

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL

SANTE

En cas de maladie infectieuse (ex : gastro, grippe, ...) ou de contact avec une maladie infectieuse, informer votre responsable qui prendra les éventuelles mesures nécessaires.



Connaître l'emplacement de l'infirmerie.

Connaître les SST (Affichage de la liste dans le sas + reconnaissable grâce à l'écusson cousu sur les manches).

En cas de coupure, porter un pansement bleu détectable.

S'il s'agit d'une blessure à la main, recouvrir le pansement bleu par un gant plastique jetable propre.

HYGIENE ET SECURITE EN ATELIER

Produits dangereux

Utilisation d'azote liquide : Ne pas toucher.

Utilisation de produits chimiques de nettoyage et de désinfection : Manipuler avec précaution et porter les EPI nécessaires.

Equipements de Protection Individuelle (EPI)

Porter les EPI adaptés au poste indiqués par votre chef d'atelier.

Attention sol glissant : Porter les chaussures de sécurité anti-dérapantes et ne pas courir.

En secteur bruyant, porter un casque ou des bouchons d'oreilles (disponibles dans le sas hygiène).

Machines en mouvement

En dehors des besoins du poste, ne pas s'approcher des machines en fonctionnement.

Ne pas mettre ses mains dans les machines (hors habilitations).

Risque de collision

Respecter les voies de circulation lorsqu'elles existent.

- Je suis cariste, je fais attention aux piétons.
- Je suis piéton, je fais attention aux chariots.

Risque de chute

Ranger les tire-palettes.

Poser les palettes au sol et non sur la tranche.

Rester vigilant dans le frigo intermédiaire : Risque de chute des plaques métalliques d'identification du haut des palettes.

Risque électrique

Les armoires électriques doivent être fermées à clef.

N'intervenez que si vous y êtes habilité.

Hygiène

Respecter les consignes de tri des déchets.

Respecter les codes couleurs du matériel (rouge, vert, bleu,jaune).

INFOS PRATIQUES

COORDONNEES KAUFFER

201 avenue de Strasbourg

67170 BRUMATH

03 88 51 90 03

En cas de retard merci de prévenir :

Chef d'équipe :06.47.30.74.73

Responsable de Production : 06.07.25.17.13

CONDITIONS D'ACCES



SÛRETE

Interdiction de faire pénétrer des personnes extérieures / visiteurs sur le site sans autorisation préalable.

Toute personne extérieure à l'entreprise doit porter une charlotte rouge.

Fermer systématiquement les portes.

REFERENTS

Au-delà de votre responsable hiérarchique direct, les référents en matière de sûreté sont :

- M.REEB, responsable Production 06.07.25.17.13.
- M. DE MAIO, responsable maintenance 06.42.48.79.00.

Vous devez signaler à votre responsable hiérarchique :

- Une personne étrangère au service non identifiée, ou non accompagnée par une personne interne à l'entreprise et sans badge.
- Un comportement anormal.
- Une dégradation sur les portes d'accès, en stock sur les matières, sur les emballages.



Pour votre sécurité, le site est équipé d'un système de vidéo-surveillance.

NUMEROS D'URGENCE



SAMU



POLICE



POMPIERS



TOUTES URGENCES

Numéro prioritaire, européen et fonctionne avec mobiles et fixes



SMS OU FAX

Pour les personnes ayant des difficultés à parler ou à entendre

15

17

18

112

114



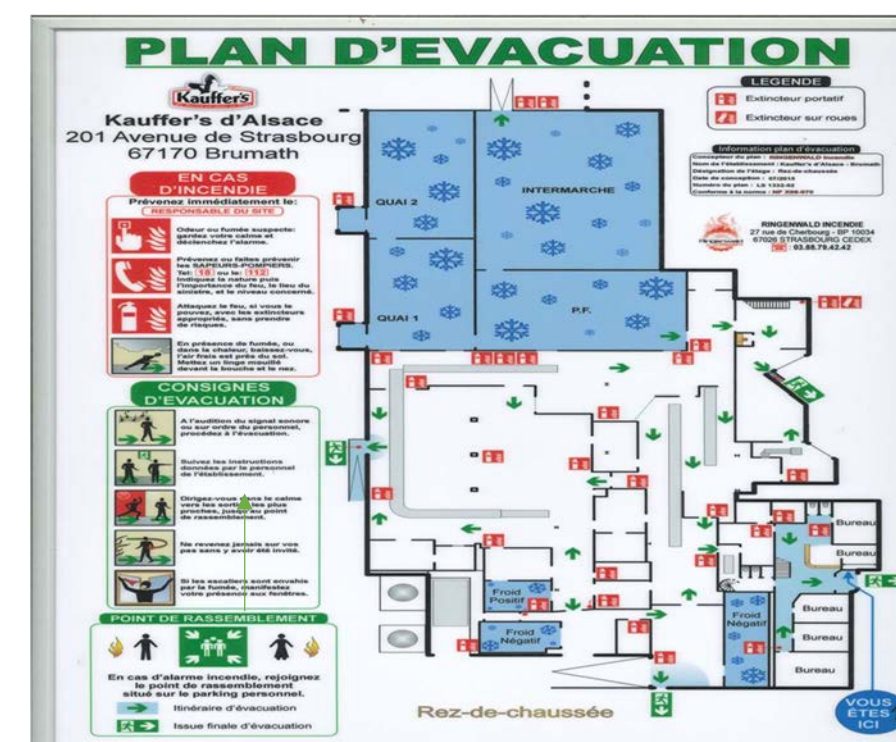
BIENVENUE SUR NOTRE SITE DE BRUMATH

NOM :

Responsable :

Le livret d'accueil est accompagné d'un accusé de réception (PR ESCAL-03 A4) à signer et à rendre à votre interlocuteur avant de pénétrer dans l'atelier. Vous entrez dans une entreprise agro-alimentaire certifiée : IFS, ASC-MSC, RSPO, autant de certificats que de [garanties données à nos clients pour leur satisfaction](#).

