



Association pour le développement et l'organisation des activités de formation et de conseil pour les Abattoirs et les Industries connexes



MISE EN PLACE D'UNE DEMARCHE D'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS EN ABATTOIR/ATELIER DE DECOUPE

9

Public concerné : personnes chargées, au sein de l'entreprise, de mettre en œuvre la démarche d'évaluation des risques (responsable d'abattoir, responsable qualité, de production, de maintenance, membre des institutions représentatives du personnel...)

Objectifs :

- ✘ Apporter à l'entreprise des éléments méthodologiques lui permettant de réaliser et de faire évoluer son document unique d'évaluation des risques
- ✘ Donner aux salariés des connaissances leur permettant de mieux appréhender et prévenir les risques professionnels

DEROULEMENT ET PROGRAMME

1^{er} jour – Formation du comité de pilotage : mise en place de la démarche

- Rappel des principes généraux d'évaluation des risques professionnels
- *Comment conduire en interne une démarche d'évaluation des risques et réaliser son document unique :*
 - rôle et fonctionnement du comité de pilotage
 - recensement des données disponibles dans l'entreprise
 - définition des zones de travail permettant de réaliser l'évaluation
 - critères à adopter pour procéder à l'identification et l'analyse des risques
 - modalités pratiques d'évaluation des risques (observation, questionnaire...)
 - hiérarchisation et classement des risques, recherche de mesures préventives
 - modalités d'élaboration d'un programme d'action.

2^{ème} jour – Formation des opérateurs

- Définition et caractéristiques des risques professionnels : *accident du travail, maladie professionnelle, accident du trajet*
- Définition et caractéristiques des risques professionnels : *accident du travail, maladie professionnelle, accident du trajet*
- Connaissances générales sur les risques professionnels dans les établissements d'abattage : *les principaux accidents du travail et maladies professionnelles en abattoir d'animaux de boucherie, causes et principes généraux de prévention*
- Principales consignes de prévention des risques dans les établissements d'abattage : *utilisation des outils tranchants, chutes et glissades, manipulations et manutentions manuelles*
- Connaissances générales sur les risques biologiques
- Développement des affections péri-articulaires (troubles musculo squelettiques) dans les métiers de la transformation des viandes. Moyens de prévention : la démarche du couteau qui coupe
- Principaux intervenants internes et externes en matière de prévention des risques dans les établissements d'abattage.

3^{ème} jour – Formation du comité de pilotage : suivi de la démarche

- Identification et à l'analyse des risques sur l'ensemble des zones,
- Aide à la mise en forme des constats, à la recherche de mesures préventives et à l'élaboration du programme d'action et de suivi.

Modalités pédagogiques

Session intra entreprise animée au moyen de diaporamas et de films vidéo illustrant des situations en production.

Modalités pratiques

Durée : 3 jours
(7 heures par jour).

Coût pédagogique :
3 900 € HT + TVA 20 %

Les frais de déplacement, repas et hébergement du formateur sont compris.

Sanction :
Attestation de présence
Certificat de compétence

Des modulations du programme sont possibles sur demande.