



« Les petits secrets de ma famille font de grandes recettes »

LIVRET D'ACCUEIL

/

Livret d'Hygiène et Sécurité

Charcuterie Pierre SCHMIDT

3 rue du ried

67720 WEYERSHEIM

Tél : 03 88 69 24 24 – fax 03 88 69 24 30



SOMMAIRE

→ Politique qualité	Page 4
→ Mot de Bienvenue	Page 5
→ Historique – carte d’identité	Page 6
→ Implantation géographique	Page 7
→ Les règles d’hygiène / food-defense	Pages 8 - 10
→ Hygiène	Pages 11 - 12
→ Sécurité générale	Pages 13- 15
→ Manutention	Page 16
→ Incendie	Pages 17 -18
→ Conduite des engins	Pages 19 - 21
→ Electricité	Page 22
→ Produits dangereux	Page 23
→ Soins et secours aux blessés	Page 24
→ Numéros d’urgence	Page 25
→ Divers	Page 26

NOTRE POLITIQUE QUALITE

Depuis trois générations, notre société n'a cessé d'améliorer la qualité de ses produits et de ses services. Artisanale à l'origine, elle est dotée aujourd'hui d'un outil de production performant en adéquation avec son rayonnement multi circuits.

Pour maintenir et développer la compétitivité de notre société et pour que, tous ensemble, nous poursuivions l'amélioration continue de nos processus, notre Politique Qualité va prendre en compte, en plus des 4 objectifs actuels que sont :

Satisfaction client - Sécurité alimentaire - Performance économique –
Sécurité et conditions de travail -

Un nouvel objectif essentiel :

Environnement et développement durable

➤ **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.

➤ **ENVIRONNEMENT ET DEVELOPPEMENT DURABLE**

L'entreprise va travailler sur la maîtrise et la réduction des impacts environnementaux de ses activités, en intégrant les principes du développement durable.

Notre exigence du travail bien fait, notre détermination et notre engagement seront gages de l'atteinte de ces objectifs qui assurent la pérennité et la croissance économique de notre entreprise.

Weyersheim, le 27 mars 2013

Laurence CAHEN
Président Directeur Général

BIENVENUE

Vous venez d'arriver chez Pierre SCHMIDT, 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 et de votre service d'affectation et de vous sensibiliser à notre démarche QUALITE.

La marque **PIERRE SCHMIDT** 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**

Distribution

Consommateurs





Historique et quelques références

- 1911 Création d'une charcuterie au centre de Strasbourg par Pierre SCHMIDT, Grand-père de l'actuel propriétaire
- 1950 Pierre SCHMIDT est la plus grande charcuterie d'Alsace
- 1960 Développement de la société avec les grandes surfaces
- 1982 Pierre SCHMIDT, actuel propriétaire, prend la direction de la société
- 1985 Ouverture du site de Weyersheim
- 1996 Rachat de la société « Les Charcutiers d'Alsace »
- 1999 Rachat de la société traiteur Roger Roposte
- 2001 Création de l'entité Pierre SCHMIDT SAS regroupant les sociétés Pierre SCHMIDT et Roger Roposte
- 2003 Création à Weyersheim d'une plateforme de distribution pour l'ensemble de nos produits de charcuterie et de traiteur.
- 2008 Transfert de l'activité Traiteur sur Weyersheim
- 2008 Rachat de la société Stoeffler
- 2011 Rachat de la société Flammyburg
- 2014 Arrêt des activités de Flammyburg et transfert des productions sur les sites de Pierre Schmidt et Stoeffler

Carte d'identité

- ↪ **Activité** Fabrication de charcuterie et de produits traiteur
- ↪ **Effectif** 297 collaborateurs (Pierre Schmidt) (au 1^{er} janvier 2016)
- ↪ **Chiffre d'Affaires** 61M€ en 2011 pour un volume commercialisé d'environ 14 000 Tonnes.
- ↪ **Stratégie**

Valoriser la transmission d'un savoir-faire de famille et l'engagement d'un homme (Pierre Schmidt), pour proposer des produits de charcuterie alsacienne et de traiteur pâtissier de grande facture.

