



LIVRET D'ACCUEIL

Les Charcutiers d'Alsace
22, rue de l'industrie
67720 HOERDT

Tel : 03.88.69.26.26 – Fax : 03.88.69.25.22



Nos marques commerciales



Sommaire

- Politique qualité	Page 1
- Mot de Bienvenue	Page 2
- Historique – carte d'identité	Page 3
- Implantation géographique	Page 4
- Les règles d'hygiène	Page 5
- Sécurité du site, vigilance	Page 6
- L'hygiène	Page 7
- Sécurité générale	Page 9
- Equipement de Protection Individuelle	Page 12
- Manutention	Page 13
- La conduite des engins	Page 14
- Incendie	Page 16
- En cas de départ de feu	Page 19
- L'électricité	Page 20
- Les produits dangereux	Page 21
- Soins et secours aux blessés	Page 22
- Consignes internes	Page 23
- Numéros d'urgence	Page 26
- Divers	Page 27

Notre politique qualité

Les Charcutiers d'Alsace ont, depuis 1991, la vocation de fabriquer et commercialiser des produits de charcuterie salaison traiteur alsaciens de haute qualité tout en garantissant à ses clients des livraisons directes.

Après l'obtention de l'agrément sanitaire, la mise en place de l'HACCP, nous avons engagé une démarche d'amélioration fondée sur les principes des normes d'organisation ISO.

C'est pourquoi, nous poursuivons sans relâche et avec engagement l'amélioration de l'ensemble de notre organisation, avec les priorités suivantes :

➤ **SATISFACTION CLIENT :**

Etre à l'écoute, prendre en compte et apporter des réponses aux attentes de nos clients et de nos consommateurs. Garantir la conformité de nos produits en termes de qualité, de légalité et de respect des cahiers des charges.

➤ **SECURITE ALIMENTAIRE :**

Maîtriser toujours mieux le process et l'hygiène. Afin de répondre efficacement aux exigences de nos clients, nous avons axé notre démarche Sécurité Alimentaire sur les référentiels retenus.

➤ **PERFORMANCE ECONOMIQUE :**

Dans le contexte économique actuel, le renforcement de notre développement commercial, l'amélioration de notre productivité et l'optimisation de nos coûts et de nos dépenses sont des objectifs essentiels pour la compétitivité de notre société.

➤ **SECURITE ET CONDITIONS DE TRAVAIL :**

L'entreprise a pour objectif de mettre à la disposition de tous, un environnement et des conditions de travail qui privilégient la sécurité des salariés et l'équité sociale.

Utilisons donc notre système qualité avec **simplicité** et **efficacité** afin de garantir la sécurité de nos consommateurs, de nos collectivités et de faire face au contexte économique actuel.

La Qualité n'est pas une contrainte, c'est un atout.



Bienvenue

Vous venez d'arriver chez **Les Charcutiers d'Alsace**, nous vous souhaitons la bienvenue parmi nous et une pleine réussite dans l'accomplissement de votre mission.

Vous ne connaissez peut-être pas notre société. C'est pourquoi, nous vous remettons ce livret d'accueil afin de faciliter votre intégration au sein de la société, de votre service et de vous sensibiliser à notre démarche QUALITE.

La marque **La Maison Adam** est synonyme de **Qualité** et de **Savoir Faire**. En entrant dans notre société, vous même devenez artisan de cette réputation.

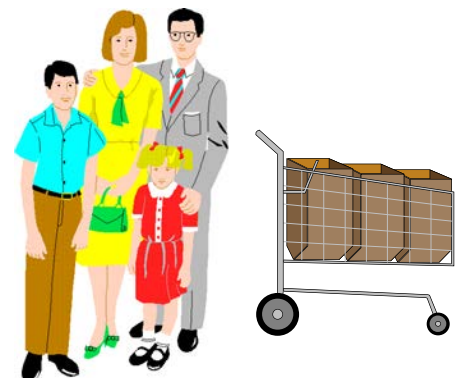
Nous commercialisons des produits alimentaires destinés à être consommés plusieurs jours après fabrication. Vous devez donc respecter un certain nombre de règles d'hygiène et de sécurité, qui, si elles étaient transgressées, pourraient avoir de graves conséquences sur la santé du consommateur ou la vôtre.

***Aujourd'hui vous êtes producteur,
n'oubliez pas que demain vous serez consommateur.***

**Production
Conditionnement
Expédition**

**Super &
Hypermarché**

Consommateurs





Historique et quelques références

- ⇒ 1992 : Création des charcutiers d'Alsace
- ⇒ 1996 : Rachat des Charcutiers d'Alsace par la société Pierre Schmidt
- ⇒ 1996 : Installation des Charcutiers d'Alsace à Hoerdt.

Carte d'identité

- ⇒ Activité : Fabrication de charcuterie et de produits de salaison
- ⇒ Effectif : 41 personnes
- ⇒ Chiffre d'Affaires : 10,2 millions d'euros en 2017 pour un volume commercialisé d'environ 1750 tonnes.
- ⇒ Stratégie : Développer une marque forte en charcuterie et en salaison s'appuyant sur le concept stratégique « le Savoir-Faire Gourmand venu d'Alsace ».

