

Sécurité, hygiène

- Lavage des mains, port de la charlotte
- Dispositifs anti bruit (intra auriculaire et machines)
- Formation SST (Sauvetage Secourisme du Travail)
- Dispositifs anti-incendie et entraînements réguliers
- Gants

Papiers à remplir

- Suivi des produits : quels produits, quelles quantités ? => Fiches
- Suivi des projets :
 - Signature des supérieurs hiérarchiques, responsables hygiènes alimentaires, CHSCT ...
 - Fiche de suivi (plusieurs points à valider pour finaliser le projet, dont la formation des ouvriers concernés par la nouvelle installation)
- Suivi des produits + des projets = meilleur traçabilité de la marchandise → certification IFS (International Food Standard)
- Fiches de formation
- Validation des projets par CHSCT + Formation => Meilleure sécurité pour les êtres humains
- Sécurité : Permis de feu.