

GROUPE
ESCAL / COLDIS
KAUFFER'S
GOURMET



LIVRET HYGIENE

M.A.J : 07/06/2017

NOM :

PRENOM :

Au sein des entreprises ESCAL, COLDIS, KAUFFER'S et GOURMET D'ALSACE, l'hygiène a une très grande importance.

L'application et le respect des principes de nettoyage et de désinfection garantissent la qualité de nos produits et contribuent très largement à notre succès.

Vous êtes un des acteurs de l'entreprise et participez par votre travail à la Qualité selon les référentiels qualité IFS (International Food Standard), Naturland, MSC, Bio, Global Gap, RSPO et Label Rouge.

C'est pourquoi, nous vous demandons de prendre connaissance de ces quelques informations et d'adhérer pleinement à notre politique.

QUELQUES RENSEIGNEMENTS PRATIQUES : **ESCAL**

Les sociétés ESCAL et COLDIS se situent : 6 rue de la minoterie 67000 STRASBOURG
(Port du Rhin)
Téléphone : 03.88.60.05.56

L'accès peut s'effectuer en bus par la ligne N°2 (arrêt Port du Rhin ou Coopérative) qui vous dépose rue du Port du Rhin, à 5 mn à pied de la société. En journée, la fréquence de ce bus est de 10 mn.

ATTENTION !!! Si vous travaillez en équipe, ce bus ne circule que de 5H40 à 23H.
La CTS peut vous donner des renseignements complémentaires au 03.88.77.70.70.

A votre arrivée chez ESCAL, suivant l'atelier dans lequel vous allez travailler, vous vous présenterez à Mr Hainez (Atelier escargots), Mr Procaci (Atelier IQF), ou Mr Jenn (Atelier conditionnement), qui vous indiqueront les démarches à suivre (remise d'un badge, vestiaires, présentation des postes de travail...)

Vous aurez accès aux vestiaires où vous disposerez d'un casier personnel pour déposer vos affaires (vêtements...mais évitez d'y laisser des objets de valeur) et d'une cantine pour stocker votre repas. Vous aurez également un badge (sous forme de porte-clés) permettant l'accès à l'entreprise ainsi que la gestion du temps de présence. **Le montant de la caution à verser est de 10€**, elle vous sera remboursée lors de la restitution du badge d'accès.

Il est impératif de restituer la clef du vestiaire ainsi que le reste du matériel (stylo, cutter,...) qui vous a été prêté par le site de production à la fin de votre mission.

Un réfectoire équipé de fours à micro-ondes et de distributeurs de boissons chaudes et froides, vous est ouvert pour vous restaurer.

Il est interdit de stocker la nourriture dans les casiers à habits. Pensez toujours à bien respecter les consignes de propreté.

Les horaires de travail sont liés à chaque atelier. Votre responsable vous en informe lors de la prise de poste.

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

Enfin, sur votre poste de travail pensez à respecter les consignes d'hygiène.

A cet effet, la société ESCAL et votre agence d'intérim vous demandent de prendre connaissance du présent livret et de l'avoir avec vous au début de votre mission (le dernier feuillet du livret est à compléter, à signer et à rendre à l'agence).

QUELQUES RENSEIGNEMENTS PRATIQUES : KAUFFER'S

La société KAUFFER'S se situe : 201, avenue de Strasbourg 67170 BRUMATH.
Téléphone : 03.88.51.90.03

À votre arrivée chez KAUFFER'S, vous vous présenterez au responsable de production ou au responsable qualité, qui vous indiqueront les démarches à suivre (remise d'un badge, vestiaire, présentation des postes de travail...)

Vous aurez accès aux vestiaires où vous disposerez :

- d'un casier personnel (que vous pouvez fermer à l'aide d'un **cadenas à ramener**) pour déposer vos affaires (vêtements...mais évitez d'y laisser des objets de valeur),
- d'un réfectoire pour stocker votre repas.

Vous aurez également un badge (sous forme de porte-clés) permettant l'accès à l'entreprise ainsi que la gestion du temps de présence.

Il est impératif de restituer le badge ainsi que le reste du matériel (stylo, cutter, ...) qui vous a été prêté par KAUFFER'S à la fin de votre mission.

Le réfectoire, équipé d'un réfrigérateur, de fours à micro-ondes et de distributeurs de boissons chaudes et froides, vous est ouvert pour vous restaurer.

Il est interdit de stocker votre repas dans les casiers à habits. Pensez toujours à bien respecter les consignes de propreté.