- ⇒ Les ventilations :

- **CHARCUTERIE COUPE** : Gamme choucroute (salaison, fumaison, saucisses en boyau naturel), gamme été (grillade, produits à tartiner)
- **CHARCUTERIE LIBRE SERVICE** : saucisses à pâtes fines, charcuterie tranchée, saucisses gros grain, salaison, fumaison
- **BOUCHERIE COUPE**
- **BOUCHERIE LIBRE SERVICE**
- **TRAITEUR COUPE** : snacks, feuilletés à partager, pâtés en croute, tourte.
- **TRAITEUR LIBRE SERVICE** : Snacks, pâtés en croute, tourte.
- **FRAIS EMBALLE**

- ⇒ Quatre provenances de viandes :

- Porc standard
- Porc Fermier
- Porc biologique
- Porc Alsace



Implantation géographique

SIEGE SOCIAL



3 rue du Ried – WEYERSHEIM

BP 416 – 67728 HOERDT CEDEX

☎ 03.88.69.24.24 (standard) – Fax : 03.88.69.24.30

Vous y trouverez notamment les services suivants :
Direction générale comptabilité, ressources humaines,
contrôle de gestion, informatique, direction industrielle.

LES CHARCUTIERS D'ALSACE



22 rue de l'industrie

67720 HOERDT

☎ 03.88.69.26.26 (standard)

📄 03.88.69.25.22

regroupant la production, les services
commerciaux, la maintenance, les achats, le
conditionnement, l'entretien et la qualité

LES REGLES D'HYGIENE

1. Tenue de travail :

- Une **charlotte** qui recouvre tous les cheveux, ces derniers doivent être correctement maintenus.
- Une **blouse** et un **pantalon** correctement fermés
- Des **chaussures de sécurité** ou des bottes
- La **cagoule** ou le **masque** sont obligatoire pour les personnes portant la barbe et/ou la moustache.
- Le port de tabliers jetables, manchettes, gants et masques sont obligatoire au conditionnement.
- Une **protection auditive** est obligatoire au cutter et au conditionnement



2. Hygiène des mains : il est obligatoire de se **laver et désinfecter les mains**

- à la sortie des toilettes
- avant de pénétrer en production (entrée usine),
- après avoir touché un objet « sale » : balais, poubelle, produit tombé au sol...
- après s'être mouché...



3. Ongles : ils doivent être propres, courts et non vernis.

Les faux ongles et le gel sont interdits. Dans le cas contraire, le port du gant est obligatoire.

4. Bijoux : Les bijoux sont interdits. Les piercings seront retirés ou recouverts d'un pansement bleu. (Alliance sans pierre tolérée)

5. Passage au lave-botte ou au lave semelle avant d'entrer

6. Blessures : Les coupures, éraflures et blessures doivent être désinfectées, recouvertes d'un pansement bleu détectable puis par un gant en plastique à usage unique.

7. Tous les produits tombés au sol doivent être jetés.

8. Le bois et le carton sont interdits dans les zones où se trouvent des produits non emballés.

9. Les portes doivent rester fermées.

10. Aucun objet en verre ne doit entrer en zone de production.

11. Toute présence de corps étrangers doit être immédiatement signalée au responsable.

- En cas de bris de verre, de plastique dur ainsi que d'instruments métalliques tranchants : couteaux, lames coupantes, aiguilles, fils métalliques, métal :
 - Prévenir IMMEDIATEMENT le responsable hiérarchique et le service qualité.
 - Arrêter la ligne, bloquer TOUS les produits et matériels concernés (ainsi que ceux à proximité de la zone sinistrée si nécessaire) et ne plus toucher à rien.
 - Suivront nettoyage avec validation et décision sur la marchandise susceptible d'être contaminée par le service qualité et/ou production dans le cadre d'un traitement de non conformité.

12. Il est interdit de fumer dans l'enceinte de l'entreprise

13. Il est interdit de manger, de boire ou de mâcher des aliments en production.

Le réfectoire est réservé à cet effet.

14. La prise de médicaments est interdite en zone de production.

15. La consommation d'alcool est interdite dans l'enceinte de l'entreprise.

16. Le maquillage et l'usage de parfum ou de lotion après rasage doit être **discret**

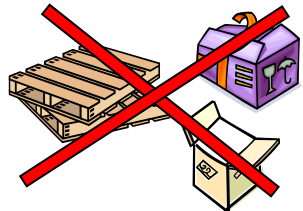
17. Il est interdit de sortir de l'usine en tenue de travail.

18. Signaler toute **maladie infectieuse** (gastroentérite, bronchite, angine...) ou tout état infectieux (panaris, plaie infectée) au responsable hiérarchique.

19. Il est **interdit** d'amener dans l'usine tout **effet personnel** non nécessaire à son **poste de travail**

20. Sécurité du site : L'accès et les déplacements sont strictement limités aux locaux ou zones d'interventions nécessaires au travail à effectuer.

