**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 entrainements 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.