

Vous entrez dans un lieu de stockage de produits alimentaires.  
Nous vous invitons à prendre connaissance des consignes ci-dessous, merci.

## HYGIENE



Les produits de nettoyage, d'entretien et les produits chimiques doivent être identifiés et stockés dans les locaux ou armoires fermés prévus à cet usage unique



Toute plaie doit être pansée  
Demandez à l'accueil



## PRODUITS ALIMENTAIRES

### Produits fragiles



#### En cas de travaux :

Protégez les produits  
Ne montez pas dessus

#### ... et en fin de travaux :

Éliminez vos déchets et nettoyez



**Détergent adapté au milieu alimentaire**

## STOCKAGE FRIGORIFIQUE

### Dépôt en froid dirigé



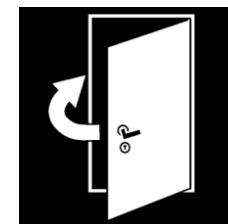
-22°C

Zone frais : 0° à 2°C  
Zone surgelés ≤ -22°C

**Couvrez-vous !**

#### Fermez la porte

Porte fermée  
=  
Froid conservé



## Sécurité

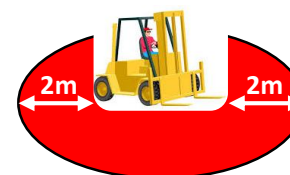
Pour votre sécurité et pour celle de votre entourage,  
merci de vous conformer aux règles de sécurité et  
de signaler tout danger ou incident

**Interdiction de pénétrer dans la  
zone sans autorisation**

#### Protégez-vous !



Le port des EPI (Équipement de Protection Individuelle) est obligatoire dans l'ensemble du dépôt



2m minimum de distance à respecter autour des engins en cours de gerbage

#### Sol parfois glissant



Attention en chambre froide négative