 - A marque Pierre Schmidt, et à marques de distributeurs
 - A la coupe, au libre-service, en restauration hors foyer...
 - En France et à l'international
- ↪ **Les gammes**

CHARCUTERIE COUPE
Gamme choucroute (salaison, fumaison, saucisses en boyau naturel)
Gamme été (roulades, produits à tartiner, salaison)
Gamme frais emballé

CHARCUTERIE LIBRE SERVICE : saucisses à pâtes fines, charcuterie tranchée, mini charcuterie, salaison tranchée

TRAITEUR COUPE : Flammekueche, aspics, snacks, feuilletés à partager, pâtés en croûte, tourtes.

TRAITEUR LIBRE SERVICE : Flammekueche, aspics, snacks, tourtes, pâtés en croûte, plats cuisinés alsaciens (choucroute garnie, palettes à la diable)

Implantation géographique

SIEGE SOCIAL et CHARCUTERIE



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, qualité, direction d'usine, production charcuterie, conditionnement, maintenance, entretien.

TRAITEUR et EXPEDITION



21 rue du Ried
67720 WEYERSHEIM

Les services commerciaux, marketing, recherche et développement, informatique, achats groupe, direction industrielle groupe, logistique, qualité, direction d'usine, production traiteur, conditionnement, maintenance et entretien.

Les règles d'hygiène

Tenue de travail :

- Une charlotte qui recouvre tous les cheveux, ces derniers doivent être correctement maintenus.
- Combinaison ou blouse et pantalon correctement fermés après le vestiaire.
- Chaussures de sécurité
- Port de tabliers jetables, manchettes et de gants selon les ateliers.
- Site charcuterie : La cagoule est obligatoire dans certains ateliers et pour les personnes portant la barbe et/ou la moustache.
- Site traiteur : La cagoule est obligatoire dans certains ateliers et pour toutes les personnes portant la barbe et/ou la moustache (sauf personnel du four).
- Site plateforme : La charlotte est obligatoire.



2. Hygiène des mains

Il est obligatoire de se laver et désinfecter les mains à la des toilettes

+ **Pour usine production** : Avant de pénétrer en production (entrée usine), après avoir touché un objet « sale », balais, poubelle, produit tombé au sol ou tout matériel en contact le sol ... s'être mouché...



sortie

avec

3. Ongles : doivent être propres, courts et non vernis. Le gel et les faux ongles sont interdits. Dans le cas contraire, le port du gant est obligatoire et le vernis/ gel/ faux-ongles doivent être retirés dans les 24H.

4. Bijoux : Les bijoux (bague, boucle d'oreille, montre, piercing, ...) sont interdits. Dans le cas contraire, un pansement bleu détectable est obligatoire et le piercing doit être retiré dans les 24H.
(Alliance sans pierre tolérée)



5. **Pour usine de production** : Passage au lave-semelle avant d'entrer.

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



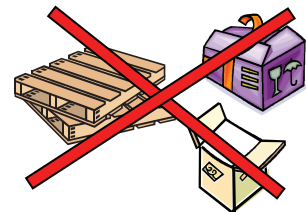
7. Accrochez votre veste de travail aux crochets lors de votre passage aux toilettes.

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

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



10. Les portes doivent rester fermées.



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

12. Toute présence corps étrangers doit être immédiatement signalée au responsable.

- En cas de bris de verre, de plastique dur ainsi que des 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 service qualité/production dans le cadre d'un traitement de nonconformité.

LES REGLES D'HYGIENE

13. **Il est interdit de fumer** dans l'ensemble des locaux et l'enceinte de l'entreprise 
14. **Il est interdit de manger, de boire ou de mâcher** des aliments en production. Le réfectoire est réservé à cet effet. 
15. La prise de médicaments personnels est interdite en zone de production. 
16. La **consommation d'alcool est interdite** dans l'enceinte de l'entreprise.
17. **Le maquillage** et l'usage de **parfum** ou de la **lotion après rasage** doit être discret.
18. **Il est interdit de sortir** de l'usine en tenue de travail.
19. **Signaler** toute **maladie infectieuse** (gastroentérite, bronchite, angine...) ou tout état infectieux (panaris, plaie infectée) au responsable hiérarchique.
20. Il est **interdit** d'amener dans l'usine tout **effet personnel** non nécessaire à son **poste de travail**.

