

## Titre

Offre de services de prévention externe (= SEPPT)

## Résumé

Tout employeur est tenu d'adhérer à un service de prévention externe dont les missions sont la *surveillance médicale* et la *gestion des risques*. Les tarifs et les services de base sont fixés par la loi. Voici leur offre pour les boulangeries et les entreprises alimentaires.

## Offre de services de prévention externe de Mediwet



- Nombre de collaborateurs Mediwet : 110
- Nombre d'employeurs affiliés : 10.956
- Nombre d'employeurs affiliés dans l'industrie alimentaire : 114
- Nombre de boulangers affiliés : 130

## Approche générale

Les trois piliers de Mediwet sont :

- la surveillance médicale
- la gestion des risques
- les formations sur tous les thèmes en matière de prévention

## Services médicaux

- Les différentes évaluations de santé et les informations complémentaires (cadre juridique, qui est obligé de passer un examen ? rôle du médecin du travail, vaccinations, certificats d'aptitude, etc.).
- Réintégration.
- SEED-Connect : plateforme numérique du SEPPT

## Analyses de risques

La réalisation d'une analyse des risques comprend toujours trois étapes :

- Identification du risque (cartographie des dangers) ;

- Estimation du risque (indication du niveau de risque) ;
- Evaluation du risque (évaluer si un risque est acceptable et quelle priorité il faut lui accorder).

*Thèmes* : hygiène du travail, sécurité du travail, ergonomie, santé, bien-être psychosocial.

Chacun de ces thèmes s'accompagne toujours *d'ateliers (en ligne ou en présentiel), de formations et de conseils concrets* (image des risques sur le lieu de travail et aux postes de travail, conseils et astuces ergonomiques, listes de contrôle sur l'alimentation, l'ordre et la propreté et les points d'attention généraux, informations sur la sécurité des machines, mises en service et fiches d'instructions de sécurité)

### **Offre de formations :**

<https://www.mediwet.be/fr/formations>

### Offre industrie alimentaire et boulangerie

- Workshop pour les travailleurs qui entrent en contact avec des aliments

[https://www.mediwet.be/fr/formations/22318645/workshop-het-opsporen-van-specifieke-  
risico-s-bij](https://www.mediwet.be/fr/formations/22318645/workshop-het-opsporen-van-specifieke-risico-s-bij)

Workshop relatif à l'analyse "*Travailler avec des aliments*" et les points suivants élaborés plus avant:

- o présentation et utilisation de l'outil (check-list) pour effectuer l'analyse du travail avec les aliments
- o hygiène des mains, hygiène personnelle et hygiène vestimentaire
- o accidents, allergènes présents par contamination croisée
- o entretien et déchets

- Outils spécifiques par secteur.
- Experts en alimentation, horeca et boulangerie.
- Expert en boulangerie et informations spécifiques : élaboration d'une analyse des risques (sécurité des machines, incendie, ergonomie, premiers secours, etc.),
- Regroupement des risques professionnels chez les boulangers : poussière, chaleur, station debout...



- Analyses de risques spécifiques : pour les boulangeries, notes explicatives et OIRA, autres méthodes.
- Conseils de santé sur la poussière et la farine.
- Check-list aliments, ordre et propreté, points d'attention généraux.
- Offre de formations interentreprises large et accessible à l'aide de webinaires et de workshops sur tous les aspects de la prévention.

### Coordonnées de Mediwet

Zone de couverture : Flandre et Région bruxelloise

Siège social : Gand

#### ***Personne de contact alimentation et boulangerie :***

Bruno Van Dyck, conseiller en prévention, 03/205 69 70 ou 0475/844 030,  
bruno.van.dyck@mediwet.be

#### ***En cas de problème avec votre dossier :***

Bruno Van Dyck, conseiller en prévention, 03/205 69 70 ou 0475/844 030,  
bruno.van.dyck@mediwet.be

<http://www.mediwet.be/>

---