

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 :

Eliminez vos déchets et  
 nettoyez



**Détergent adapté au milieu alimentaire**

## 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 (Equipement de Protection Individuelle) est obligatoire  
 dans l'ensemble du dépôt



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

### Sol parfois glissant



Attention en chambre  
 froide négative

## STOCKAGE FRIGORIFIQUE



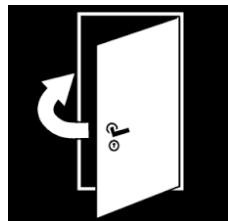
-22°C

### Dépôt en froid dirigé

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

**Couvrez-vous !**

### Fermez la porte



Porte fermée  
 =  
 Froid conservé