- Veiller à toujours **bien refermer les portes derrière soi**.
- **Signaler toute personne non identifiée** ou non accompagnée, ainsi que tout comportement, odeur ou denrée inhabituels.





Sécurité du site, vigilance



Chaque salarié doit :

- refermer derrière soi les portes d'accès aux locaux de l'entreprise, ainsi que toute porte extérieure qui serait ouverte
- signaler immédiatement les visiteurs et prestataires non identifiés, inconnus et non accompagnés.



- rester vigilant quant au comportement de toute personne inconnue ou externe à l'entreprise qui circule dans les locaux ou l'enceinte de notre société.
- signaler sans délai tout comportement inadapté.
- s'engager à faire part à sa hiérarchie de tous dangers de sécurité sanitaire potentiels ou réels constatés (comportement, odeur ou denrée inhabituels, ...)

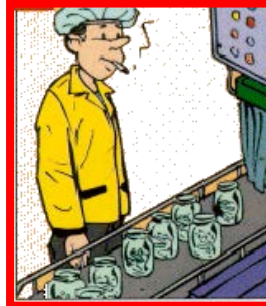
Le salarié ayant conscience d'une situation anormale doit le signaler à son supérieur hiérarchique.

Les employés sont la première ligne de défense pour l'alimentation !



L'hygiène

Il est interdit de fumer dans l'ensemble de la société ainsi qu'aux abords et ce pour des questions d'hygiène alimentaire mais aussi pour des raisons d'incendie.



Il est interdit de MANGER, de BOIRE ou DE MACHER des aliments dans les zones de travail - Mangez au réfectoire.



Les produits peuvent être pollués, rendus impropres à la consommation, voire dangereux pour les consommateurs, car en mangeant à votre poste de travail des morceaux d'aliment peuvent tomber sur ces produits.



Vous devez veiller en permanence à la propreté des postes de travail et des outils. Ne laissez pas déborder les bacs à déchets.



En laissant un poste de travail sale, il est certain que la multiplication microbienne sera importante. Les autres produits qui seront fabriqués seront infectés par des millions de microbes.



L'hygiène

Vous risquez de contaminer les produits alimentaires par des microbes si vous ne prenez pas de précaution sur le plan de l'hygiène corporelle.



OUI



NON



Des personnes peuvent glisser, chuter et se blesser, car un sol encombré de débris gras, tels que bouts de viande, farce, sauce, devient très glissant.

- Pour éviter ces problèmes de chutes, de glissades, nettoyez aussi souvent que possible le sol. Vous contribuerez également à l'hygiène générale.



OUI



NON



Sécurité générale

N'oubliez pas de porter vos chaussures de sécurité.



Pensez à protéger vos mains.



Lorsque vous manipulez des produits dangereux, ne mettez pas votre pantalon dans les bottes.



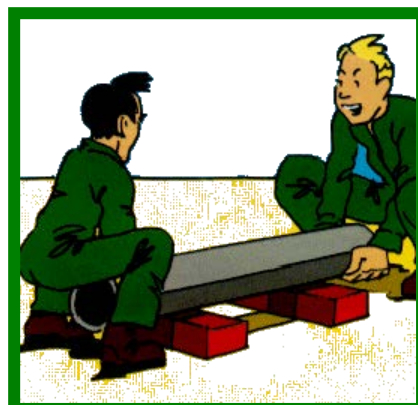
En cas de projection de produits chimiques dans les yeux, lavez-les longuement.



On ne s'improvise pas haltérophile !



Les manutentions manuelles ont aussi leurs principes. Apprenez-les et respectez-les.



Sécurité générale (suite)

Cette opératrice risque de se blesser gravement aux mains et aux bras... car elle intervient sur une machine en fonctionnement.



Cet opérateur manipule une matière dangereuse sans protection individuelle.



A la moindre anomalie, si un incident se produit ou une pièce se bloque, coupez la machine et prévenez le chef de service ou la maintenance. Avant toute intervention de nettoyage, changement de film, bourrage, montage ou démontage de machine, il est **OBLIGATOIRE** de **COUPER** les énergies électriques ou de pression d'air. (risque d'amputation ou de section de membre).

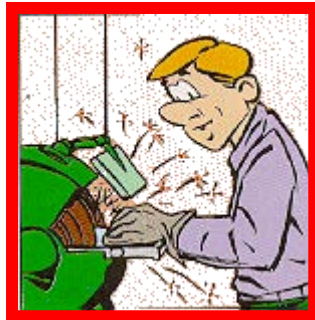
Il est strictement interdit de démonter, neutraliser ou modifier tout dispositif ou organe de sécurité monté sur une machine.
Portez des protections individuelles telles que : écran facial, bottes, gants spéciaux
Apprenez à reconnaître les produits dangereux.



