

- > **Port du casque**
- > **Passage obligatoire au lave-bottes**
- > **Veiller à la fermeture des portes des frigos**
- > **N'utiliser que les stylos et marqueurs distribués par l'entreprise (stylos monoblocs non démontables)**
- > **N'utiliser que les couteaux et les cutters pelicans distribués par l'entreprise**

ETAPE	TACHES DETAILLEES	POINTS DE VIGILANCE	ENREGISTREMENTS
PRISE DE POSTE	* Prendre connaissance des attendus du jour (= liste issue d'Agrosys, imprimée la veille) * Ranger le frigo viandes (0 / +4°C) suivant le FIFO	Ne pas introduire d'agrafes, de trombones, ... dans les ateliers	
RECEPTION MATIERES PREMIERES CARNEES	* Accueillir et équiper le chauffeur * Vérifier le BL (par rapport aux attendus du jour) * Contrôler visuellement l'intérieur du camion et les palettes suivant la consigne CO APPRO 004 * Prendre la température avec le thermomètre désinfecté suivant la consigne CO APPRO 004 + l'enregistrer sur la liste des attendus du jour * Décharger les palettes * Contrôler visuellement la marchandise (fraîcheur viande, odeur, découpe, espèce, ...) par rapport au cahier des charges, suivant la consigne CO APPRO 004 * Contrôler la concordance des informations entre les étiquettes et le BL (dénomination, origine, espèce, ...) et la matière attendue * Contrôler l'étiquetage (date abattage, date conditionnement, DLC, ...) suivant la consigne CO APPRO 004 * Contrôler le poids des palettes avec la balance au sol suivant la consigne CO APPRO 004 + l'enregistrer sur la liste des attendus du jour * Etiqueter la palette avec une étiquette traçabilité	Absence de palettes bois Ne pas déchirer le film d'emballage mais déhouser la palette Seules les personnes possédant une habilitation interne utilisent le transpalette électrique Ne pas déchirer le film d'emballage mais déhouser la palette Ne pas utiliser les conditionnements fuités, le signaler au service Qualité Joindre à chaque BL une étiquette par matière première et par fournisseur	X X

ETAPE	TACHES DETAILLEES	POINTS DE VIGILANCE	ENREGISTREMENTS
	* Apposer une pastille de couleur sur chaque palette selon mode opératoire MO FAB 004 * Si nécessaire, décartonner les matières premières Pour les matières premières congelées, mettre en décongélation à 4°C * un échantillon (cet échantillon permettra à l'opérateur du hachoir de contrôler visuellement la conformité de la marchandise) * Ranger les palettes dans le frigo viandes et/ou le congélateur * Signer le BL, récupérer le double et le transférer à la comptabilité	Evacuer au fur et à mesure les cartons à la benne à cartons et jeter le film de palettisation à la poubelle Palettes de congelés qui sont éventrées : vérifier l'absence de morceaux de film dans le produit et refilmer la palette avant stockage Pas de cartons dans les frigos Couvrir toutes les matières premières nues	
RECEPTION MATIERES PREMIERES NON CARNEES	* Accueillir le chauffeur * Vérifier le BL (par rapport aux attendus du jour) * Contrôler visuellement l'intérieur du camion et les palettes * Décharger les palettes * Contrôler visuellement la marchandise (sacs non éventrés, propreté, ...) * Contrôler l'étiquetage (lot, DLC, ...) * Compter le nombre de sacs * Etiqueter chaque palette avec fiche de traçabilité épices * Ranger les palettes au stock épices ou au frigo selon le type de produits * Signer le BL, récupérer le double et le transférer à la comptabilité	Seules les personnes possédant une habilitation interne utilisent le transpalette électrique Ne pas utiliser les conditionnements fuités, le signaler au service Qualité	

ETAPE	TACHES DETAILLEES	POINTS DE VIGILANCE	ENREGISTREMENTS
DECONGELATION	* Sortir les palettes nécessaires aux fabrications du lendemain selon les consignes du Responsable de Fabrication * Enlever les emballages * Plonger les matières premières dans de l'eau froide dans les bacs gris à côté de la réception * Identifier les bacs avec une étiquette de traçabilité * Laisser couler un filet d'eau froide	<i>Evacuer au fur et à mesure les cartons à la benne à cartons et jeter les films d'emballage à la poubelle</i> <i>Ne pas oublier le film de protection du bac</i>	
NETTOYAGE DU SOL FRIGO VIANDES	* Déplacer les palettes de matières premières 1x/semaine * Nettoyer le sol à la moyenne pression + Ecochlore * Vider le siphon et le désinfecter avec l'Ecochlore * Remettre les palettes en place	<i>Porter les lunettes de protection</i> <i>Porter les lunettes de protection</i>	
FIN DE POSTE	* Nettoyer et désinfecter l'intérieur du pupitre		