

HYGIÈNE

Depuis le 1er janvier 2016, les travailleurs en contact avec des denrées alimentaires doivent fournir tous les trois ans un certificat médical.

Si l'employeur n'organise pas lui-même le contrôle médical au sein de son entreprise, il prend à charge le ticket modérateur.



OiRA

OiRA est un outil simple et gratuit à disposition des employeurs et travailleurs sur internet. Il permet d'évaluer les risques pour la santé et le bien-être au travail des travailleurs. Le guide décrit, étape par étape, le processus d'évaluation des risques afin d'identifier ces risques sur le lieu de travail (notamment pour les accidents de travail). Ensuite, OiRA peut également aider à décider des actions préventives et d'un plan d'action « sur mesure ». L'employeur (et/ou son conseiller en sécurité) ont tout intérêt à compléter eux-mêmes OiRA, mais en impliquant quelques travailleurs.

Réaliser une analyse des risques constitue en outre une obligation légale pour l'employeur. Cet outil l'aide à satisfaire à cette obligation. Après avoir identifié et évalué les risques, il pourra, à l'aide de cet outil, créer un plan d'action dans lequel il pourra déterminer des mesures préventives pour chaque risque identifié.

OUTIL OIRA

<https://client.oiraproject.eu/be/oira-horeca/oira-horeca>

Lors de la première utilisation, l'outil OiRA demande de créer un compte OiRA. Il s'agit d'une procédure simple et rapide. L'enregistrement permet de se connecter à tout moment pour continuer une évaluation en cours ou en débiter une nouvelle.