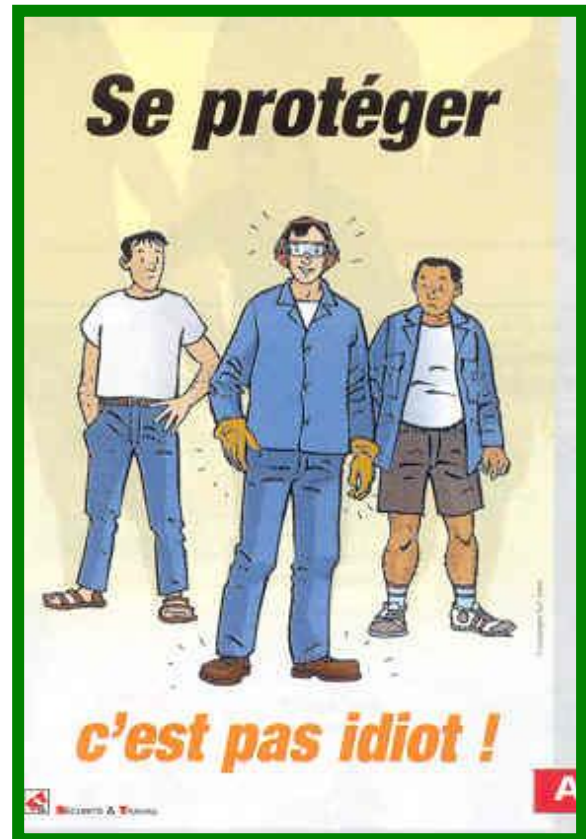
Sécurité générale (suite)



NON



Dans les travaux de meulage, de tronçonnage, de soudure, protégez vos yeux à l'aide de lunettes adaptées et portez vos gants.



Ne vous présentez jamais au travail en tenue dangereuse (vêtements amples, manches sortant de la combinaison).



Equipement de Protection Individuelle EPI



Le port des **chaussures / bottes de sécurité** est obligatoire sur tout le site.



Des **protections auditives** (bouchons, casques...) sont également à votre disposition. Elles sont fortement conseillées dans toute l'usine et obligatoires dans certaines zones.

« Le bruit c'est 20% de fatigue en plus ».

Le port du **tablier** et du **gant en cote de maille** sont obligatoires pour le désossage.



Le **gant anti coupure** est obligatoire dès lors que vous utilisez un couteau.



Il se porte à la main opposée de celle qui porte le couteau.



Le port des **lunettes de protection** est obligatoire lors du nettoyage. Sans quoi, vous risquez de grave brûlure irréversible.



Il est interdit de pénétrer dans un local en cours de brumisation et jusqu'à la retombée du brouillard.

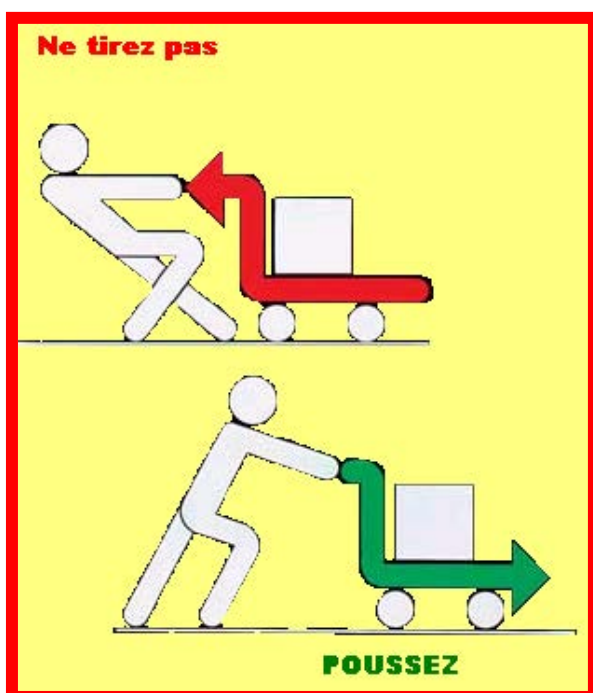
En cas de nécessité, seules les personnes habilitées peuvent pénétrer dans le local munies d'un masque spécial.

Manutention



Pensez à épargner votre dos lorsque vous soulevez.

Pour soulever une charge, adoptez une bonne posture.



Poussez les chariots, ne les tirez pas.

La conduite des engins

L'opérateur se fait transporter par le transpalette électrique. Il peut chuter et se faire écraser par l'engin.



NON



Les caristes doivent posséder une autorisation de conduite délivrée par notre entreprise.

- Un transpalette électrique se conduit en marchant à côté de celui-ci
- à la prise de poste, vous devez vérifier l'état du transpalette :

- les sécurités hautes et basses
- la sécurité renvoi vers l'avant
- l'état des galets de roulement
- l'élévation des fourches pour le décollage des palettes.



OUI



L'utilisation d'un transpalette électrique n'est autorisée que si une formation vous a été dispensée par un des formateurs de l'usine.

La conduite des engins (suite)

Il ne faut jamais superposer deux palettes, lors du transport, la deuxième palette peut tomber.



