

4/4

- 0.1 1-1 exprime le changement d'effet sur un organisme.
- 2-1 résulte de l'exposition à des agents biologiques.
- 3-1 identification des agents, biot, chimique et physique susceptible de provoquer des effets adverses pour la santé.
- 4-1-1 survenue lorsque le type de travail, les positions du corps et les conditions de travail exercent une pression sur le corps.

0.2 2-1 Risque connu, identifier, mesures de prévention adoptées  
 - efficaces et respectées  
 - Risque "non contrôlé" mal connu, mesures de prévention

0.3 3-1 insuffisantes.  
 0.3 3-2 évaluation des risques / Gestion des risques / communication sur les risques.

- b- maturité / l'origine / l'âge / l'état de santé
- c- sécurité et salubrité des aliments.
- d- sécurité et la salubrité des aliments.

0.4 4-1 proposer l'évaluation des risques / identifier les risques  
 - classer les risques / proposer des actions de prévention.

0.4 4-2 noix / arachides / maïs / le riz / les figues / les épices / les huiles végétales brutes et les fèves de cacao.

0.6 6-3 l'exposition à des niveaux élevés peut se révéler fatale / l'exposition chronique à de faibles niveaux. cancer du foie / responsable de retard de croissance.

0.7 7-1 Etablir le contexte / évaluer les risques / identifier les risques / prioriser les risques / contrôle de dispositif.

0.8 8-1 Examen est un outil schématisé permettant de mettre en relation les différents éléments d'une situation de travail aboutissant à un dommage.

0.9 9-1 protection collective : machine réglementée avec des protections système d'arrêt d'urgence.

0.9 9-2 protection individuelle port des gants de protection / chaussures, lunettes, casque, cheveux attachés.

0.9 9-3 formation à l'utilisation du matériel.