



REGLES D'HYGIENE A RESPECTER



Respecter les planning de nettoyage définis

Toute plaie doit être pansée, demandez à votre responsable !



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.



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

RESPECT DE LA CHAINE DU FROID



Limitation au maximum du temps de transit des produits sur les quais.
Durée maximum : **30 minutes**



Limitation de l'ouverture des portes, chambres et quais.

CONTROLES A LA RECEPTION



Contrôles des produits :

- .T°C
- .DLC/DLUO
- .Aspect des cartons (cartons éventrés ou souillés)
- .Nombre de cartons

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

NATURE DES PRODUITS STOCKES		TEMPERATURES LIMITES
FROID NEGATIF	Produits de la pêche congelés Surgelés Glaces et crèmes glacées Congelés	T°C ≤ -18°C
FROID POSITIF	Viandes hachées et préparations de viandes hachées Produits de la pêche frais BOF et autres produits frais	0°C ≤ T°C ≤ +2°C



Températures des chambres :



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

- .Ne pas entreposer un produit emballé hors de son carton.
- .Ne pas déposer au sol les denrées alimentaires.
- .Isoler tout produit périmé et/ou impropre à la consommation.
- .Utiliser un découpe-film.

RESPECTER LES CONSIGNES DE SECURITE

Accès interdit aux personnes non autorisées

**UTILISEZ LES EQUIPEMENTS DE PROTECTION PROPRES AU SITE****SOYEZ ATTENTIFS AUX RISQUES DE DANGERS****CONDUITE CHARIOT**

- CACES 1 – 3 – 5
- Visite Médicale

Autorisation interne de conduite :
Délivrée par : Signature :

Nom de l'intérimaire et de l'entreprise d'intérim:

Signature de l'intérimaire :

Date :

En signant, je m'engage à respecter ces consignes



REGLES D'HYGIENE A RESPECTER



Respecter les planning de nettoyage définis

Toute plaie doit être pansée, demandez à votre responsable !



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.



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

RESPECT DE LA CHAINE DU FROID



Limitation au maximum du temps de transit des produits sur les quais.
Durée maximum : **30 minutes**



Limitation de l'ouverture des portes, chambres et quais.

CONTROLES A LA RECEPTION



Contrôles des produits :

- .T°C
- .DLC/DLUO
- .Aspect des cartons (cartons éventrés ou souillés)
- .Nombre de cartons

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

NATURE DES PRODUITS STOCKES		TEMPERATURES LIMITES
FROID NEGATIF	Produits de la pêche congelés Surgelés Glaces et crèmes glacées Congelés	T°C ≤ -18°C
FROID POSITIF	Viandes hachées et préparations de viandes hachées Produits de la pêche frais BOF et autres produits frais	0°C ≤ T°C ≤ +2°C



Températures des chambres :



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

- .Ne pas entreposer un produit emballé hors de son carton.
- .Ne pas déposer au sol les denrées alimentaires.
- .Isoler tout produit périmé et/ou impropre à la consommation.
- .Utiliser un découpe-film.

RESPECTER LES CONSIGNES DE SECURITE

Accès interdit aux personnes non autorisées

**UTILISEZ LES EQUIPEMENTS DE PROTECTION PROPRES AU SITE****SOYEZ ATTENTIFS AUX RISQUES DE DANGERS****CONDUITE CHARIOT**

- CACES 1 – 3 – 5
- Visite Médicale

Autorisation interne de conduite :
Délivrée par : Signature :

Nom de l'intérimaire et de l'entreprise d'intérim:

Signature de l'intérimaire :

Date :

En signant, je m'engage à respecter ces consignes