

Décrypter les exigences de l'ISO 45001

Objectifs

Être capable d'identifier les exigences et lignes directrices de la norme ISO 45001 afin de maintenir, améliorer ou mettre en place un Système de Management Santé/Sécurité au Travail (SMSST)

Programme

1/ Introduction

Comprendre les enjeux de la 45001 - Comprendre la structure commune HLS à toutes les normes de management et le principe d'amélioration continue : PDCA

2/ Réussir la mise en place du Système de Management de la Santé/Sécurité au Travail

Les 4 étapes de la clé de voute du SMSST (Identification des dangers-Evaluation des risques, Exigences légales et autres, Enjeux et les Parties Intéressées)

3/ Planifier le Système de Management de la Santé/Sécurité au Travail

Les 5 données de sortie de la clé de voute du SMSST : Domaine d'application, Objectifs, Plans d'actions, Politique SST et Processus.

4/ Mettre en œuvre le de Management de la Santé/Sécurité au Travail

Les 2 grandes étapes de mise en œuvre du SMSST : Les Hommes (Leadership, rôles responsabilité, compétence, sensibilisation, la participation consultation des travailleurs) et La maîtrise opérationnelle (Elimination du risque / Pilotage du changement / Acquisition de biens et services / Situations d'urgence)

5/ Evaluer la performance et améliorer le de Management de la Santé/Sécurité au Travail

Les 3 façons d'évaluer le SMSST (Evaluation, Audit interne, Revue de direction)

Les 2 étapes d'amélioration du SMSST (Revue de direction, Evénement indésirable et Non-conformités, Amélioration continue)

Public concerné

Animateur HSE/Responsable HSE/ Auditeurs internes

Prérequis

Aucun prérequis

Durée

2 jours

Dates

Formations en intra – planification à définir entre les deux parties

Tarif – Formation Intra

990 € HT/jour , hors frais de déplacement

Formateur

Gabrielle DAVAIN-CATTEAU

Environnement pédagogique

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques / Exercices pratiques
- Questionnaire d'évaluation des acquis

Documents remis

Dossier de cours sous forme d'un classeur

Nombre de participants

6 à 8 personnes