21. **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 et non accompagnée, ainsi que tous **comportement, odeur ou denrée inhabituels**.



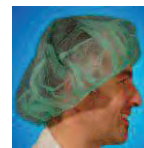
Site Charcuterie, Traiteur et Plateforme :

- Les personnes portant une charlotte rouge sont des visiteurs ou personnes externes à l'entreprise. Elles ne sont pas autorisés à circuler seules dans l'usine. Si vous apercevez une personne avec une charlotte rouge non accompagnée, la stopper et prévenir immédiatement un responsable.



Site Charcuterie :

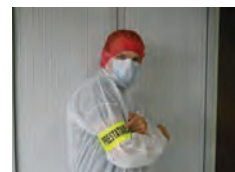
- Les personnes portant une charlotte verte ont été accueillies par maintenance et sont autorisées à circuler seules dans l'usine.



la

Site Traiteur et Plateforme :

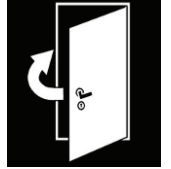
- Les personnes portant un brassard de couleur jaune ont été accueillies par la maintenance et sont autorisées à circuler seules dans l'usine.



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 ...).

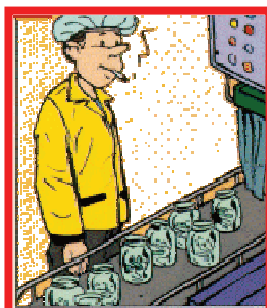
Le salarié ayant conscience d'une situation anormale
doit le signaler à son supérieur hiérarchique.

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.



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.



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



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.



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



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



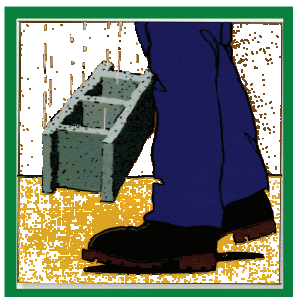
Des personnes peuvent glisser, chuter et se blesser... car un sol encombré détrit us gras, tels que bouts de viande, farce, sauce, devient très glissant.

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



Sécurité générale

N'oubliez pas de porter vos chaussures de sécurité.



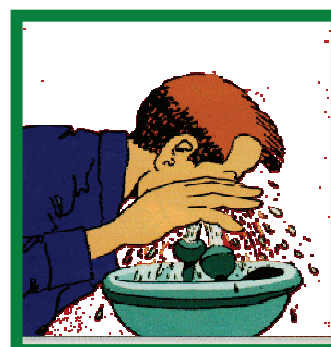
Pensez à protéger vos mains.



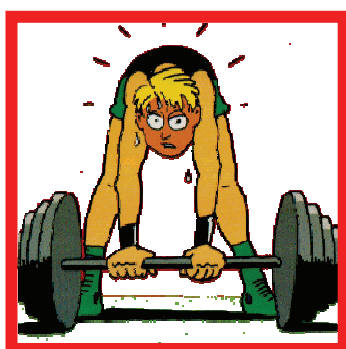
Lorsque vous manipulez des produits dangereux, ne mettez pas votre pantalon dans les bottes.



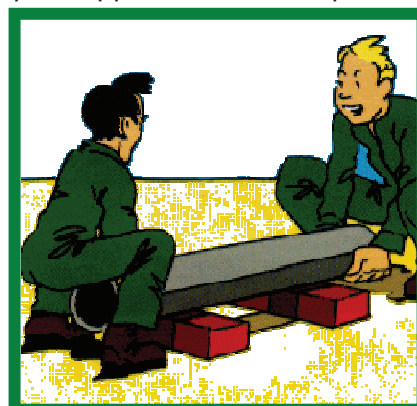
En cas de projection de produits chimiques dans les yeux, lavez-les longuement.



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.