Ne vous placez pas derrière le camion pour le guider, vous pouvez vous faire écraser.

Vous devez guider le camion en vous plaçant à l'avant.



En sautant de la cabine, vous pouvez vous tordre la cheville ou vous fracturer la jambe. Utilisez poignées et marchepied. Descendez face à la cabine.



Incendie

L'issue de secours ne doit jamais être encombrée. Lors d'un incendie, les salariés ne pourront pas évacuer et risquent d'être asphyxiés, intoxiqués par les fumées.

Dans l'entreprise, toutes les voies de secours doivent être en permanence dégagées. Si vous observez une situation anormale, prévenez votre responsable.



NON



OUI



En présence d'un incendie, cet opérateur se sauve, sans prévenir, sans essayer de lutter contre le feu avec les extincteurs du secteur. La perte de temps peut entraîner la destruction totale de l'entreprise et blesser les salariés.

Vous devez :

- Couper le courant, ne pas crier au feu
- Attaquer avec les extincteurs la base des flammes
- appeler ou faire appeler les pompiers de l'entreprise, le responsable de service et la maintenance
- Disperser les personnes se trouvant aux environs
- Si, après ces mesures, le feu n'a pas été contrôlé, appelez le 18.



NON



OUI





LE FEU



LE FEU

Face à un début d'incendie, qu'il soit accidentel ou criminel, ne cédez pas à la panique. Prenez le temps d'organiser la prévention. Ce mémento est fait pour vous aider à vous remémorer les points les plus importants à mettre en application. En espérant que notre démarche vous aura apportée satisfaction.

Souvenez-vous toujours que lors d'un feu, trois éléments se doivent d'être réunis :

Le combustible, l'apport calorifique et enfin le comburant.



Supprimez l'un de ces 3 éléments et vous serez maître du feu.

Comburant : par étouffement, en empêchant l'oxygène de l'air d'alimenter le feu.

Apport calorifique : par refroidissement, abaissement de la température.

Combustible : Par effet mécanique, souffler la flamme – dispersion du combustible.

Afin d'agir efficacement face à un début d'incendie, il est impératif d'identifier la classe d'appartenance du combustible afin d'utiliser l'extincteur adapté. Il existe 4 classes de feux principales.



CLASSE A → Feu sec : bois, papier, chiffon, produits à base de cellulose, etc.

CLASSE B → Feu gras : huile, peinture, graisse, gasoil, etc.

CLASSE C → Feu de gaz : butane, propane, méthane, etc.

CLASSE D → Feu de métaux : Aluminium, Sodium

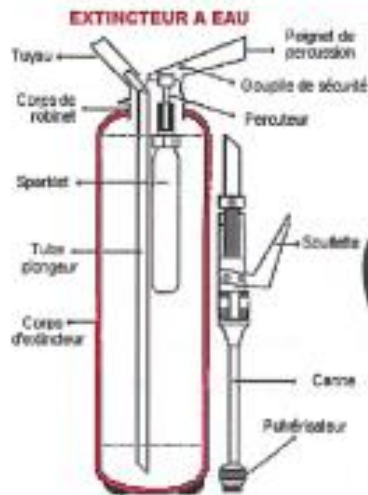
ATTENTION : Pour cette classe de feu, l'agent d'extinction est spécifique

CLASSE F → Feu d'auxiliaires de cuisson : huiles et graisses végétales ou animales

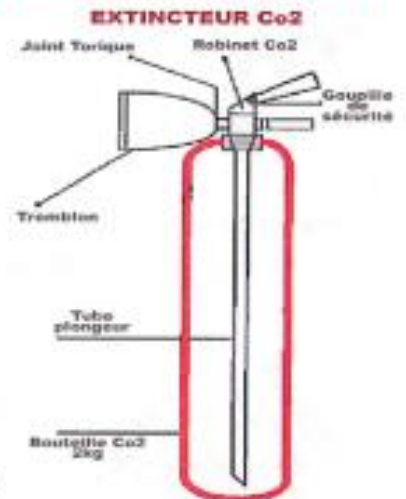
LES EXTINCTEURS

Un extincteur est un appareil contenant un agent extincteur qui peut être projeté et dirigé sur un feu par l'action d'une pression interne. Cette pression peut être fournie par une compression préalable permanente ou par la libération d'un gaz auxiliaire contenu dans une cartouche (sparklet).

Extincteur à pression auxiliaire



Extincteur à pression permanente



A chaque classe de feu son extincteur



Extincteur à eau



Extincteur à poudre



Extincteur CO2

Il est à noter que ce mémento n'a pas pour but de se substituer à la formation que vous venez de suivre. Il a pour objectif de compléter votre acquis. Prêtez également attention aux différentes consignes de sécurité affichées dans votre environnement et suivez attentivement les exercices d'évacuation. Lors d'un sinistre, une bonne analyse suivie d'un bon message d'alerte aux secours permettra d'éviter le pire.



