

Date de création : 30/01/18	Date de MàJ : 31 08 2020	Rédaction : M. THEVIN
EPLEFPA Limoges et du Nord 87	Atelier technologique agroalimentaire CIBIAL	Validation : MP ENJALBERT

REGLEMENT INTERIEUR 2020/2021 CONSIGNES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ DANS L'ATELIER TECHNOLOGIQUE AGRO-ALIMENTAIRE (CIBIAL)

Le règlement intérieur du LEGTPA Limoges Les Vaseix s'applique dans l'ATELIER TECHNOLOGIQUE AGRO-ALIMENTAIRE (CIBIAL)

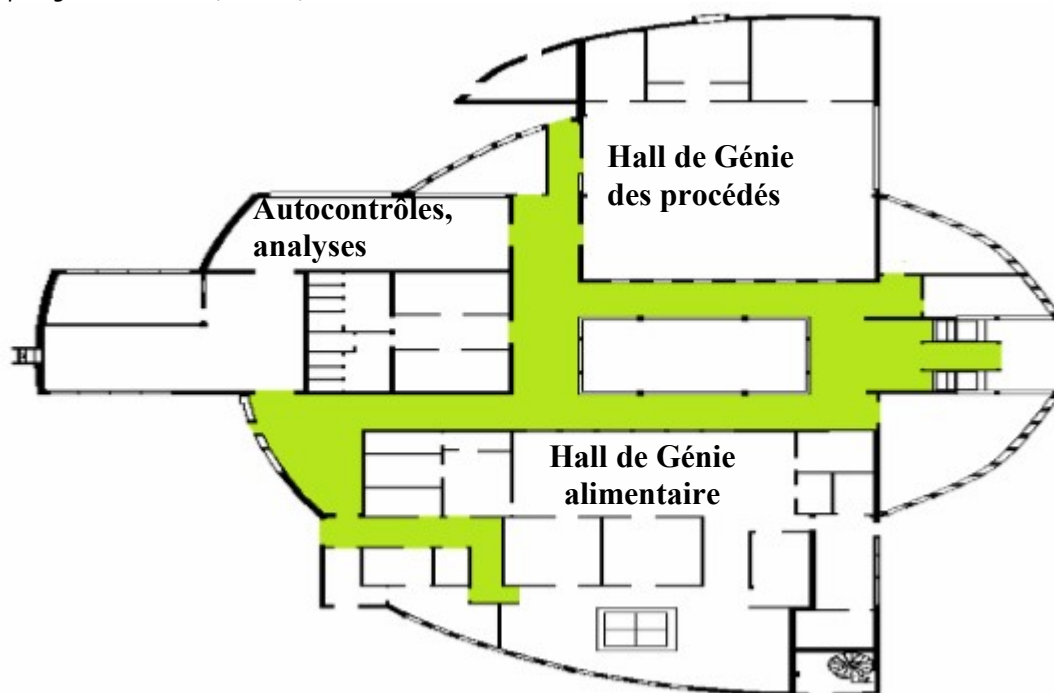
Au cœur d'un Etablissement scolaire, les utilisateurs de l'atelier sont sur un lieu non-fumeur, à l'intérieur mais aussi à l'extérieur des locaux. Il n'est possible de fumer que dans 2 zones de tolérance (près du restaurant et près du foyer des élèves)

De manière générale, l'atelier technologique est ouvert de 8H à 18H avec une pause d'une heure à la mi-journée (12H-13H).

- 1- Consignes relatives à l'hygiène
- 2- Consignes relatives à la maîtrise des risques sanitaires
- 3- Consignes relatives à la sécurité

1- Consignes relatives à l'hygiène

Plan de l'atelier technologique agro-alimentaire (CIBIAL)



Salle analyse

Mesures spécifiques à respecter dans le cadre de la crise sanitaire, pour les personnes QUI VONT PRÉPARER DES DENRÉES ALIMENTAIRES

1- Désinfection des mains dès l'arrivée dans les locaux.

2- Pour les utilisateurs de l'atelier, passage obligatoire par la salle de réunion à gauche en entrant, afin de s'équiper d'une charlotte et d'un masque spécifique au travail dans l'atelier, et d'une durée de vie de 4H. (le port de masques personnels est interdit au sein de l'atelier agro-alimentaire pour la préparation des denrées).

3- Désinfection des mains après s'être équipé de masque.

