



REGLEMENTAIRE HYGIENE ALIMENTAIRE PREVENTION DES RISQUES

Prévenir les risques professionnels grâce au document unique

OBJECTIFS

- Réaliser une évaluation des risques professionnels.
- Adopter une gestion des risques au quotidien.
- Se mettre en conformité avec la législation grâce à l'élaboration du document unique.

➤ PROGRAMME

- Le contexte réglementaire.
- La responsabilité civile et pénale du chef d'entreprise en cas d'accidents de travail et de maladies professionnelles.
- Les accidents de travail et les maladies professionnelles.
- Les principales obligations réglementaires, sensibilisation sur la sécurité pour mieux travailler.
- Méthode d'évaluation des risques.
- Le programme d'actions de prévention.
- Le suivi, la mise à jour, le management de la santé et de la sécurité au travail.

➤ PUBLIC

Chefs d'entreprises, salariés, conjoints ou auxiliaires familiaux du secteur artisanal.
Chefs d'entreprises, salariés hors secteur artisanal.

➤ MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formateur spécialisé en prévention des risques et certifié par l'Assurance Maladie.
- Exercices pratiques, analyse de chaque cas individuel.
- Support de formation remis à chaque participant.

➤ DUREE

1 Jour

➤ LIEUX

GRENADE
TOULOUSE