En cas de départ de feu

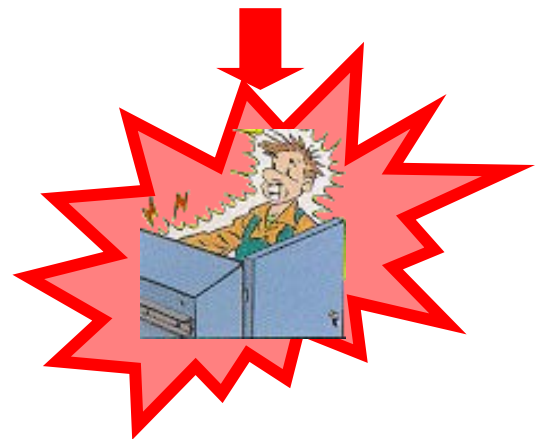
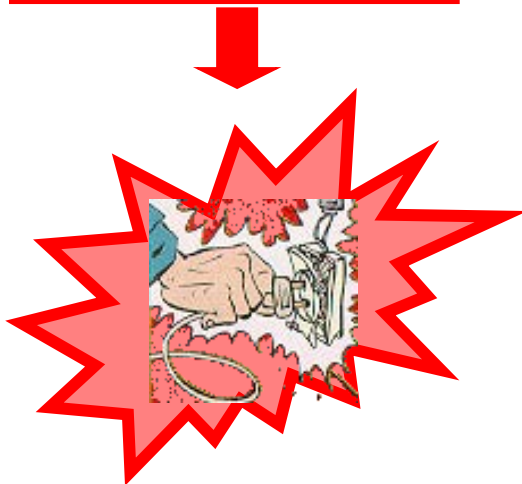
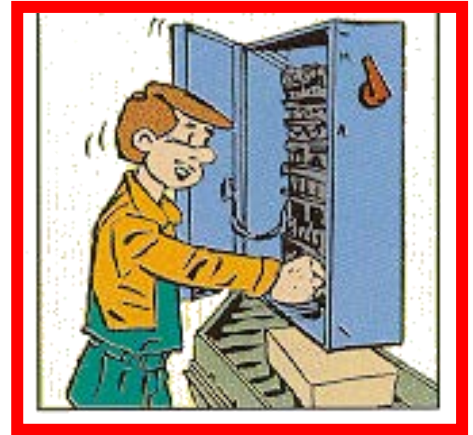
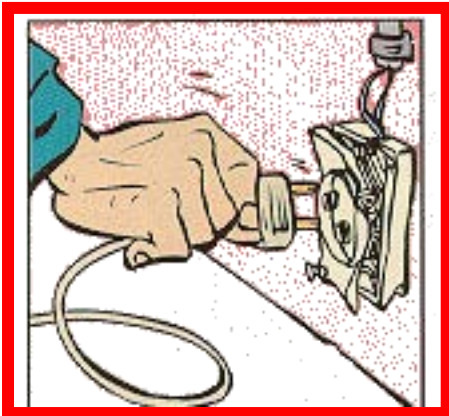
Il est impératif de se réunir au point de rassemblement qui se trouve à l'entrée du parking :



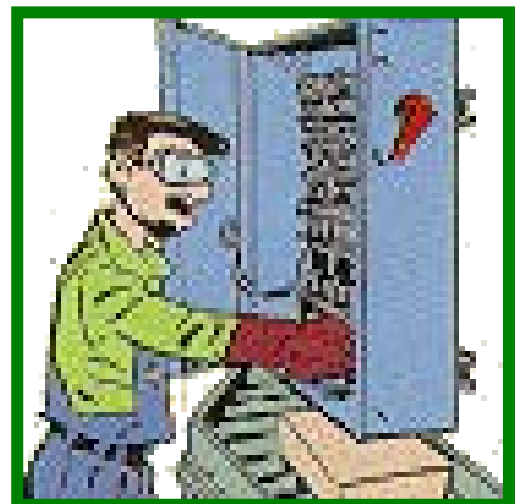
L'électricité

Une prise détériorée présente toujours un risque d'électrocution.
Prévenez immédiatement le service maintenance pour qu'elle soit réparée.

L'armoire électrique est sous tension. En intervenant à l'intérieur de celle-ci, vous risquez d'être électrocuté.



Vous devez être habilité pour intervenir dans une armoire électrique et prendre toutes les protections nécessaires : lunette, gants...



Les produits dangereux



Cet opérateur manipule une matière dangereuse sans protection individuelle.



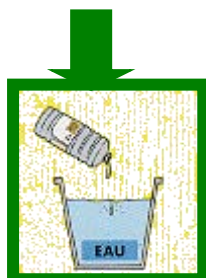
Portez des protections individuelles telles que : écran facial, bottes, gants spéciaux
Apprenez à reconnaître les produits dangereux.



En versant de l'eau dans l'acide, une réaction violente avec projection se produit.



Vous devez toujours verser l'acide dans l'eau et non l'inverse.



En mélangeant deux produits dangereux, il y a risque de réaction chimique avec production de vapeur toxique.