Date de création : 30/01/18	Date de MàJ : 31 08 2020	Rédaction : M. THEVIN
EPLEFPA Limoges et du Nord 87	Atelier technologique agroalimentaire CIBIAL	Validation : MP ENJALBERT

- 4- Dans le vestiaire, **équipement avec les bottes** et **dépose de ses affaires personnelles**.
- 5- **Lavage des mains**, selon protocole au savon bactéricide et virucide.
- 6- Equipement avec **blouse**

Le port du masque et de la charlotte sont obligatoires en permanence durant toute la présence au sein de l'atelier agro-alimentaire. Ceux-ci ne seront retirés qu'en sortie définitive dans le sas situé à l'entrée. Une poubelle est dédiée à cet effet.

Tenue de travail et comportement :

Pour pouvoir pénétrer dans le hall de génie alimentaire, il faut respecter les règles suivantes :

- Le port de la blouse, d'une charlotte, d'un masque et de bottes blanches est obligatoire ;
- Une bonne hygiène corporelle est indispensable ;
- Le port de bijoux, piercings, foulards et écharpes est interdit (seule l'alliance est autorisée) ;
- Le maquillage et le vernis à ongles ne sont pas autorisés (faux ongles et faux cils inclus) ;

En cas de non-respect de cette disposition, la Direction se réserve le droit d'interdire l'accès à l'atelier pour des raisons d'hygiène liée à la production alimentaire.

Le passage par le lave-bottes doit être systématiquement effectué à chaque entrée et sortie de l'atelier. **La désinfection des points de contact sera systématiquement effectuée avant chaque utilisation.**

Lors des travaux de découpe de viande, le port des gants de protection en maille, du tablier en maille (désossage) et du tablier en pvc, qui sont à votre disposition dans l'atelier, est obligatoire.

En cas de risque chimique, le port des gants et des lunettes spécifiques est obligatoire.

Le matériel contenant une denrée alimentaire ne doit jamais être déposé directement sur le sol.

Tout produit alimentaire, ustensile, emballage tombés au sol ne doit jamais être remis en cours de fabrication.

Protocole de lavage des mains et des poignets

Le lavage des mains doit s'effectuer systématiquement avant de démarrer toute activité, à chaque nouvelle entrée en fabrication, et chaque fois qu'il y a risque de contamination des aliments.

Se laver les mains et les poignets à l'eau chaude avec du savon, faire mousser sans oublier les inter-doigts et les ongles, rincer et sécher avec du papier jetable. Pour être efficace, le lavage des mains doit durer vingt secondes, le rinçage des mains 10 secondes.

Date de création : 30/01/18	Date de MàJ : 31 08 2020	Rédaction : M. THEVIN
EPLEFPA Limoges et du Nord 87	Atelier technologique agroalimentaire CIBIAL	Validation : MP ENJALBERT

Maladies

En raison de l'obligation de prévention des risques, toute personne souffrant d'affection passagère ou chronique susceptible de contaminer les produits, **doit se déclarer** à la directrice de l'atelier et à l'enseignant(te).

Procédure de nettoyage et désinfection

Avant chaque fabrication, la désinfection doit être réalisée systématiquement à l'aide d'une solution désinfectante. Un bac de 150 litres est à disposition dans la laverie.

- 1- Remplir un seau vert de solution désinfectante et en immerger tous les plans de travail, laisser agir pendant 15 minutes,
- 2- Mettre à tremper le matériel dans la solution désinfectante pendant 15 minutes,
- 3- Rincer les plans de travail à l'eau froide et racler
- 4- Rincer le matériel à l'eau froide et sécher.

Ne pas reposer le matériel désinfecté sur une surface dite « sale » (évier, étagère) mais sur une surface déjà désinfectée

Mettre les couteaux et tout objet tranchant en désinfection dans un petit seau à part, pour éviter tout risque de coupure.

Après chaque fabrication,

Chaque groupe en charge d'une fabrication doit nettoyer l'ensemble des outils, supports compris, tables et contenants utilisés au cours de son travail de fabrication. **Ceci doit se faire en éloignant les produits alimentaires en cours ou en fin de fabrication** (les stocker en chambre froide si nécessaire).

Utilisation d'éponge interdite

1. Poser le matériel sale sur le côté gauche de l'évier.
Ne pas laisser l'évier encombré, faire le lavage au fur et à mesure.
2. Dégrossir le nettoyage par un rinçage à l'eau chaude effectué dans le 1^{er} bac à gauche.
3. Mettre de la solution détergente dans le 2^{ème} Bac, à droite, dilué automatiquement et effectuer un brossage à la main, indispensable pour un résultat bactériologique satisfaisant.
4. Poser le matériel ainsi prélavé sur la partie droite de l'évier en attente de nettoyage au lave-batterie.
5. Mettre le matériel dans le lave-batterie où s'effectue un nettoyage suivi d'un rinçage automatique.
6. Sortir le matériel et le mettre à égoutter sur les étagères.
7. Ranger le matériel sec sur les étagères inox.

