

NOTRE ENGAGEMENT HYGIENE

ET SECURITE ALIMENTAIRE AU QUOTIDIEN



Nous n'existons que grâce à la fidélité et la satisfaction des nos clients (et des consommateurs).

Or, vous qui êtes autant producteurs que consommateurs continueriez-vous à acheter un produit qui vous a déçu par :

- *la présence de corps étranger : métal, bris de verre, cheveux...?*
- *une intoxication alimentaire due à de mauvaises conditions d'hygiène ?*

*Nos produits sont destinés aux industries alimentaires. Nos clients doivent les acheter en **toute confiance**.*

*Satisfaire le client c'est respecter les exigences de notre système qualité y compris les exigences en matière d'**hygiène** et de **sécurité alimentaire**.*

L'HYGIENE ET LA SECURITE ALIMENTAIRE C'EST UN COMPORTEMENT, UN ETAT D'ESPRIT.

Le comportement hygiène et sécurité alimentaire pour l'usine doit être pour tous une façon d'être et non pas une contrainte. Le présent document est notre guide.

Nom et paraphe d'un responsable

Dans l'usine, il existe différents secteurs où les exigences au niveau de l'hygiène et de la sécurité alimentaire sont plus ou moins grandes :

- Les zones « froides » et de houssage sont celles où nous devons être le plus vigilant bien qu'il existe des machines de contrôle. Compte tenu d'éventuels risques physiques, ne pas porter de bijoux (sauf alliance), montre et éviter les pinces à cheveux. Il y est également recommandé une tenue de travail adaptée et propre.
- Les zones où il n'a pas d'exigences particulières, respecter l'ordre et la propreté.

En dépit de ces « secteurs », il est bien évident que nous devons rester vigilants à tous les postes de travail et toujours garder à l'esprit le **risque verre** qui est notre priorité.



LES RISQUES EXISTENT PARTOUT ! A NOUS DE LES EVITER.

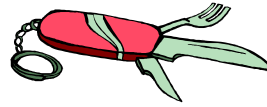
SES OUTILS



-Risque physique : choc avec les produits, oubli sur les intercalaires, chute dans les articles...



SES OBJETS PERSONNELS



Risques physiques : chutes des éléments de montre par exemple lors d'une intervention.

- Evitons d'apporter nos objets personnels sur nos postes de travail

SES MAINS



Risque biologique : contamination bactériologique, contamination par le sang si blessure...

-Tout produit manipulé doit être mis au rebus.

LE PROCESS

Soyons attentifs au bon fonctionnement des machines (enverrage, bourrage, éclats de verre...)

L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Une bonne hygiène impose de bons comportements.

N'oublions pas que nos produits sont destinés aux industries alimentaires et doivent être exempts de toute **contamination** :

- **physique** : verre, poussières, fibres de bois....
- **chimique** : gras, huile, produits nettoyants non alimentaires,
- voire « **biologique** » : sang à la suite d'une coupure, bactéries... Je dois donc respecter les consignes d'hygiène et de sécurité (coiffe, gants).

Pour éviter une certaines formes de contamination, je me lave les mains :

- Après avoir touché un matériel sale (graisse...) ;
- Après un « geste naturel » (si je vais au W-C...)
- Chaque fois que je le juge nécessaire.



J'AI LES
MAINS
PROPRES ET
VOUS ?

Nous devons éviter toute pollution d'autant plus que **les produits ne sont pas systématiquement lavés avant le conditionnement de l'aliment**. Nos clients nous font confiance, il faut donc bien le leur rendre par la **qualité et la fiabilité** de nos produits.

**LA COOPERATION DE CHACUN EST IMPERATIVE POUR UNE
BONNE MAITRISE DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE
ALIMENTAIRE DANS NOTRE ENTREPRISE.**

LES LOCAUX mis à disposition du personnel

- Les vestiaires

Ne pas laisser traîner des denrées périssables dans les vestiaires. Cela risquerait d'attirer des nuisibles (souris, insectes...)

- Les sanitaires

Ce sont des lieux très contaminateurs :

- Eviter de souiller sa tenue de travail,
- Se laver les mains après passage aux toilettes,
- Respecter ces lieux et leur propreté.

LES TENUES DE TRAVAIL

L'entreprise met à la disposition du personnel des tenues de travail :

- pour nous protéger (blessures,...)
- pour protéger le produit (risque cheveux, sang...)

Nous distinguons quatre catégories de protections.

- Les protections pour le corps : bleu de travail, blouses...
- Les protections pour la tête



- Les yeux : lunettes



- les oreilles : protections anti-bruit (Casques ou bouchons d'oreille)

- Coiffes



- Les protections pour les mains : gants



- Les protections pour les pieds : chaussures de sécurité



Ces protections sont obligatoires en fonction de la zone dans laquelle on se trouve.



Veillez respecter les consignes et éviter les « vestiaires sauvages ».