NON



OUI



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 machine.

Cet opérateur manipule une matière dangereuse sans protection individuelle.



NON



OUI

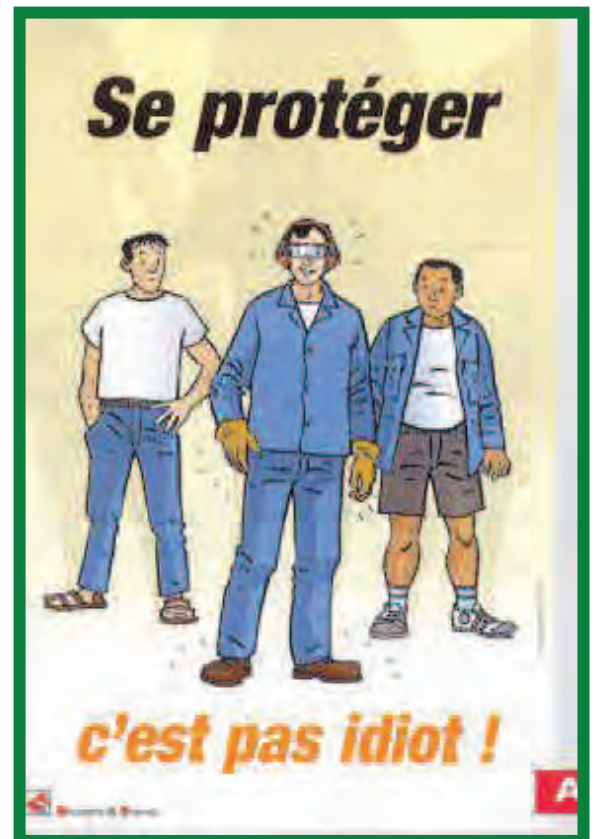
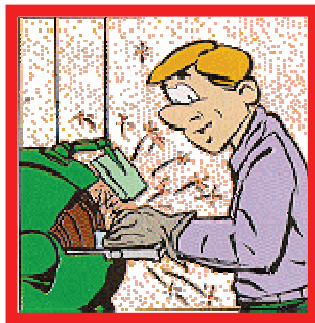


Portez des protections individuelles telles que : écran facial, bottes, gants spéciaux
Apprenez à reconnaître les produits dangereux.



Sécurité générale (suite)

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.



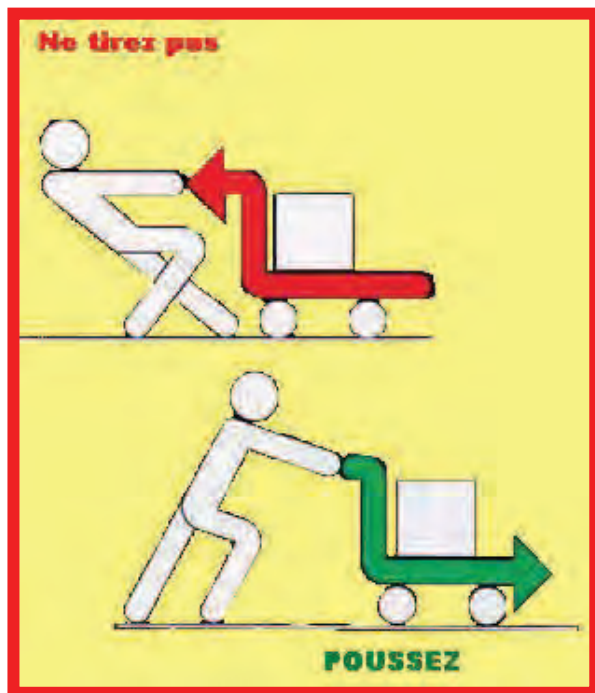
Ne vous présentez jamais au travail en tenue dangereuse (vêtements amples, manches sortant de la combinaison).

Manutention

Pensez à épargner votre dos lorsque vous soulevez.



Pour soulever une charge, adoptez une bonne posture.



Poussez les chariots, ne les tirez pas.

Manutention des chariots : utilisez les poignées.

Comme ceci vous ne vous coincez pas les doigts à un autre chariot.