Certains ustensiles ne passent pas au lave-batterie ! Consulter la liste affichée

Les balances doivent être nettoyées avec un papier imbibé de produit détergent-désinfectant dilué puis rincées avec un papier humide.

Surfaces de travail et murs :

Date de création : 30/01/18	Date de MàJ : 31 08 2020	Rédaction : M. THEVIN
EPLEFPA Limoges et du Nord 87	Atelier technologique agroalimentaire CIBIAL	Validation : MP ENJALBERT

- 1- Déblayer les plans de travail, enlever matériels et jeter gros déchets alimentaires,
- 2- Remplir un seau vert de solution détergente et en immerger tous les plans de travail, laisser agir pendant 15 minutes,
- 3- Brosser avec insistance,
- 4- Rincer les plans de travail à l'eau froide,
- 5- Racler.

Sols

Nettoyer (jet d'eau chaude, lavage et rinçage) puis racler les sols pour éviter les risques de chute.

Au niveau des grilles au sol, après passage du jet d'eau, **muni(e) de gants**, ramasser, les aliments solides pour les jeter dans une poubelle, nettoyer les filtres et rincer avec le jet.

Sous la responsabilité des encadrants, le groupe ne quitte pas les locaux, sans avoir désinfecté au spray les points de contact : poignées de porte, de chambre froide, de four,... Les poubelles doivent être vidées et un sac propre remis sur le support.

2- Consignes relatives à la maîtrise des risques sanitaires

Ce plan de maîtrise sanitaire des ateliers de transformation agro-alimentaire portant un agrément sanitaire européen comprend l'application de :

- Bonnes pratiques d'hygiène,
- Traçabilité des produits,
- Mise en œuvre de la méthode HACCP.

Pour les bonnes pratiques d'hygiène, respecter la bonne santé et la tenue obligatoire du personnel, la bonne gestion des approvisionnements, la conformité des locaux et le plan de nettoyage-désinfection.

Pour la traçabilité des produits qui consiste à pouvoir retrouver à tout moment l'historique d'un produit fini ou d'une matière première, enregistrer correctement les données à toutes les étapes de fabrication : classeur de traçabilité à l'arrivée, fiche de fabrication complète.

Pour la méthode HACCP : Hazard Analysis of Critical Control Point, respecter les enregistrements et vigilances pour chacun des points critiques et appliquer la démarche mise en place dans l'atelier.

3- Consignes de sécurité

Date de création : 30/01/18	Date de MàJ : 31 08 2020	Rédaction : M. THEVIN
EPLEFPA Limoges et du Nord 87	Atelier technologique agroalimentaire CIBIAL	Validation : MP ENJALBERT

Consignes de sécurité relatives aux risques de coupure :

Couteaux, Stephan, certaines pièces du poussoir, bords des tables inox, chariots, grilles de l'autoclave, grille d'égout, boîte métal et récipient verre, broyeur à pommes (ouverture interdite aux apprenants et utilisateurs).

- Les objets coupants doivent être transportés dans un récipient(seau plastique) mis à tremper dans un petit seau spécifique, jamais avec les autres matériels, ni dans un volume important et les laver rapidement,
- Tout déplacement avec les couteaux se fait avec ces couteaux dans un seau,
- Quand ils ne sont pas utilisés, les couteaux doivent être posés sur la table ou au moins orientés pointe vers le sol,
- En cours de manipulation avec les couteaux, attention aux autres manipulateurs,
- Respecter les consignes aux postes concernés ou dans les notices et d'instruction à disposition ou distribuées pour le montage ou le démontage du matériel,
- Utiliser les lieux de rangement, les outils de montage et démontage adaptés à ces outils coupants,
- Ne pas prélever , peser dans les récipients en verre.