LES BONS COMPORTEMENTS

COMPORTEMENT VIS-A-VIS DU MATERIEL

- Bien connaître son matériel et son environnement ;
- Respecter la propreté de ce matériel ;
- Prévenir tout risque de contamination par un corps étranger (verre, poussière, outils de travail...) **ELIMINER ET SIGNALER A SON RESPONSABLE TOUT CORPS ETRANGER** même potentiel ;
- Attention ! Une intervention sur une ligne = risque de corps étranger important. Dans ce cas, dévier tous les produits fabriqués pendant l'intervention vers les rebus et le circuit « normal » quelques instants.
- Respecter les procédures en vigueur ;
- Signaler toute anomalie à son responsable.

COMPORTEMENT VIS-A-VIS DU PRODUIT

Nos produits sont destinés aux industries **alimentaires**, je dois donc faire un peu plus attention.

- Respecter les consignes de poste ;
- Eliminer les articles manipulés ou souillés ;
- Ne pas se servir des articles comme outils, récipients ou accessoires;
- Soigner les « recyclages ». Les chariots réservés au verre propre ne doivent pas contenir d'autres déchets (morceaux de palette, poussières ramassées au sol...)

Nous sommes tous des agents qualité et nous devons surveiller la qualité de nos produits.

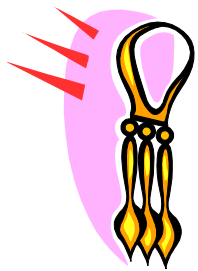
COMPORTEMENT VIS-A-VIS DE MOI-MEME



- Ne pas fumer dans les locaux de production et d'une façon plus générale en dehors des zones autorisées.
- Ne pas manger dans les locaux de production.

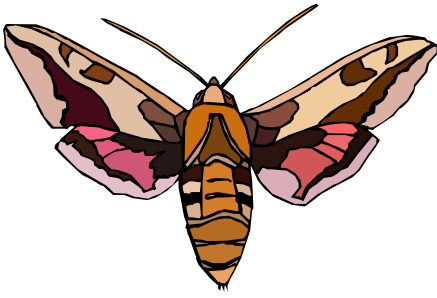


Exemple de réclamation Client : emballage de confiserie trouvé dans une palette chez le client !

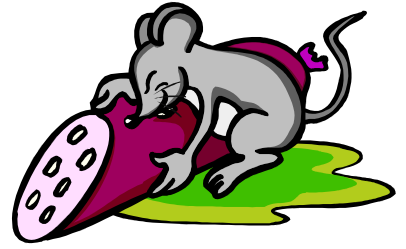


- Les consignes de sécurité alimentaire devenant de plus en plus strictes, ne pas porter de bijoux apparents (sauf alliances), montre, éviter les épingles à cheveux.

LE BON COMPORTEMENT DE CHACUN CONTRIBUE AU BIEN ETRE DE TOUS.



INSECTES ET RONGEURS



Fermer les portes et ne pas mettre d'obstacles à leur fermeture.

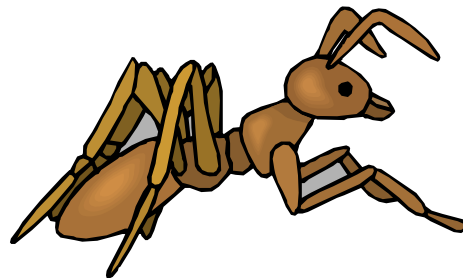
Portes et fenêtres ouvertes → Les insectes et les rongeurs passent. Et ils en profitent !

Dans l'usine, sont disposés :

- des « désinsectiseurs », destructeurs d'insectes volants,
- des pièges pour les rongeurs (en cours de préparation).

L'ordre et la propreté sont les meilleures garanties de la lutte contre les insectes et les rongeurs.

- Il est interdit d'apporter des denrées alimentaires dans les ateliers de production.
- Ne pas boire de café, ni grignoter sur des lignes de production mais utiliser les espaces réservés (réfectoires, proximité de la machine à café).
- Signaler à un responsable toute éventuelle présence d'un rongeur ou d'insecte.
- Ne pas toucher aux pièges.



A L'INTENTION DES INTERVENANTS EXTERNES : PRESTATAIRES DE SERVICE ET VISITEURS

- Respecter les consignes de sécurité : port de chaussures de sécurité, de protections auditives ;
- Ne pas toucher aux articles qu'avec des gants appropriés et avec l'approbation d'un responsable ;
- Mettre au rebus tout ce qui est manipulé ;
- Toujours se référer à votre accompagnateur en cas de doute.

Pour les visiteurs

- Respecter toutes les consignes précédentes ;
- Le port de la blouse et des équipements de protection est obligatoire ;
-

Pour les prestataires de service

- Respecter toutes les consignes précédentes ;
- Respecter les dispositions du contrat de service ;
-

Ce document décrit quelques uns des comportements exemplaires du quotidien.

Il est complété dans chaque secteur par des consignes de poste spécifiques. Son application rigoureuse contribue à optimiser la qualité de nos produits.

NOUS SOMMES TOUS CONCERNES

Chacun d'entre nous doit **appliquer, faire appliquer** ces engagements.

**ENSEMBLE DEMONTRONS NOTRE SAVOIR ETRE ET NOTRE
SAVOIR FAIRE POUR ASSURER NOTRE AVENIR.**

.....vous remercie de votre adhésion à sa démarche **Hygiène et Sécurité Alimentaire**.