



# **ACCOMPAGNEMENT**

**Diagnostic, mise en place et suivi  
de votre solution prévention**



## **Point sur la situation de l'entreprise en matière de risques professionnels ou d'hygiène alimentaire**

Inventaire des mesures de prévention déjà mises en place

Inventaire des documents obligatoires existants

Analyse des situations de travail

Analyse des situations dangereuses ou dangers spécifiques

Analyse du bien-être du personnel

Engagement et crédibilité de l'entreprise en matière de responsabilité sociétale suivant La norme ISO 26000

Analyse du CSE : rôle, mission, action



## Risque professionnel

Création et mise à jour du Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels (DUERP)

Création et mise à jour du plan de prévention des risques professionnels

Amélioration de la qualité de vie des conditions de travail



## Hygiène alimentaire

Création et mise à jour plan de maitrise sanitaire

Mise en œuvre des principes de l'H.A.C.C.P.

Amélioration de la qualité de vie des conditions de travail