validation des acquis

- ✓ Evaluation des résultats du plan d'actions correctives,
- ✓ Validation et mise en place du document unique



Le partenaire des professionnels de l'agroalimentaire.

Retrouvez nous sur www.aqcf.eu