Enfin, sur votre poste de travail pensez à respecter les consignes d'hygiène.

A cet effet, la société KAUFFER'S et votre agence d'intérim vous demandent de prendre connaissance du présent livret et de l'avoir avec vous au début de votre mission (le dernier feuillet du livret est à compléter, à signer et à rendre au responsable de production, avant de prendre son poste).

QU'EST-CE QUE L'HYGIENE ?

Le mot HYGIENE représente la notion de PROPRETE.

C'est l'ensemble des mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires consommées par l'homme.

L'hygiène est une chaîne et concerne chacun d'entre nous.

Les mesures préventives sont :

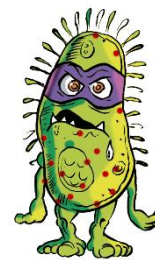
- Eviter et limiter l'entrée des microbes
(Ex : ne pas sortir en chaussures de travail, se laver les mains souvent)
- Limiter la multiplication des microbes
(Ex : ne pas laisser de morceaux de crevettes dans les machines)
- Assainir le produit
(Ex : cuisson du produit)

QU'EST-CE QU'UN MICROBE ?

Ce sont des êtres minuscules, invisibles à l'œil nu.

Ils vivent des mêmes substances que l'homme et se développent très vite en conditions favorables. Exemple :

Si l'on a 10 germes / g de produit	à 8 h 00 du matin
On a 160 germes	à 10 h 00
2 400 germes	à 12 h 00
40 000 germes	à 14 h 00
640 000 germes	à 16 h 00



Ils sont nécessaires à la vie pour la digestion ou pour la fabrication de médicaments, de yaourts ou de fromages.

Ce sont aussi des destructeurs : ils gâtent les aliments en les rendant acides, noirs ou en leur donnant des mauvais goûts ou odeurs.

Ils peuvent nous rendre gravement malades (Listeria, Salmonelles, staphylocoques,...).

LES MICROBES SONT PARTOUT...

Dans l'air extérieur



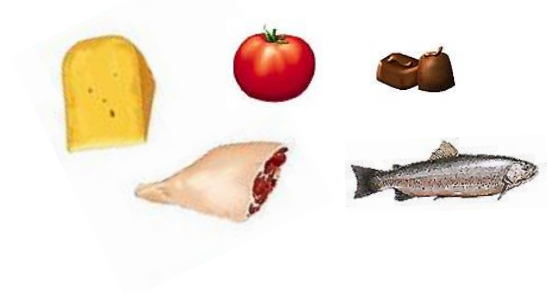
Dans les lieux humides



Dans les aliments liquides



Dans les aliments solides



Sur les animaux



Sur les machines



Sur l'Homme



Dans l'eau



Sur les vêtements



NOUS POUVONS LUTTER CONTRE LES MICROBES PAR :

L'HYGIENE PERSONNELLE

LES VETEMENTS DE TRAVAIL

Dès l'arrivée sur le lieu de travail, vous devez laisser les habits de ville au vestiaire et changer de tenue.

Il faut porter :



OBLIGATOIREMENT

- Un pantalon long recouvrant tout le mollet, et ne traînant pas par terre. Ce **pantalon doit être réservé au travail dans l'entreprise** (différent du pantalon habit civil)
- Une charlotte enveloppant la totalité de la chevelure
- Un masque protégeant le nez, la bouche et la barbe
- Un habit de travail blanc ou de couleur selon les ateliers, propre et en bon état
- Eventuellement un tablier en plastique jetable ou en caoutchouc propre
- Des chaussures de sécurité blanches, fermées, sans lacets et en parfait état de propreté
- Les mains, cou, oreilles, poignets sont débarrassés de tout bijou.
- Les piercings sont interdits. Pour les personnes en contact direct avec le produit nu, les alliances sont interdites (Sauf dérogation, accordée par le service qualité, pour les anneaux lisses et lavables uniquement).
- Les ongles sont courts, propres et sans vernis.



EN CAS DE MALADIE – BLESSURE

Pour une blessure aux mains, protéger la plaie avec un pansement propre et porter des gants jetables que l'on change fréquemment.

Utilisez les pansements bleus fournis par l'infirmerie ! La couleur bleue permet un repérage plus facile en cas de perte. De plus, ils contiennent un fil métallique inséré dans la compresse, ce qui lui permet d'être repéré par les détecteurs de métaux.

En cas de maux de gorge, de toux ou de rhume, se laver soigneusement les mains après avoir toussé ou s'être mouché.