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 :

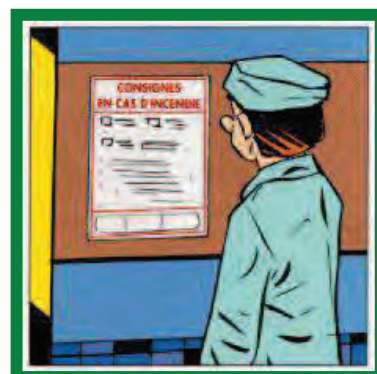
- Couper le courant, ne pas crier au feu
- Attaquer avec les extincteurs la base des flammes
- appeler ou faire appeler les pompiers de l'entreprise, le responsable de service et la maintenance
- Disperser les personnes se trouvant aux environs
- Si, après ces mesures, le feu n'a pas été contrôlé, appelez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



NON



OUI



En cas de départ de feu :

Il est impératif de se réunir aux points de rassemblements qui se trouvent :

Charcuterie



Entrée
de
l'usine



Parking
de
l'usine

Traiteur



EPI (Equipeement de protection individuelle)

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 **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.

La conduite des engins



La conduite des engins

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



NON



OUI



Tout comme pour le chariot élévateur, il ne faut jamais se faire transporter par un transpalette électrique.



NON



OUI



- 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 décollement des palettes.

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.

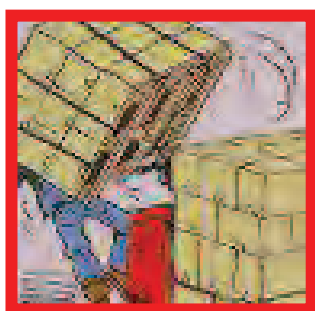
Il ne faut jamais déplacer 2 palettes de front.

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

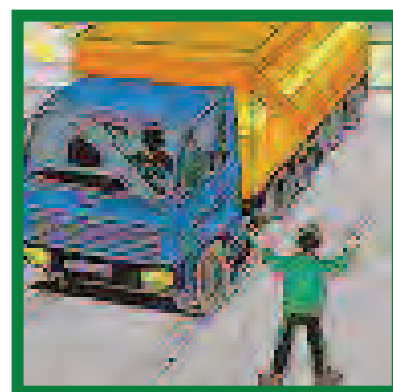
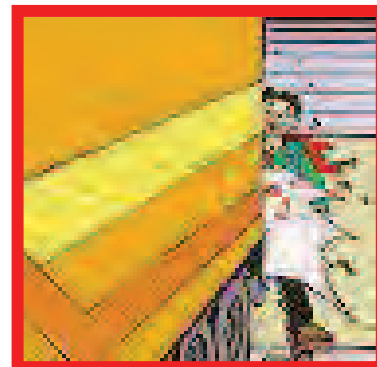
Vous devez guider le camion en vous plaçant à l'avant.



NON



NON



OUI

En sautant de la cabine, vous pouvez vous tordre la cheville ou vous fracturer la jambe.

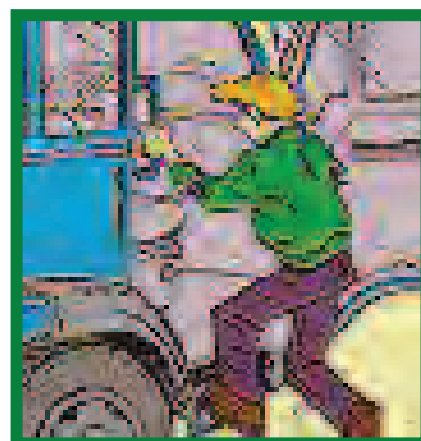
Utilisez poignées et marchepied. Descendez face à la cabine.