Vous trouverez dans ce livret les consignes applicables en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire, de sûreté et de sécurité des personnes.



ACCUEIL



Selon votre heure d'arrivée sur le site, vous vous présenterez :

* En journée, à l'accueil où le secrétariat joindra le responsable de l'atelier qui vous indiquera les démarches à suivre.

* En dehors des heures d'ouverture, directement à l'atelier dans lequel vous allez travailler, auprès du :

- ✓ Responsable de Production : 06.07.25.17.13
- ✓ Chef d'équipe : 06.47.30.74.73
- Adjoint Responsable de production : 06.79.57.28.88

MISE A DISPOSITION DE MATERIELS ET EQUIPEMENTS

Votre responsable vous remettra, en fonction de votre poste :

- Un badge strictement personnel,
 - Les vêtements de travail et autres équipements de protection individuel, etc. nécessaires et adaptés,
- contre une caution qui vous sera remboursée à votre départ lorsque vous restituerez tout ce qui vous aura été prêté.

Vous pourrez stocker votre repas à la cantine, qui est équipée de réfrigérateurs, de fours micro-ondes et de distributeurs divers.

HORAIRES DE TRAVAIL

Les horaires sont liés à chaque atelier et vous sont indiqués par votre responsable.

A tout moment, les samedis peuvent être travaillés sur la même base que le vendredi.

POLITIQUE GENERALE DE LA DIRECTION

Vous devez prendre connaissance de la politique qualité pour le Groupe Escal, affichée à l'accueil, au réfectoire ou encore dans les vestiaires.

Vous devez respecter le règlement intérieur de l'entreprise, dont la version complète est disponible auprès du service RH.



De manière générale, vous devez consulter et appliquer les consignes affichées.

HYGIENE PERSONNELLE

TENUE DE TRAVAIL

Dépôt des habits de ville au vestiaire.
Ne pas stocker de nourriture dans le casier.
Ne pas laisser d'objets de valeur.



Port de la tenue de travail complète et propre (blouse ou pantalon/veste en fonction de l'atelier) : un pantalon réservé au travail est porté au besoin pour recouvrir tout le mollet, les bras sont recouverts, les hauts sont boutonnés de sorte qu'aucun vêtement personnel ne dépasse.

Port de la charlotte enveloppant toute la chevelure, au besoin port d'une cagoule, dans les zones indiquées.



Port du masque bucco-nasal en zones de production, port du cache-barbe au besoin (si barbe non rasée du jour) ou de la cagoule.



Cette tenue peut être complétée par d'autres équipements qui vous seront remis par votre responsable selon le poste occupé (tablier plastique, manchettes, tablier en caoutchouc, gants plastique, etc.).

NB : Le port des vêtements de travail est interdit dans la cantine.

REGLES D'HYGIENE

Passage obligatoire par le sas hygiène avant d'entrer en zone de production.

Fumer à l'emplacement extérieur prévu à cet effet, sans ses vêtements de travail, jeter les mégots dans le cendrier.



Lavage des mains obligatoire + usage du désinfectant :

- A la prise de poste, à chaque pause, en entrant en zone de production,
- En sortant des toilettes,
- Après avoir manipulé quelque chose de sale,
- Après avoir fumé.



Respecter le temps nécessaire à un lavage efficace des mains : 30 secondes sont au moins nécessaires.

Port de bijoux interdit hors alliance plate et lisse (sans pierre).



Ongles courts, propres et sans vernis, pas de parfum, pas de faux cils en zones de production.

Interdiction de manger (y compris bonbons et chewing-gum) et boire en dehors de la cantine et des bureaux.

Interdiction de sortir du site avec les gobelets.



Respecter la propreté et le rangement des lieux communs (cantine, vestiaires, etc.). Respecter particulièrement l'état de propreté des toilettes et le travail des personnes de ménage.



SECURITE SANITAIRE EN PRODUCTION



Vous devez prendre connaissance des CCP, points critiques pour la maîtrise de la sécurité sanitaire du produit, de votre atelier.

Le danger microbiologique



Pour maîtriser ce danger, en plus des mesures d'hygiène personnelle, vous devez respecter les consignes d'hygiène à votre poste de travail :

- Respecter la propreté et le rangement.
- A la fin de votre poste, ranger, nettoyer et désinfecter le matériel et nettoyer vos équipements (tabliers, chaussures, etc.).
- Ne rien jeter au sol.
- Utiliser du papier ou des lavettes jetables pour nettoyer ; les éponges sont interdites.
- Ne rien poser directement au sol mais utiliser des palettes intermédiaires ou utiliser des roulettes.

Le danger physique : Les corps étrangers



En cas de bris de verre et de plastique dur, signaler immédiatement à votre responsable et utiliser le kit spécifique qui est disposé dans le local nettoyeurs (sas hygiène). Les matériels utilisés sont ensuite jetés.

Utiliser les stylos fournis par la société, à l'exclusion de tout autre.

Ne pas introduire d'objets personnels en production (téléphone portable, briquet...).



Le danger chimique

Bien rincer les surfaces après utilisation de produits de nettoyage.

Signaler tout déversement accidentel.

Conserver les étiquettes d'origine.

Les allergènes



Prendre connaissance des allergènes présents dans votre atelier.

Afin de préserver le produit, il faut qu'à tout moment il soit protégé dans des contenants fermés

→ **SIGNALER TOUT INCIDENT**

Ce livret vous appartient, il est à conserver