Consignes de sécurité relatives à l'utilisation des produits chimiques de nettoyage-désinfection

- Avant toute manipulation, lire les consignes données et affichées dans la salle de déconditionnement et à la plonge,
- Port du tablier, des gants et des lunettes obligatoires pour la manipulation des produits non dilués et pour la réalisation du lavage au canon à mousse,
- Attention aux projections autour de vous et sur vos collègues de travail. Ne pas diriger la pulvérisation de produits (canon à mousse) vers les personnes,
- Il ne doit pas y avoir de produits chimiques non identifiés restants,
- Ne jamais mélanger les produits entre eux,
- Rincer entre l'application de 2 produits différents,

Relatives aux risques électriques

- Identifier tous les boutons « coup de poing » d'arrêt d'alimentation électrique:
 - Process 1 : boulangerie, légumerie
 - Process 2 : préparation froide
 - Process 3 : préparation chaude
 Coup de poing sur chaque gros matériel,
- **Débrancher** à la fin de l'utilisation donc toujours **avant nettoyage**,
- Ne jamais intervenir sur un matériel en fonctionnement pour régler, bricoler ou réparer,
- Fermer les protections des prises pour limiter les projections d'eau,
- **Éviter de projeter de l'eau sur les prises, les moteurs, les armoires de commande et le système électrique en général**,
- Les personnes non habilitées ne doivent pas intervenir sur les boîtiers électriques,
- Ne pas débrancher en tirant sur les fils mais sur les prises,
- Ne pas laisser tremper dans l'eau les prises électriques,

Date de création : 30/01/18	Date de MàJ : 31 08 2020	Rédaction : M. THEVIN
EPLEFPA Limoges et du Nord 87	Atelier technologique agroalimentaire CIBIAL	Validation : MP ENJALBERT

· Informer en cas de doute ou d'incident électrique.

Relatives à l'utilisation du gaz

L'alimentation en gaz et la ventilation doivent être obligatoirement coupées avant de démarrer le nettoyage à l'eau.

Relatives aux risques de contusion, glissades

Hélice poussoir, laminoir, pétrin, couvercles en général, bac inox, thermomix, entre le panier de l'autoclave et la cuve, entre 2 chariots, 2 tables ou 2 portes.

- Respecter les protocoles de montage, démontage, d'utilisation, de nettoyage des matériels concernés,
- Ne pas enlever, modifier, intervenir sur les sécurités de certains appareils (laminoir, batteur mélangeur, pétrin ...),
- **Il est formellement interdit** : d'intervenir, régler, d'ouvrir, d'accéder, au matériel si des pièces en mouvement ne sont pas à l'arrêt : cuve du poussoir, du thermomix, ou d'y introduire des ustensiles (thermomètre, maryse,...), de manipuler et nettoyer le bac inox à deux personnes .
- Le palan de l'autoclave se manipule exclusivement **seul**.
- Utiliser chariot ou table pour déplacer objets ou produits lourds, à 2 si nécessaire.
- Port de bottes antidérapantes et coquées obligatoire lors de toute présence sur l'atelier.
- Pas de précipitation dans les déplacements.
- Éliminer par **raclage intense** les eaux stagnantes et produits ou résidus au sol en cas de besoin.
Rincer et brosser si nécessaire.
- Ranger et tenir en ordre les zones de travail et de déplacements.

Relatives aux risques de brûlures

Générateur de vapeur de la capsuleuse, autoclave, four, marmites, plaques de cuisson, éclaboussure de produits chauds (échaudage, friture, rissolage, blanchiment), thermomix. Salle d'analyses : Bain marie, balance infrarouge, matériel d'extraction, four dessiccateur.

- Pas de bousculade en cours de manipulation de produits chauds. Pour toute manipulation de produits ou ustensiles chauds, des gants de protection sont à disposition.
- Ne pas ouvrir les cuves des marmites en se penchant au-dessus,
- Ouvrir le four en se protégeant de la chaleur avec la porte,
- Utiliser le chariot ou les tables pour déplacer les récipients chauds,
- Le port des blouses plastiques est interdit lors de la fabrication,
- Organiser son ou ses postes de travail avant de manipuler et de se déplacer avec des produits chauds.

Date de création : 30/01/18	Date de MàJ : 31 08 2020	Rédaction : M. THEVIN
EPLEFPA Limoges et du Nord 87	Atelier technologique agroalimentaire CIBIAL	Validation : MP ENJALBERT

**REGLEMENT INTERIEUR 2020/2021
CONSIGNES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ
DANS L'ATELIER TECHNOLOGIQUE AGRO-ALIMENTAIRE (CIBIAL)**

Je soussigné (NOM, prénom, société ou classe)

- reconnaît avoir été destinataire des six pages du règlement et d'une présentation des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire et de sécurité des personnes, en vigueur dans l'atelier technologique agro-alimentaire (CIBIAL), Les Vaseix, 87430 Verneuil Sur Vienne,
- accepte de respecter les engagements donnés dans le règlement intérieur et autorise l'atelier technologique agro-alimentaire (CIBIAL) à prendre les mesures nécessaires en cas de non-respect.

Date :

Lu et approuvé,

Signature,