Faire appel aux personnes qualifiées pour vous faire soigner si besoin.

En cas de maladie, prendre connaissance de la procédure des maladies infectieuses IO-LAB-20

NOUS POUVONS LUTTER CONTRE LES MICROBES PAR :

L'HYGIENE PERSONNELLE

LES MAINS

Nos mains sont notre premier outil de travail. Elles sont constamment sollicitées et sont vite sales.

IL FAUT METTRE DES GANTS SI BESOIN et LES CHANGER AUSSI SOUVENT QUE NECESSAIRE

Le gant est là pour protéger le produit, pas pour protéger vos mains !

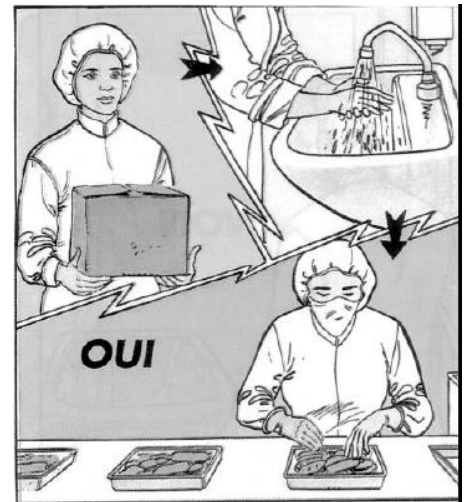
IL FAUT SE LAVER LES MAINS AVANT DE METTRE DES GANTS



OBLIGATOIREMENT

- Le matin, avant de prendre son poste de travail
- A chaque interruption de travail
- Après chaque manipulation de poubelle / de quelque chose de « SALE »
- Après avoir éternué ou s'être mouché

et SURTOUT en sortant des toilettes



DE LA FACON SUIVANTE

- Se mouiller les mains
- Prendre une dose de produit au distributeur de savon
- Se savonner les mains pendant 30 secondes minimum, idéalement 60 secondes
- Rincer à l'eau
- Sécher les mains avec une serviette en papier à usage unique
- Jeter la serviette dans la poubelle prévue à cet usage

NOUS POUVONS LUTTER CONTRE LES MICROBES PAR :

L'HYGIENE AU TRAVAIL

TRAVAILLER PROPREMENT

Ne rien jeter au sol

Trier et jeter vos déchets en fonction des consignes de tri (sacs poubelles de couleurs différentes)

Lors du déballage des produits surgelés, enlever le plus de cartons et plastiques possible

Ne rien poser à même le sol - Utiliser des palettes

Utiliser du papier ou des lavettes jetables pour éliminer les souillures. Les éponges sont interdites.

Le matériel doit être systématiquement lavé après utilisation et/ou avant une nouvelle utilisation.

Le matériel doit être lavé avant désinfection. La désinfection ne peut se faire que sur du matériel propre.

Au congélateur, ranger les palettes soigneusement. Ne pas les cogner. Protéger les produits du froid en couvrant les palettes.

Respecter les consignes de nettoyage et de sécurité.

Ne pas se promener inutilement dans les ateliers.

Il est strictement défendu de boire (autre chose que de l'eau) ou de manger dans les ateliers de production.

Utiliser la cantine pour les repas et non pas les vestiaires.

Respecter la propreté des toilettes comme vous pouvez le faire chez vous

LES ALLERGENES

Les allergènes peuvent provoquer une réaction allergique chez certaines personnes. Ils doivent donc être utilisés avec précaution. Ils sont stockés dans des emplacements spécifiques.

Vous devez connaître les allergènes présents dans votre atelier (affichage).

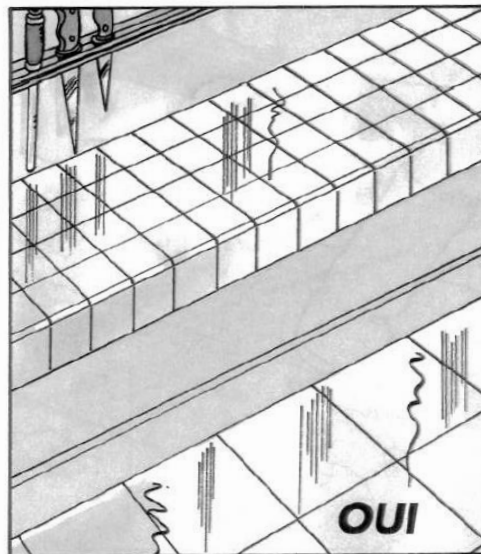


OBLIGATOIREMENT

- A la fin du travail, ranger votre poste de travail
- Vérifier que tout le matériel fragile (balances, parties électroniques des machines) est protégé avant le nettoyage
- Laver le petit matériel et le mettre en trempage ou le désinfecter au pulvérisateur selon les procédures en vigueur
- Avant de quitter l'atelier, laver soigneusement votre tablier et vos chaussures de travail selon les procédures en vigueur
- Au cours de la journée, veiller à conserver votre poste de travail le plus propre possible.



