

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 Mensura



- Nombre de collaborateurs Mensura : 650
- Nombre d'employeurs affiliés : 57.100
- Nombre d'employeurs affiliés dans l'industrie alimentaire : 769
- Nombre de boulangers affiliés : 588

Approche générale

L'approche de Mensura est fondée sur la vision d'un *travail plus faisable* : maintenir les collaborateurs en meilleure santé, plus longtemps et mieux au travail, en mettant l'accent sur l'optimisation des conditions de travail.

Travail faisable

Approche intégrale et positive de la santé des collaborateurs. Large éventail de scans, d'outils et d'actions visant à améliorer la santé, la vitalité, le bien-être mental et la forme physique (scan vitalité, perception du stress, mesure du mode de vie, résilience, etc.) dans le but d'activer les travailleurs.

Mensura dispose d'une large gamme de *processus de conseil en ergonomie* (analyse du poste de travail, scans, ajustements, formations, etc.) en plus de son offre d'amélioration de la sécurité au travail, de l'environnement, de l'hygiène industrielle et de la toxicologie. En outre, les entreprises bénéficient d'un soutien important (par le biais d'analyses, de formations et de coachings) pour réduire l'absentéisme évitable dans l'entreprise à un minimum absolu et accompagner les collaborateurs absents.

De *nombreuses technologies innovantes et numériques* sont mises en œuvre dans les différentes analyses de risques.

Offre de formations

<https://www.mensura.be/fr/learn-and-connect>

Offre industrie alimentaire et boulangerie

- Starterspakket voor kleine bedrijven, met specifieke aanpak voor bedrijven met minder dan 5 medewerkers
<https://www.mensura.be/fr/debuter-en-tant-qu-employeur/vos-premieres-demarches>
- La surveillance médicale accorde une attention particulière aux risques dans l'industrie alimentaire et les boulangeries :
 - travail de nuit, très tôt le matin, travail posté
 - contraintes ergonomiques et les mouvements répétitifs sur la chaîne de production
 - attention aux fonctions de sécurité (dans les boulangeries : entrepôt)
 - travailler dans le froid et la congélation
 - contact avec la poussière et la farine
 - risques respiratoires et pulmonaires
 - travailler dans le bruit (environnement industriel)
 - études sur la réintégration
- Informations sur la farinose, les allergies et l'étiquetage,
<https://www.mensura.be/fr/acces-client/news/farinose-une-maladie-assez-connue-aupres-des-boulangers-une-maladie-qui-peut-etre-supprimee>
- Dans le cadre de l'offre de base, les priorités et les besoins propres à l'entreprise sont pris en compte sans coût supplémentaire.

Coordonnées Mensura

Zone de couverture : Belgique

Siège social : Bruxelles

Personne de contact alimentation et boulangerie :

Philippe De Belder, Account Manager, 0485/60 55 10, philippe.debelder@mensura.be

En cas de problème avec votre dossier :

Philippe De Belder, Account Manager, 0485/60 55 10, philippe.debelder@mensura.be



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