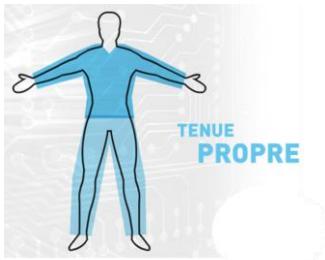




**PRINCIPE DE PRECAUTION :**  
Toute personne percevant un danger pouvant avoir un impact sur la sécurité des denrées alimentaires doit **PREVENIR SON RESPONSABLE** dans les plus brefs délais.

## REGLES D'HYGIENE A RESPECTER



Toute plaie doit être pansée, demandez à votre responsable !



Respecter les planning de nettoyage définis

Interdiction de manger et/ou boire dans tout autre lieu que les salles de repos mises à disposition.

Interdiction de fumer dans tous les locaux (bureaux, vestiaires, sanitaires, salles de réunion), sur les quais, dans les véhicules mis à disposition et à proximité des compacteurs.

## BONNES PRATIQUES ET REGLES D'HYGIENE PRODUITS



- Utiliser un découpe-film
- Ne pas déposer au sol les denrées alimentaires
- Ne pas déposer un produit emballé (sachet) à même la palette (nécessité d'un carton de protection)
- Tout produit déconditionné doit être remis dans un carton
- Manipuler avec précaution les cartons
- Isoler tout produit périmé et/ou impropre à la consommation
- Lors de la préparation, utiliser une palette ou un rolls en bon état et propre et privilégier la position des produits fragiles en haut de la palette
- Lors des livraisons : pas de reprise de marchandise sans ordre de reprise, ne pas reprendre des produits suspects, veiller à la propreté de la caisse



**Nettoyage de la sonde** à l'aide d'une lingette désinfectante et mise aux rebuts du produit (si contrôle à cœur).

## RESPECT DE LA CHAINE DU FROID



- Limiter au maximum le temps de transit des produits sur les quais
- Charger / Décharger le plus rapidement possible les camions et navettes  
Durée maximum : 30 minutes



Limiter l'ouverture des portes : chambres / quais / camions



- Veiller à la **mise en route** et au **bon fonctionnement des groupes frigorifiques**
- Veiller au **bon état** des rideaux de déperdition ou au **bon fonctionnement** du rideau d'air
- Limiter au maximum le temps de transit des produits à l'extérieur

