

# Pack Document Unique de Sécurité "Clé en main"



## Public visé

Responsable de production  
responsable RH  
Responsable QHSE  
Exploitant

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

Comprendre les exigences réglementaires liées à la prévention des risques professionnels en entreprise ;  
Etre capable d'identifier les dangers et évaluer les risques dans son entreprise (autoévaluation)  
Savoir élaborer et/ou mettre à jour son document unique évaluation des risques professionnels;  
Savoir analyser la cause d'un accident  
Savoir évaluer les mesures de prévention existantes et identifier les mesures de prévention supplémentaires nécessaires ;  
Etre capable de construire et gérer un plan d'actions;  
Savoir communiquer la prévention  
Savoir gérer les entreprises extérieures.

## Description / Contenu

### **Jour 1 : Matin**

La réglementation liée à la prévention des risques professionnels dans les entreprises ;  
Présentation de données accidentologie et maladies professionnelles dans la filière agricole et spécifiquement vitivinicole.

Quelles sont les règles générales en terme de santé, sécurité au travail

La méthode d'évaluation des risques :

- Les dangers : définition / identification / cas pratique / autoévaluation
- Les risques : définition / méthode d'évaluation / autoévaluation
- Les mesures de prévention existantes / autoévaluation

### **Jour 1 : Après-midi**

Le document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) :

Exigences en termes de contenu et de support ;



- o Exigences en termes de gestion ;
- o Exigences en termes de diffusion ;

Les unités de travail versus poste de travail : définition/ être capable de définir les unités de travail suite aux premières étapes de l'autoévaluation

Travail prescrit versus travail réel : savoir identifier les situations à risques par l'observation, l'interview et l'historique

Savoir Classer et prioriser les risques

### **Jour 2 : Matin**

Etre capable d'analyser les causes d'un accident ou d'une situation (Méthode des 5M ou des 5P ) et être capable de proposer les solutions adéquates

Travail collectif : Définir des mesures de prévention

Présentation des contraintes réglementaires et des mesures de prévention adéquates par type de dangers.

Savoir construire son plan d'actions

Identification des indicateurs de performance

### **Jour 2 : Après- midi**

Savoir communiquer la prévention des risques en interne : La culture sécurité

Savoir communiquer la prévention vis-à-vis des parties prenantes - intégration de ce volet dans les principaux référentiels en agroalimentaire;

Savoir encadrer les prestataires de service : Plan de prévention sécurité, protocole de sécurité,...

## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo.

Exercice d'auto-évaluation

Exercices inter-actifs : Work café, Chapeau de Bono

Echanges d'expériences

## Moyens et supports pédagogiques

- Livret stagiaire

## Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu' un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

## Tarifs

**INTRA** : 2320€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires