



Guide ① Hygiène - ② Sécurité - ③ Sureté - ④ Energie Nouveaux salariés et intérimaires



Nom de l'employé(e) :

Vous vous apprêtez à travailler dans une entreprise Agroalimentaire où les règles d'hygiène et sécurité sont très strictes.

1. Hygiène



Ne jamais oublier :



Notre rôle est de satisfaire notre clientèle et non de l'intoxiquer.



70% des intoxications alimentaires sont directement imputables aux mauvaises manipulations du personnel.

Pour toute question vous pouvez vous adresser au service Qualité, à votre Responsable ou au relais Qualité de votre équipe reconnaissable par le macaron :



Habillage du personnel

Le passage par le vestiaire est obligatoire.

BOULANGERIE

Tenue correcte : propre et complète

Charlotte blanche recouvrant les cheveux et les oreilles
Cache barbe pour les personnes possédant une barbe

Polo blanc pour le personnel et les intérimaires

Pantalon blanc pour le personnel et les intérimaires



Chaussures de sécurité le personnel et les intérimaires devront porter une paire de chaussure de sécurité blanche en boulangerie et des crocs ou une paire de chaussure de sécurité noire en dehors de la zone de production

CONDITIONNEMENT TRAITEUR/APPROVISIONNEMENT

Tenue correcte : propre et complète

Charlotte blanche recouvrant les cheveux et les oreilles
Cagoule au-dessus de la charlotte

Veste avec bandes moka pour le personnel et les intérimaires

Pantalon moka pour le personnel et les intérimaires



Chaussures de sécurité le personnel et les intérimaires devront porter une paire de chaussure de sécurité noire

TRAITEUR

Tenue correcte : propre et complète

Charlotte blanche recouvrant les cheveux et les oreilles
Cagoule au-dessus de la charlotte

Veste et pantalon en tissu blanc pour le personnel et les intérimaires

Chaussures de sécurité le personnel et les intérimaires devront porter une paire de chaussure de sécurité blanche et une paire de crocs bleue en dehors de la zone de production



Masque recouvrant le nez et la bouche.

Tablier et manchettes

Les vêtements personnels ne doivent pas dépasser de la tenue au niveau des manches. Au niveau du cou, sont interdits **les cols roulés en laine, écharpes à franges ou autres sources possibles** de corps étrangers.

Respectez les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire suivantes et n'hésitez pas à contacter le responsable du service pour tout point ne vous semblant pas clair.

- 1 Porter des ongles courts et sans vernis.



- 2 Enlever montre, boucles d'oreilles, piercing et autres bijoux (collier, bracelets, bagues, alliance avec pierres non serties...). Seules les alliances lisses et peu ciselées sont tolérées en zone de production.



- 3 Interdiction d'introduire tout médicament et autres objets personnel (téléphone portable, nourriture, boisson...) dans les ateliers de production. Ceux-ci doivent rester dans les casiers du personnel, au vestiaire.



- 4 La consommation de boisson et nourriture est permise **uniquement** en salle de pause

- 5 Soigner ses blessures aux mains et les protéger par un pansement bleu. Le gant est **OBLIGATOIRE** quelque soit le poste de travail.



- 6 Interdiction de porter des lunettes avec des éléments de décors détachables type strass'



- 7 Interdiction de porter des capuches personnelles sous les vêtements de travail
Cas des personnes voilées : porter la charlotte au-dessus du voile.

- 8 **Se laver les mains fréquemment en se savonnant pendant 1min :**

☞ A la prise de poste.

☞ A la sortie des toilettes.

☞ Après s'être mouché ou avoir éternué.

☞ Dès que l'on ramasse un produit ou matériel au sol.

☞ Après avoir manipulé des emballages (carton) ou des déchets



- 9 **Déclaration des maladies infectieuses :**

Extrait du REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à
l'hygiène des denrées alimentaires
Annexe II
Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

Chapitre VIII : Hygiène personnelle. Article 2.

« Aucune personne atteinte d'une **maladie susceptible d'être transmise par les aliments** ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de **plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées** ou de **diarrhée** ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un **risque de contamination directe ou indirecte des aliments**.

Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires **informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes**, et, si possible, de leurs causes. »

Signaler impérativement **avant** de commencer à travailler les symptômes suivants à votre responsable :

- **maladie ORL** (nez, bouche, oreille : angine...)
- **maladie abdominale** (diarrhée...)
- **maladie de peau** (plaies infectées, infections ou lésions cutanées...)

Le responsable décide de la marche à suivre et des mesures préventives adaptées le cas échéant.

2. Sécurité



Interdiction de fumer sauf dans l'espace fumeur extérieur réservé



Interdiction de courir



Chaussures de sécurité obligatoires dans toutes les zones hors bureaux



Sur le parking :
Vitesse limitée à **30 km/h**



Protections auditives obligatoires dans l'atelier d'assemblage traiteur, de mise en place et de tranchage ainsi qu'en boulangerie, au conditionnement boulangerie et au local technique



Port des **EPI obligatoires** conformément à la fiche sécurité aux différents postes



Obligation de se tenir aux rampes d'escalier



Remonter immédiatement tous les incidents dangereux ou les accidents à la directrice d'usine ou au chef de projets usine et sécurité

Les principaux accidents sont



Les **coupures** : utilisation de nombreux objets tranchants (couteaux,...)



Les **contusions** : liées à la manutention de chariot, à l'encombrement des ateliers,...

**SECURITE AU TRAVAIL
TOUS ACTEURS DE SA SECURITE**

En cas d'incendie



Appuyer immédiatement sur un déclencheur de l'alarme incendie, utiliser un extincteur pour éteindre le feu si vous vous en sentez capable.

En cas de **retentissement de l'alarme incendie**, vous devez évacuer les ateliers via les issues de secours les plus proches et rejoindre le point de rassemblement situé sur le parking proche du portail d'entrée et de l'accueil. Les plans sont affichés à chaque entrée.



Assistance aux personnes

En cas de besoin, **prévenir immédiatement un S.S.T.** Les S.S.T sont reconnaissables dans les ateliers via les macarons suivant :



Dans les ateliers se trouvent des armoires à pharmacie, il n'y a que les S.S.T qui possèdent la clé. Le site dispose d'une infirmerie, au premier étage. Un défibrillateur automatique externe (D.A.E) est présent dans le « bureau expédition », il peut être utilisé par tout le monde en cas de besoin. Signaler même les petites blessures à un S.S.T, pour les inscrire dans le registre des accidents bénins.



Habilitations spécifiques

Les habilitations spécifiques sont reconnaissables via les macarons sur les vêtements de travail.



L'habilitation électrique, seules les personnes habilitées sont autorisées à pénétrer dans les locaux électriques et à réarmer les disjoncteurs.



Le guide file , il accompagne l'évacuation de son secteur.



Le serre file, il s'assure que tout le monde a évacué dans son secteur.

La sécurité l'affaire de tous !



La Direction

via la politique d'entreprise : DS-QUA-044.



La Directrice d'usine et le Chef projets usine et sécurité

Ils managent la sécurité et la traduisent en actes concrets.



Responsables de service ou chefs d'équipes

Ils incarnent la sécurité au quotidien, ils permettent de détecter et signaler les situations dangereuses et ils font respecter les règles.



Les employés

Ils respectent les règles, signalent les situations dangereuses et participent à l'amélioration des postes

Chacun à un rôle à jouer dans la prévention et la maîtrise des risques !

Le Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail (C.H.S.C.T) est une instance réglementaire. Les membres y sont élus, il y a un C.H.S.C.T par trimestre. La liste des membres du C.H.S.C.T est affichée dans les différents ateliers (cf « liste des membres du C.H.S.C.T »), les membres du C.H.S.C.T possèdent un logo sur leurs habits pour les identifier dans les ateliers.

C.H.S.C.T

Documents relatif à la sécurité

L'évaluation des risques professionnels :

L'article L. 4121-1 du code du travail impose à l'employeur d'évaluer les risques au sein de son établissement. Cette évaluation est transcrite dans le Document Unique (D.U). Le D.U répertorie tous les risques des différents ateliers et les cote en fonction de la probabilité et de la gravité du risque. Suite à l'évaluation, des actions sont menées en priorité sur les risques les plus importants pour les diminuer ou les supprimer. Le D.U est consultable chez le chef de projets usine et sécurité.

Les formations sécurité aux postes :

La formation au poste se déroule en deux parties. Il y a une partie de la formation au poste qui est plus « technique » dispensée par le responsable ou le chef d'équipe, cette formation a pour objectif de transmettre les gestes sûrs. La seconde partie de la formation au poste concerne la sécurité, elle a pour objectif de transmettre les règles de sécurité, le fonctionnement des dispositifs de sécurité et les points de vigilances. Cette formation est dispensée par le Chef projets usine et sécurité ou un membre du C.H.S.C.T.

Une liste d'habilitation du personnel est tenue à jour en fonction des formations que le salarié a suivies. Seuls les salariés habilités dans le tableau peuvent utiliser l'équipement ou tenir le poste en question. Un tableau d'habilitation est présent au traiteur, en boulangerie, au conditionnement traiteur et à l'expédition.

3. Sureté

- ☞ Signaler à son responsable toute présence anormale (visiteurs et prestataires non identifiés ou inconnus).
- ☞ Signaler à son responsable tout produit/emballage abîmé ou partiellement ouvert.
- ☞ Prévenir immédiatement le service production en cas de perte de badge.

Nous vous informons que notre site est équipé d'un système de vidéosurveillance à des fins de sécurité de biens et des personnes ainsi qu'à titre dissuasif. Les dispositifs de vidéosurveillance sont visibles et identifiés.

Les images sont enregistrées et conservées pendant un mois maximum. La personne référente en matière de vidéosurveillance est M.LANG Thibaut.

Seuls sont habilités à consulter les images, la direction et les chefs de service.

Le plan d'implantation des caméras peut être consulté sur demande auprès du Directeur administratif et financier.

En cas d'engagement de poursuites, les images concernées seront extraites du dispositif après avoir fait l'objet d'une consignation sur un registre spécifique.

En cas d'engagement de poursuites disciplinaires trouvant leur fondement dans la mise en œuvre du système de vidéosurveillance, chaque concerné peut demander à accéder aux dites images.

4. Energie

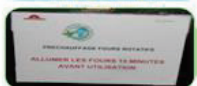
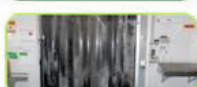
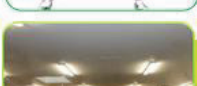
Aujourd'hui, le coût de l'énergie est de plus en plus cher et les ressources diminuent rapidement. Ajouter à cela, un durcissement de la législation en matière d'énergie.

C'est pourquoi nous, BRETZEL BURGARD, nous nous sommes lancés dans une démarche de Système de Management de l'énergie (SMé).

Pour cela, nous avons mis en place des règles de bonnes pratiques que nous vous demandons de respecter, qui sont :

Les 8 bonnes pratiques (E.N.E.R.G.I.E) :



	Eteindre les équipements électrique en fin de journée (ordinateurs, climatiseurs, chauffages,...).
	N'utiliser que les climatiseurs réversibles. Les radiateurs électriques sont pour les cas de grands froids.
	Eteindre le chauffage et climatiseurs quand la fenêtre est ouverte.
	Respecter le temps de préchauffage des équipements.
	Garder les portes fermées (Congélateurs, frigos, locaux).
	Informez les membres de l'équipe énergie en cas de fuites d'eau, d'air comprimé ou de gaz.
	Eteindre la lumière quand cela est possible en quittant mon poste.
	Stopper les robinets ou vannes après utilisation.

Nous avons comme objectifs de :

- ☞ Identifier nos opportunités d'amélioration en matière d'énergie
- ☞ Encourager l'achat de produits et services économes en énergie
- ☞ Evaluer régulièrement l'efficacité de notre système de management de l'énergie
- ☞ Assurer le respect des exigences légales qui nous sont applicables
- ☞ Communiquer sur nos consommations d'énergie

Pour cela, nous avons mis en place des règles de bonnes pratiques que nous vous demandons de respecter, qui sont :



Proposer vos idées d'amélioration ou d'économies d'énergies à l'équipe énergie composée de :

Equipe énergie	Marie	Matthieu	Thibaut	Elodie
N° de poste	2278	8049	2255	2278

Date :

Nom et prénom :

Service :

Certifie avoir pris connaissance :

- du Guide Hygiène-Sécurité-Sureté-Energie
 - de la prévention des risques chez Bretzel Burgard
- Et s'engage à les respecter scrupuleusement tous les jours

Signature :

Feuille à remettre à votre responsable.