NE JAMAIS MELANGER DEUX PRODUITS SANS AUTORISATION



Les soins et secours aux blessés

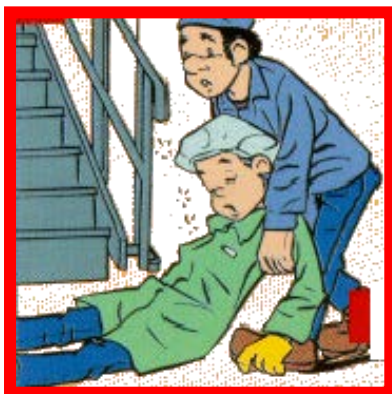
Une plaie mal soignée peut s'infecter et provoquer des maladies graves : panaris, septicémies, infections qui peuvent entraîner une amputation.



Faites soigner sans tarder les moindres blessures par des personnes compétentes : faites appel aux secouristes de l'entreprise. En cas de blessures, appliquez les pansements bleus détectables à votre disposition et protégez par un gant.



Il ne faut pas bouger un blessé, sauf si un risque grave peut survenir, car on risque d'aggraver son état.



En présence d'un accident, vous devez :
→ protéger la victime pour éviter qu'elle ne soit encore plus gravement atteinte
→ prévenir les secours : la liste des secouristes et les numéros d'appel d'urgence sont disponibles sur le tableau d'affichage.



Consignes internes

LES CASIERS

Trois types de casier

- Un casier est réservé aux effets personnels
- Un casier est réservé aux vêtements propres livrés par la société ELIS.
- Un casier est réservé aux vêtements sales



Deux types de casiers personnels



Casier vêtements propres

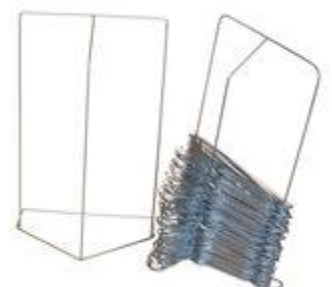


Casier linge sale

Veillez à avoir un casier bien rangé !

- Casier personnel : seuls les vêtements civils et vos affaires personnelles sont autorisés dans ce casier. Pour éviter les vols, nous vous demandons de cadenasser votre casier. Il est interdit d'y stocker des vêtements de travail. Votre casier doit porter une étiquette avec vos nom et prénom.

- Casier vêtement propre : vous y trouverez des vêtements de travail propres : marinière ou blouse, pantalon et gilet froid. Les vêtements doivent rester sur cintre. Après vous être servi, vous refermez la porte du casier et mettez les cintres sur le support réservé à cet effet. Les casiers sont nominatifs.



En fin de journée, les vêtements sont à jeter dans le casier réservé au linge sale.

CONSIGNES SPECIFIQUES A CHAQUE ATELIER

Vous allez intégrer un atelier de fabrication ou de conditionnement. Vous trouverez ci-dessous quelques consignes spécifiques à chaque poste qui devront impérativement être respecté.

Traçabilité

- Numéro de lot :
 - o De la fabrication au frigo produits nus, le numéro de lot représente le quantième du jour de fabrication.
 - o A partir du conditionnement, on rajoute quatre autres chiffres.
- Voir image ci-contre.

- Nous avons 4 gammes de produits spécifiques : porc standard, porc fermier (rouge), porc bio (vert) et porc Alsace (rose). Toute la traçabilité est construite sur le code couleur blanc, rouge, vert ou rose. Attention à ne pas mélanger les produits.

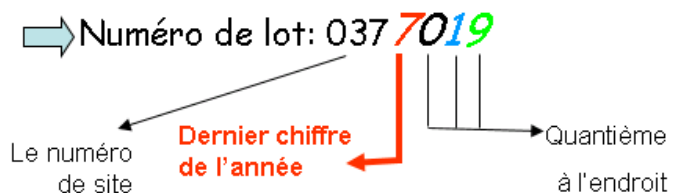
Lot 2017 après Copilote

Année + quantième de fabrication

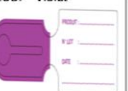
Ex: quantième **019** production du 19/01/17

Année de production **2017**

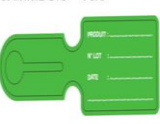
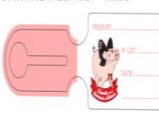
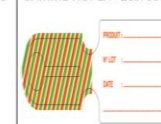
A partir du 08/06/17 pour le conditionnement:



GAMME STANDARD: chaque jour de la semaine = une couleur

LUNDI - Bleu	MARDI - Jaune	MERCREDI - Marron	JEUDI - Violet	VENDREDI - Orange
				

GAMME SPECIFIQUE: une gamme = une couleur

GAMME BIO - Vert	GAMME ALSACE - Rose	GAMME PORC FERMIER - Rouge	GAMME HOPLA - Zébrée
			

FABRICATION: Identifier les chariots avec la couleur prévue

CONDITIONNEMENT / PREPARATION DE COMMANDE: Utiliser les chariots les plus anciens

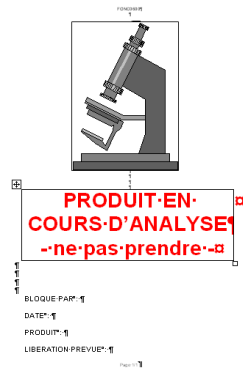
- Identification des chariots : chaque chariot est identifié avec une étiquette de traçabilité. Chaque couleur correspond à un jour de fabrication, voir image ci-contre.

