

# RISQUES SANITAIRES ET PROFESSIONNELS DANS LA FILIÈRE VIANDE



Dates à définir



Réalisable en entreprise ou dans nos locaux



Participants  
Min : 1 pers  
Max : 12 pers



Prérequis  
Aucun



Durée : 10h30 sur 2 jours

## LES COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier et évaluer les risques sanitaires et professionnels au regard du cadre réglementaire
- Concevoir des actions de prévention adaptées et les intégrer au plan d'action

## PÉDAGOGIE ET ÉVALUATION

- Les apprenants bénéficient d'exercices, cas concrets conçus par des professionnels de terrain, jeux de rôles, quizz, tests, adaptés au programme de formation

## PUBLIC

- Préventeur dans le milieu de l'agroalimentaire, Référent Santé Sécurité, CSE, RH...

**BESOINS SPÉCIFIQUES :** Pour les personnes ayant besoin d'aménagements spécifiques (pédagogiques et/ou matériels), nous vous invitons à nous contacter.

## OBJECTIFS

- S'approprier les enjeux, le cadre réglementaire et les responsabilités en matière de santé et sécurité au travail.
- Analyser un accident ou un incident à l'aide de méthodes structurées.
- Intégrer les risques sanitaires liés aux produits carnés dans la démarche globale de prévention.
- Être capable de transformer les analyses (SST + sanitaire) en actions concrètes, priorisées et suivies dans le temps.

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Construire un Arbre des Causes et un diagramme Ishikawa à partir d'un cas.
- Identifier les dangers sanitaires majeurs d'une activité (biologiques, chimiques, physiques).
- Articuler ces actions avec le DUERP, le plan d'action et les exigences HACCP.

## PROGRAMME

### Demi journée 1 — Enjeux SST, DUERP, plan d'action & plan de prévention

#### 1. Enjeux & fondamentaux SST (30 min)

- Enjeux humains, économiques et juridiques
- Assurance AT/MP : fonctionnement, impacts, responsabilités
- Définitions : AT, trajet, MP
- Responsabilité civile & pénale

#### 2. Cadre réglementaire & principes de prévention

- Les 9 principes généraux de prévention
- Obligations employeur / salarié
- Étapes de la prévention : primaire, secondaire, tertiaire
- Acteurs internes et externes

#### 3. Le plan d'action

- Transformer l'évaluation des risques en actions concrètes
- Priorisation : gravité, fréquence, maîtrise
- Définir : responsable, échéance, indicateurs, ressources
- Suivi, réajustement, preuves d'efficacité
- Lien avec le PAPRIACT pour les entreprises ≥ 50 salariés

## PROGRAMME

### Demi journée 1 (suite)

#### 4. Le plan de prévention

- Quand l'engager ?
  - Travaux dangereux
  - Intervention ≥ 400 h/an
- Obligations de l'entreprise utilisatrice et de l'entreprise intervenante
- Contenu obligatoire : analyse des risques croisés, mesures, consignes, coordination
- Documents associés : protocole de sécurité, PPSPS, autorisations
- Responsabilités pénales et administratives
- Jurisprudence récente

#### 5. Visite d'inspection & analyse terrain

- Préparation, observation, repérage des dangers
- Formulation de solutions
- Lien direct avec DUERP et plan d'action

### Demi journée 2 — Enquête accident & deux méthodes d'analyse des causes

- Pourquoi enquêter ?
- Objectifs : comprendre, prévenir, pas chercher un coupable
- Qui participe ?
- Ce que doit contenir une enquête

#### Méthode 1 : Arbre des Causes – INRS

- Nom officiel : Méthode de l'Arbre des Causes
- Recueil des faits → construction → causes profondes → actions
- Logique systémique : enchaînement des faits, pas de jugement
- Exercice pratique
  - Construction d'un arbre simple
  - Analyse collective

#### Méthode 2 : Analyse des causes par Ishikawa

- 5M : Milieu – Méthode – Main d'œuvre – Matériel – Matière
- Intérêt : structurer les causes, très utilisé en agroalimentaire
- Complémentarité avec l'Arbre des Causes
- Exercice pratique
  - Étude d'un accident
  - Construction d'un diagramme 5M
  - Comparaison des résultats avec l'Arbre des Causes

### Synthèse & choix de la méthode

- Quand utiliser l'une ou l'autre
- Comment les combiner dans une enquête complète
- Comment intégrer les résultats dans le DUERP et le plan d'action

### Demi journée 3 — Prévention des risques sanitaires et professionnels dans la filière viande

#### 1. Cadre réglementaire

- Paquet hygiène et obligations des opérateurs
- HACCP : articulation avec la prévention des risques professionnels
- Traçabilité, autocontrôles, responsabilités
- Lien entre réglementation sanitaire et obligations employeur (L4121 1 et suivants)

#### 2. Risques sanitaires liés à la viande

- Contaminations biologiques, chimiques, physiques
- Points critiques : réception, stockage, découpe, préparation, transport interne
- Chaîne du froid, températures, DLC/DLUO
- Interactions entre risques sanitaires et risques professionnels (TMS, coupures, manutention, organisation du travail)

#### 3. Intégrer la gestion sanitaire dans la prévention globale

- Comment intégrer les risques sanitaires dans le DUERP
  - Identifier les dangers sanitaires comme dangers professionnels
  - Décrire les expositions : manipulation, nettoyage, stockage, flux
  - Lien entre risques sanitaires et risques organisationnels
- Comment traduire ces risques dans le plan d'action
  - Mesures de prévention : organisationnelles, techniques, humaines
  - Définition des responsabilités, échéances, indicateurs
  - Suivi des actions et preuves d'efficacité

## PROGRAMME

### Demi journée 3 (suite)

- Comment intégrer la gestion sanitaire dans les processus de travail
  - Organisation des flux (sales / propres)
  - Gestion des zones et des déplacements
  - Procédures de nettoyage/désinfection intégrées à la prévention
  - Formation et sensibilisation des équipes
- Comment articuler HACCP + prévention SST
  - Points critiques communs
  - Cohérence des procédures
  - Communication interne et culture sécurité/sanitaire

### 4. Étude de cas