

Synergie Hôtellerie-Restauration Mise en place en Moselle Lundi 15 novembre 2010

Suppression ou réduction du risque Synergie

Hôtellerie Restauration

Gaël VOUTERS, Formateur Académique ES&ST Hôtellerie www.FreePowerPoint.org

Synergie Hôtellerie-Restauration Mise en place en Moselle Lundi 15 novembre 2010

Suppression ou réduction du risque

Utiliser les principes généraux de prévention

Ca n'est pas facile TOUJOURS s'en remettre à la tête!

Voici les principes généraux de prévention

- 1 - Eviter les risques
- 2 - Evaluer les risques
- 3 - Combattre les risques à la source
- 4 - Adapter le travail à l'homme
- 5 - Tenir compte de l'évolution de la technique
- 6 - Remplacer ce qui est dangereux par ce qui ne l'est pas ou ce qui l'est moins
- 7 - Planifier la prévention
- 8 - Prendre des mesures de protection collective
- 9 - Donner des instructions appropriées

L230-2 du Code du Travail (91-1414 du 31-12-91)

Animation

Synergie Hôtellerie-Restauration Mise en place en Moselle Lundi 15 novembre 2010

Synergie: la démarche de l'approche par le risque

Autodiagnostic

analyse des risques
- définition des limites de la situation de travail
- identification des dangers
- estimation des risques

évaluation des risques
- processus itératif pour atteindre la sécurité

le risque est-il maîtrisé ?

suppression/réduction des risques

principe généraux de prévention :
- prévention intrinsèque
- protection collective
- protection individuelle
- instruction
- information/abilitations

Présent dans le dossier SYNERGIE
- Au cours de la PFMP
- Avec l'accord du Responsable

Synergie Hôtellerie-Restauration Mise en place en Moselle Lundi 15 novembre 2010

Merci de votre attention

Synergie

Hôtellerie Restauration

Gaël VOUTERS, Formateur Académique ES&ST Hôtellerie www.FreePowerPoint.org