Conditionnement

- Pour chaque machine, vous devrez remplir une fiche de traçabilité. Il est impératif que tous les éléments demandés soient complétés. (numéro de lots des produits, des emballages...)
- Sur cette même fiche, vous trouverez une liste des produits avec allergène. Le matériel et la table de conditionnement doivent être rincés après conditionnement de produit contenant des allergènes.
- Quand le chariot est vide, enlever l'étiquette de traçabilité.
- Ne pas mélanger le cru et le cuit.
- Ne pas mélanger les produits sur la table. On conditionne un produit après l'autre.
- Après avoir conditionné des produits crus, on nettoie et on désinfecte son matériel + table.



- Respect du FIFO : Premier entré, premier sortie. On conditionne en priorité les lots les plus anciens. Lorsque l'on range les produits en chambre froide, les vieux lots devant, les nouveaux lots derrière.
- Ne rien poser au sol.
- Si un produit est identifié avec une affiche non-conforme ou analyse, ne pas les prendre ou demander l'accord au chef d'équipe :



- Double cloche



- o Avant tout, vérifier qu'il y ait de l'eau dans la trempeuse.
- o Mettre le logo Porc Fermier sur les produits fermiers, mettre le logo Alsace sur les produits Alsace
- o Couper les entames du lard, les mettre sous vide en sachet de 500g.
- o Au stock, refermer les cartons de sachets.
- o En fin de poste, trier les sachets dans chaque caisse et emballer la toile Bongard avec un sachet bleu.
- o Utiliser de la toile Bongard pour conditionner les produits avec os

- Operculeuse T400

- o Ouvrir les vannes d'eau et d'air
- o Vérifier et enregistrer le taux de gaz dans les barquettes
- o Refermer les cartons et les sachets de barquettes



- Thermoformeuse R230



- o Ouvrir les vannes d'eau et d'air
- o Vérifier et enregistrer le taux de gaz dans les barquettes
- o Nettoyer le jet d'encre une fois par semaine
- o Vérifier le numéro de lot en sortie de ligne pour chaque produit



NUMEROS D'URGENCE

SAMU : 15

POMPIERS: 18

HOPITAUX

HOPITAUX UNIVERSITAIRES DE STRASBOURG ----- 03.88.11.67.68
HOPITAL CIVIL DE HAGUENAU ----- 03.88.06.33.33

S.O.S. MAINS

1. S.O.S. MAINS STRASBOURG

N° UNIQUE : 03.88.67.44.01

**Soit STRASBOURG CENTRE VILLE
CLINIQUE DES DIACONESSES**

2 – 4 Rue Ste Elisabeth
67000 STRASBOURG

**Soit STRASBOURG SUD
Centre de Traumatologie et
d'Orthopédie**

10 avenue Achille Baumann
67400 ILLKIRCH

Soit URGENCES MAINS : Dr PREVOST

CHU HAUTEPIERRE

Avenue Molière
67200 STRASBOURG

**Ces 3 services partagent la prise en charge sans délai
de tout type d'urgence au niveau des mains.**

2. **CLINIQUE DU PARC – CHIRURGIE DE LA MAIN ----- 03.88.35.45.00**
4 Boulevard du Président Edwards
67000 STRASBOURG **(de 7h30 à 19h30)**

3. **CLINIQUE ST FRANCOIS HAGUENAU Dr Alain GRAFTIAUX ----- 03.88.90.70.21**
1, rue Colomé -----ou **03.88.90.70.70 (standard)**
67500 HAGUENAU



DIVERS

Médecine du travail

Weyersheim

Docteur WEBER ----- 03 88 36 07 45
16 rue Leicester – 67000 STRASBOURG

Numéros utiles

**Les Numéros suivants sont à utiliser exclusivement
en-dehors des heures du standard de 16H00 à 6H du matin**

1. Les Charcutiers d'Alsace

Bureau -----	03 88 69 25 86
ou -----	03 88 69 27 35
Usine -----	03 88 69 26 68

Comité d'Entreprise site Charcuterie ----- 03 88 68 17 51
Heures d'ouverture
Le jeudi matin de 8 h30 à 12 h

Inspection du travail

Monsieur Frédéric MONGIN ----- 03 88 75 86 43
6 rue G.A. Hirn – 67085 STRASBOURG CEDEX

CONVENTION COLLECTIVE APPLICABLE A L'ENTREPRISE **INDUSTRIE CHARCUTIERES n° 3125**

Un exemplaire de cette convention collective est à votre disposition au service des ressources humaines