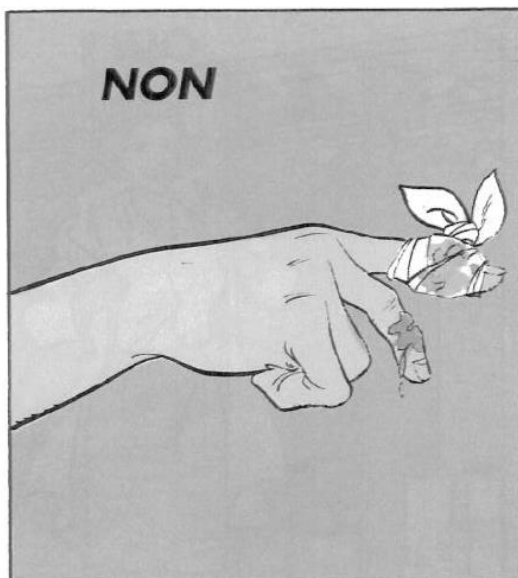
◆ Je revêts ma tenue de travail au vestiaire (chaussure, charlotte, blouse...)



◆ Je veille à la propreté et au rangement du matériel de mon poste de travail



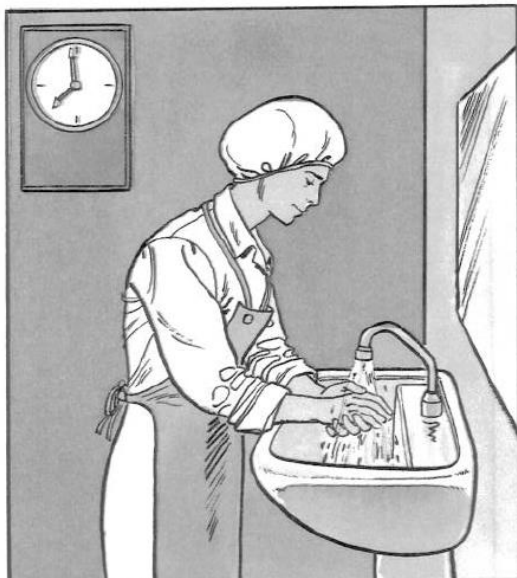
◆ Je veille à la propreté des sols



◆ Je fais soigner toutes mes blessures, puis je les protège par un doigtier ou un gant jetable



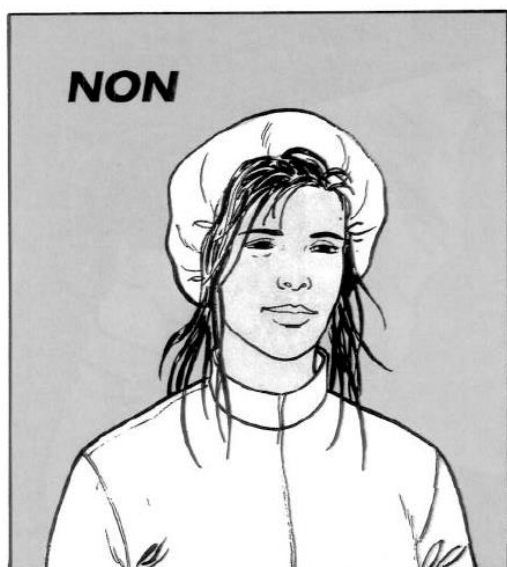
◆ Je laisse montre, gourmette, bracelets, colliers, bagues, foulard en lieu sûr, hors de l'atelier



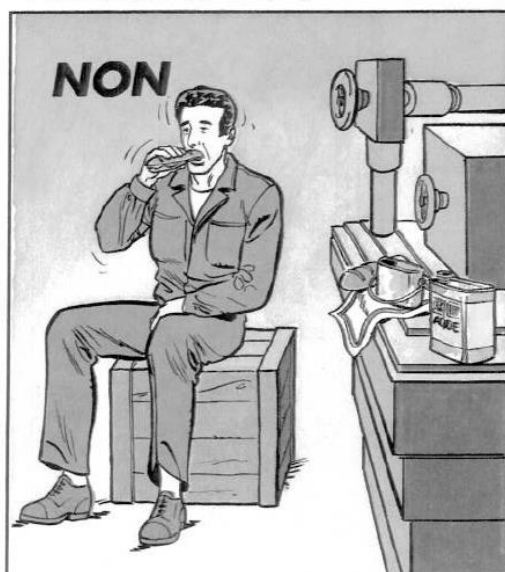
◆ Je lave mes mains à chaque prise ou reprise de travail



◆ Je porte une tenue propre



◆ Je tiens mes cheveux propres et ma charlotte les recouvre en totalité

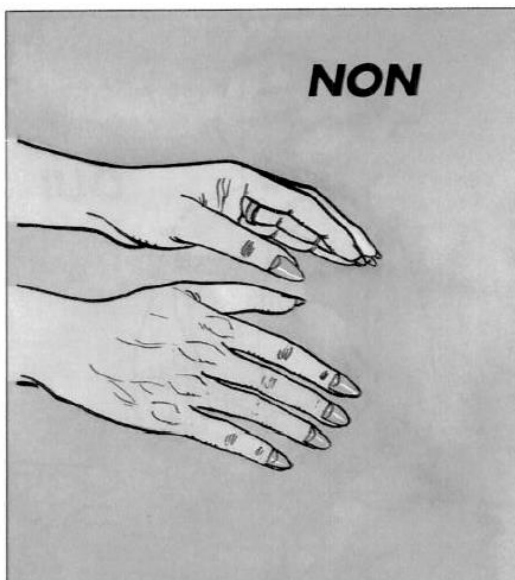


◆ J'utilise exclusivement la cantine pour prendre mes repas et stocker ma nourriture





◆ Je me lave les mains après chaque passage aux toilettes



◆ Je garde les ongles nets, sans vernis. Je ne mets pas de faux ongles.



◆ Je ferme systématiquement les portes et les fenêtres

LES REGLES D'HYGIENE CHEZ ESCAL / KAUFFER / GOURMET (Liste non exhaustive)
--

- o La Politique Qualité du groupe ESCAL (= Escal, Kauffer, Gourmet) doit être connue et comprise (affichage à l'accueil, au réfectoire / vestiaire)
- o Il est formellement interdit de sortir en chaussures ou habits de travail (ex blouse blanche) à l'extérieur de l'enceinte de l'usine (ex parking)
- o Il faut respecter les procédures, les consignes d'hygiène, de nettoyage et désinfection. Je respecte les instructions de travail affichées au poste de travail.
- o L'usage de parfums dans les produits à risque est interdit.
- o Nos mains sont notre meilleur outil de travail. Je les lave à chaque prise ou reprise de poste, après chaque passage aux toilettes, à chaque changement d'activité. Je les lave à chaque prise ou reprise de poste, après chaque passage aux toilettes, à chaque changement d'activité.
- o Je garde les ongles courts, nets, propres et sans vernis. Les faux ongles sont interdits
- o Je porte une tenue propre. Je prends soin de mes habits de travail et de mes chaussures.
- o Je revêts ma tenue de travail au vestiaire (chaussures, blouse, charlotte, masque bucco-nasal, ...). Je ne pénètre pas en civil dans les ateliers.
- o Je laisse : montre, gourmette, bracelet, collier, foulard, boucles d'oreilles, piercings ...en lieu sûr hors de l'atelier. **Pour les personnes en contact direct avec le produit nu, les alliances sont interdites (Sauf dérogation, accordée par le service qualité, pour les anneaux lisses et lavables uniquement).**
- o Je fais soigner toutes mes blessures puis je les protège par un pansement + gant jetable.
- o Je grignote et je déjeune exclusivement dans la cantine en ayant ôté mes habits de travail.
- o Les lecteurs mp3/ Ipod sont interdits dans les ateliers de production. Les téléphones portables sont éteints et ne doivent être utilisées que pendant les pauses.
- o Je veille à la propreté et au rangement du matériel de mon poste de travail.
- o Je veille à la propreté des sols tout au long de la journée.
- o Je veille tous les jours à la qualité des produits. J'informe mon responsable des problèmes que je détecte.
- o Je ne dégrade pas le matériel, ni les locaux. J'utilise les cutters à bon escient.
- o Je respecte les zones à accès limité. Je n'y accède que si j'y suis autorisé.
- o Je signale à mon responsable la présence de personnes non autorisées ou de visiteurs non accompagnés dans une zone à accès limité.