NON



OUI



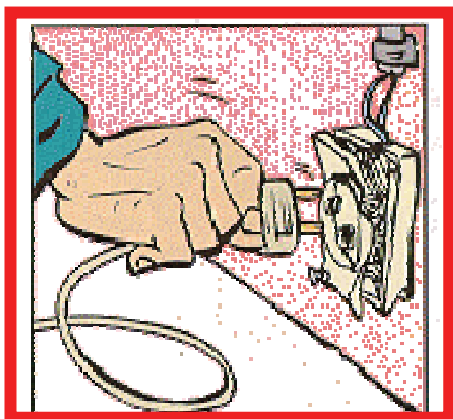
L'électricité

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

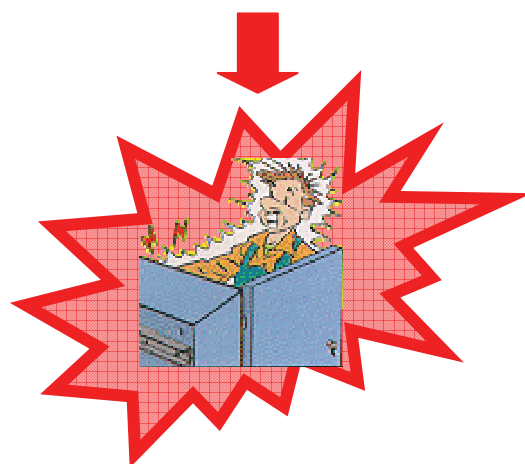
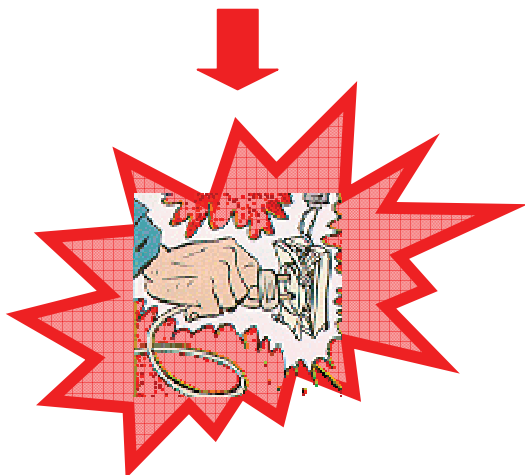
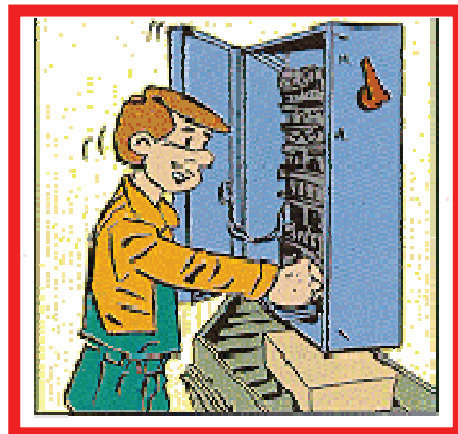
L'armoire électrique est sous tension. En intervenant à l'intérieur de celle-ci, vous risquez d'être électrocuté.



NON



NON



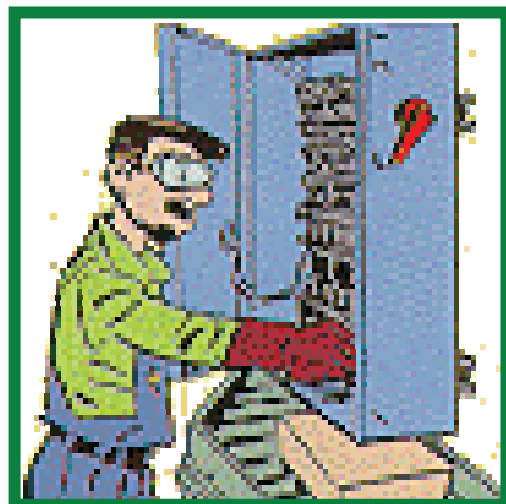
Vous devez être habilité pour intervenir dans une armoire électrique et prendre toutes les protections nécessaires : lunettes, gants...



OUI



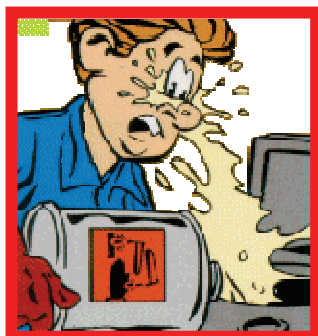
OUI



Les produits dangereux



Cet opérateur manipule une matière dangereuse sans protection individuelle.



