

Titel

Aanbod externe preventiediensten (= EDPBW)

Samenvatting

Elke werkgever is verplicht zich aan te sluiten bij een externe preventiedienst wiens opdrachten *medisch toezicht* en *risicobeheersing* zijn. De tarieven en basisdienstverlening liggen wettelijk vast. Hierbij hun aanbod voor bakkerijen en voedingsbedrijven.

Aanbod externe preventiedienst Mediwet



- Aantal medewerkers Mediwet : 110
- Aantal aangesloten werkgevers: 10.956
- Aantal aangesloten werkgevers voedingsindustrie: 1.14
- Aantal aangesloten bakkers: 130

Algemene aanpak

De drie pijlers van Mediwet zijn:

- medisch toezicht
- risicobeheer
- opleidingen over alle thema's inzake preventie

Medische dienstverlening

- De verschillende gezondheidsbeoordelingen en bijkomende informatie (wettelijk kader, wie moet verplicht op onderzoek? rol arbeidsarts, vaccinaties, attesten van vakbekwaamheid, ...).
- Re-integratie.
- SEED-Connect: digitaal platform van de EDPBW

Risicoanalyses

De uitvoering van een risicoanalyse bestaat steeds uit drie stappen:

- Risico-identificatie (het in kaart brengen van de gevaren);
- Risico-inschatting (het aangeven hoe groot het risico is);

- Risico-evaluatie (het evalueren of een risico aanvaardbaar is en welke prioriteit het dient te krijgen).

Thema's: arbeidshygiëne, arbeidsveiligheid, ergonomie, gezondheid, psychosociaal welzijn.

Bij elk van deze thema's horen steeds (*online of fysieke*) *workshops, opleidingen en concrete adviezen* (beeld van de risico's op werkplaats en werkposten, ergonomische tips en tricks, checklists over voeding, orde en netheid en algemene aandachtspunten, info over machineveiligheid, indienststellingen en veiligheidsinstructiekaarten)

Opleidingsaanbod:

<https://www.mediwet.be/nl/opleidingen>

Aanbod voedingsindustrie en bakkerij

- Workshop voor werknemers die in contact komen met voeding

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

Workshop in verband met de analyse '*Werken met voeding*' en deze uitgewerkte items :

- o voorstelling en gebruik van tool (checklist) om de analyse van werken met voeding uit te voeren
- o handhygiëne, persoonlijke hygiëne en kledijhygiëne
- o ongevallen, kruisbesmettingsallergenen
- o onderhoud en afval

- Specifieke tools per sector.
- Experts in voeding, horeca en bakkerij.
- Expert bakkerij en specifieke informatie: bundeling van risicoanalyse (machineveiligheid, brand, ergonomie, EHBO, ...),
- Bundeling van functierisico's bij de bakkers: stof, warmte, recht staan, ...
- Specifieke risico- analyses: voor bakkerijen, toelichting en OIRA, andere methodes.
- Gezondheidsadviezen over stof en meel.
- Checklist voeding , orde en netheid, algemene aandachtspunten.



- Ruim en toegankelijk open opleidingsaanbod van webinars en workshops over alle aspecten van preventie.

Contactgegevens Mediwet

Werkingsgebied: Vlaanderen & Brussels Gewest
Hoofdzetel: Gent

Contactpersoon voeding en bakkerijen:

Bruno Van Dyck, Preventieadviseur, 03/205 69 70 of 0475/844 030, bruno.van.dyck@mediwet.be

Bij problemen met je dossier:

Bruno Van Dyck, Preventieadviseur, 03/205 69 70 of 0475/844 030, bruno.van.dyck@mediwet.be

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