Il est interdit de manger et boire dans l'usine sauf à la cantine.

Les bonbons et chewing-gums sont interdits dans l'atelier de production

Il est strictement interdit de fumer dans l'Entreprise et aux abords des bâtiments

Những qui định vệ sinh đầu tiên của công ty ESCAL

- o Chính sách chất lượng của công ty phải được biết và hiểu rõ.
 - o Nghiêm cấm việc mặc đồ đồng phục (ví dụ như áo blouse trắng) và mang giày bảo hộ ra bên ngoài khuôn viên nhà máy (ví dụ như bãi đậu xe)
 - o Phải thực hiện đúng theo các thủ tục, vệ sinh, tẩy rửa và khử trùng.
 - o Nghiêm cấm sử dụng nước hoa.
 - o Bàn tay là công cụ làm việc tốt nhất.
 - o Tôi rửa tay:
Khi vào và ra khỏi vị trí làm việc
Sau khi sử dụng nhà vệ sinh
Sau mỗi lần thay đổi vị trí làm việc
 - o Tôi giữ cho móng tay ngắn, gọn gàng, sạch sẽ và không sơn. Cấm sử dụng móng tay giả.
 - o Tôi mặc quần áo sạch sẽ. Tôi giữ gìn cẩn thận quần áo và giày làm việc.
 - o Tôi cất quần áo làm việc trong tủ cá nhân (giày dép, áo, mũ, khẩu trang) .Tôi không mặc áo đi ngoài đường vào trong các phân xưởng.
 - o Tôi không mang vào trong phân xưởng đồng hồ, vòng đeo tay, dây chuyền, khăn quàng cổ bông tai...
- Đối với những người dùng bàn tay tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm đều bị cấm không được mang nhẫn (trừ khi được sự cho phép của ban phòng quản lý chất lượng , nhẫn phải trơn và dễ chùi rửa.).
- o Tôi chăm sóc vết thương của tôi và mang găng tay.
 - o Tôi ăn uống duy nhất ở trong khu vực căn-tin .
 - o Tôi đội nón trùm tóc 1 cách đúng đắn, đeo khẩu trang trong phân xưởng và nếu có râu thì phải che lại .
 - o Tôi chấp hành đúng theo các hướng dẫn tại nơi làm việc.
 - o Cấm mang cát-xét nghe tai và điện thoại di động vào trong phân xưởng. Được sử dụng điện thoại trong lúc nghỉ giải lao.
 - o Tôi lau rửa sạch sẽ các dụng cụ làm việc xung quanh khu vực làm việc của tôi..
 - o Tôi giữ sạch sẽ khu vực làm việc.
 - o Tôi lưu ý về chất lượng sản phẩm. Tôi sẽ thông báo cho người quản lý của tôi khi sản phẩm có vấn đề.
 - o Tôi không làm hư hỏng các thiết bị , máy móc. Tôi sử dụng dao cắt 1 cách đúng kỹ thuật.
 - o Tôi tôn trọng các khu vực hạn chế. Tôi chỉ đi vào những khu vực trong quy định cho phép.
 - o Tôi sẽ báo cáo cho người quản lý của tôi về những nhân viên không được ủy quyền hay những người khách không có người hướng dẫn tự tiện vào khu vực hạn chế.

**Không được ăn và uống trong nhà máy, ngoại trừ Căn tin.
Cấm nhai kẹo và chewingum trong phân xưởng.**

Nghiêm cấm hút thuốc trong công ty và xung quanh khu vực công ty.

« AINSI CHAQUE JOUR, AVEC RIGUEUR ET BON SENS, JE SUIS RESPONSABLE DE L'HYGIENE ET VEILLE A L'IMAGE DE MARQUE DE MON ENTREPRISE »

Le non-respect de ces règles d'hygiène et de sécurité pourra entraîner la rupture du contrat de travail.

Site : ☐ ESCAL ☐ COLDIS ☐ KAUFFER'S ☐ GOURMET D'ALSACE

Atelier uniquement pour Escal :

☐ SALLE CLIMATISEE ☐ IQF ☐ ESCARGOT ☐ COLDIS ☐ LABO

NOM :

PRENOM :

Certifie avoir pris connaissance du livret d'hygiène, lu la politique qualité et paraphé chaque page.

Ecrire « Lu et approuvé », mettre la date et signer

Lu et approuvé : Date :

Signature :

(coupon à classer par l'atelier)

.....

APTITUDE AU POSTE DE TRAVAIL

Date :

Signature du responsable de service