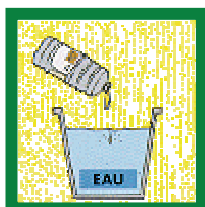
Portez des protections individuelles telles que : écran facial, bottes, gants spéciaux
Apprenez à reconnaître les produits dangereux.



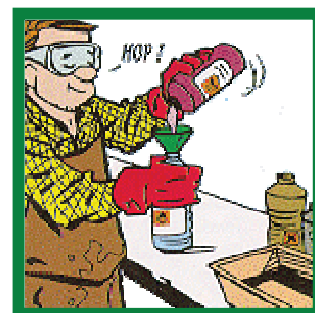
En versant de l'eau dans l'acide, une réaction violente avec projection se produit.



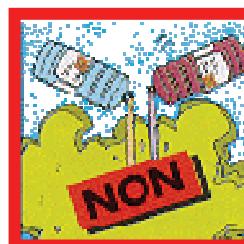
Vous devez verser d'abord l'acide dans l'eau et non l'inverse.



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



NE MELANGER JAMAIS DEUX PRODUITS SANS ETRE AUTORISE

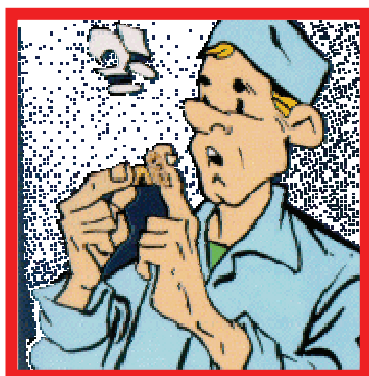


Les soins et secours aux blessés

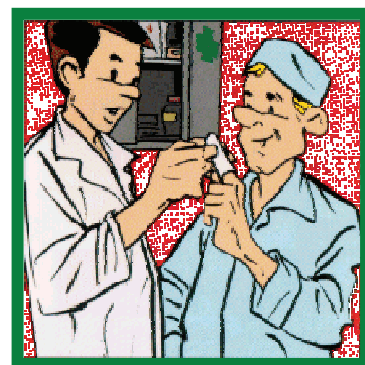
Une plaie mal soignée peut s'infecter et provoquer des maladies graves : panaris, septicémies, infections qui peuvent entraîner une amputation.



NON



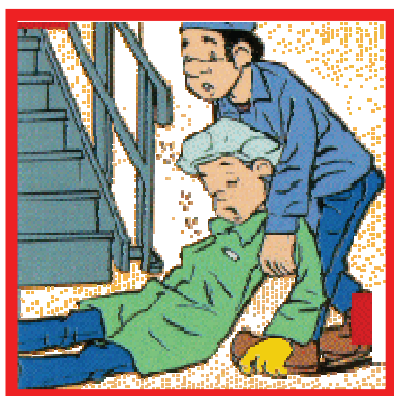
OUI



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



NON



OUI



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 et à l'infirmerie.

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 soit de 12H30 à 13H30 et de 16H à 8H du matin**

1. Siège

Point phone ----- 03 88 69 26 11
Conditionnement ----- 03 88 69 24 00
Production ----- 03 90 24 47 10

2. Traiteur

Production ----- 03 90 29 48 82
Ou ----- 03 90 29 48 81-
Superviseur ----- 03 88 69 24 25

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

Comité d'Entreprise Site Traiteur ----- 03 90 29 55 60
Fax 03 88 62 37 22
Heures d'ouverture
Le mercredi de 12 h à 14 h

Inspection du travail

Monsieur Frédéric MONGIN ----- 03 88 75 86 43
6 rue G.A. Hirn – 67082 STRASBOURG CEDEX

CONVENTION COLLECTIVE APPLICABLE A L'ENTREPRISE INDUSTRIES CHARCUTIERES n° 3125

Un exemplaire de cette convention collective est à votre disposition au service RH