

L'INBP a conçu un classeur-outil « Sécurité et santé au travail »
*Un 3 en 1 unique pour permettre aux boulangers pâtisseries
d'être en accord avec les exigences de l'Inspection du travail*

La réglementation en matière de santé et sécurité au travail est complexe. Les obligations sont nombreuses et les chefs d'entreprise peuvent se sentir démunis face aux exigences de l'Inspection du travail.

Le Pôle innovation technologique de l'INBP (Institut national de la boulangerie pâtisserie), a conçu un support simple, pédagogique et opérationnel pour leur permettre de s'informer sur la réglementation, de mettre en œuvre les actions obligatoires et d'organiser la gestion de leurs documents. Il se présente sous la forme d'un classeur utilisable comme DUS (Document Unique de Sécurité).



S'informer simplement sur la réglementation

Une partie du classeur est une base d'informations actualisées concernant les obligations du chef d'entreprise en matière de santé et sécurité au travail. L'information est traitée sous forme de fiches pratiques et pédagogiques : électricité, incendie, accident du travail, visite médicale, rédaction du DUS...

Répondre concrètement aux obligations

La partie boîte à outils contient des supports directement utilisables : affiches obligatoires, autodiagnostic du matériel, fiche individuelle pénibilité, affiches de sensibilisation à la santé et à la sécurité, inventaire des produits et matériels obligatoires dans l'armoire à pharmacie....

Le classeur intègre également l'évaluation des risques professionnels que le chef d'entreprise doit obligatoirement réaliser sous peine d'une amende de 1.500 €. Tableaux préremplis et exemples permettent à l'artisan de rédiger facilement son évaluation et de proposer un plan d'action adapté.

Gérer de façon optimale tous les documents

Le classeur permet enfin de regrouper et classer l'ensemble de tous les documents relatifs à la santé et la sécurité en entreprise : courriers, compte-rendu des inspections et des vérifications ...

Ce classeur peut être commandé à l'INBP au 02 35 58 17 85. Tarif : 115 € TTC, frais de port inclus

A propos du Pôle innovation technologique de l'INBP : www.inbpinnov.com

Labellisé dès 1993 par le Ministère des PME, du commerce et de l'artisanat, le Pôle innovation technologique de l'INBP contribue à la recherche et au développement dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie et aux avancées matérielles, commerciales et techniques. Centre de ressources, il fait le lien entre le monde de la recherche et celui des boulangers-pâtisseries à travers des missions d'assistance directe aux artisans et intervient également dans de nombreux études et projets de recherche.

INBP | 150 boulevard de l'Europe | BP 1032 | 76171 Rouen cedex 1 | www.inbp.com

Contacts presse :

INBP – Pôle innovation technologique
Anne Lauridsen | a.lauridsen@inbp.com
Tél. 02 35 58 17 77 | LD. 02 35 58 17 85

Isbam - RP
Michel Lepeu | michel.lepeu@isbam.fr
Tél. 02 78 71 40 42 | Gsm 06 07 28 31 30