

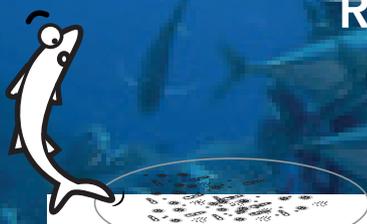


**Foro Marée**

— l'Océan pour origine —

# LIVRET D'ACCUEIL

Risques et sécurité



Foro Marée est l'intermédiaire durable de la filière des produits de la mer, entre les artisans pêcheurs et les poissonniers, restaurateurs et distributeurs. Nous sommes présents sur toutes les criées de la façade atlantique, de la Turballe à Saint-Jean-de-Luz.

Au cœur même de ces criées, nous disposons d'ateliers permettant le conditionnement et la livraison dans les **meilleurs délais** tout en conservant la **meilleure qualité** de produits. **Nous avons conscience de la richesse des produits que nous traitons chaque jour**, nous connaissons leur fragilité tant dans la ressource que dans le produit lui-même.



Chaque jour, nos actions s'inscrivent dans un **développement durable en harmonie avec notre élément d'origine**. C'est dire la responsabilité qui est celle de chacun de nos collaborateurs.

Ce livret se veut avant tout pratique et doit faciliter la connaissance et l'application des règles d'hygiène. C'est aussi un document constitutif de notre plan de maîtrise sanitaire, propre à chacun de nos ateliers. Il est remis à tout opérateur travaillant au sein de nos ateliers afin qu'il se familiarise et applique les **règles d'hygiène et de sécurité**.



**Prévenir les risques sanitaires** et assurer la **sécurité** au sein de nos ateliers, garantir à nos clients des produits sains et d'une **extrême fraîcheur**, constituent des responsabilités essentielles ; c'est aussi l'affaire de chacun d'entre nous !

Ces consignes devront donc être appliquées par la totalité des employés de l'entreprise, c'est pourquoi nous vous invitons à lire attentivement ce livret d'accueil qui résume l'ensemble des règles de l'entreprise, et à nous remettre le bon signé.

#51384886

**RISQUE Les micro-organismes**

Êtres vivants invisibles à l'œil nu, ils sont présents partout, sur tous types de surface, la peau, l'air, l'eau...

Leur reproduction est facile et très rapide (x2 en 20 min à 37°C), soit l'équivalent de la population de la France en seulement 8h. **Ils peuvent être une source de contaminations des produits.**

**MOYEN DE MAÎTRISE**

- Une hygiène rigoureuse du personnel mais aussi des locaux
- Le respect de la chaîne du froid. Pour une bonne conservation des poissons, les ateliers de production sont sous température dirigée.
- Un glaçage des caisses de poissons (réception, pauses, expédition,...)
- Un stockage des produits en chambres froides.
- Un maintien de la température des locaux en s'assurant que les portes et fenêtres donnant sur l'extérieur sont correctement fermées.

**RISQUE Le risque histamine**

L'histamine est produite par certaines bactéries après la mort des poissons, elle peut être toxique pour l'être humain en provoquant des réactions allergiques inflammatoire.

**MOYEN DE MAÎTRISE**

L'histamine ne pouvant être détruite, le seul moyen d'éviter une éventuelle intoxication est de limiter la prolifération des bactéries responsable de cette production par une maîtrise des règles d'hygiène et du froid.

**RISQUE Le parasitisme**

Afin d'assurer une qualité des produits vous devez être capable de repérer et de retirer d'éventuels parasites dans les poissons. Ces parasites sont le plus souvent Anisakis, ils se présentent enroulés en spirale dans la cavité abdominale des poissons.



**MOYEN DE MAÎTRISE**

Le repérage se fait par un simple examen visuel. Pour les retirer, il suffit d'effectuer un parage lors du filetage des poissons, ou bien à l'aide de la pointe de couteau lors de la découpe de la lotte par exemple. Cependant si la chair est infestée il faudra procéder à un parage ou bien directement à la destruction du produit. Ne pas oublier de désinfecter son petit matériel après intervention de parage.

Toute personne travaillant dans un atelier de mareyage, doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle.

**Tenue vestimentaire**

Elle fait office de barrière entre vous et les produits manipulés. Elle doit être propre au moment d'accéder à l'atelier. Tous les bijoux doivent être laissés dans les vestiaires, ainsi que les téléphones, mp3, stylos...

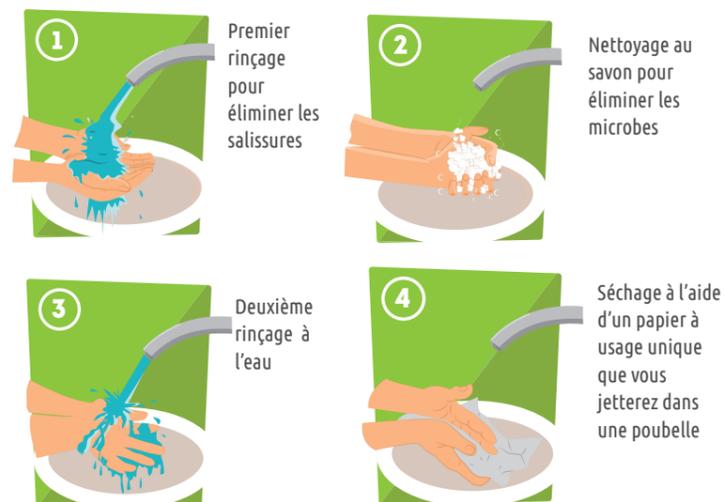
Cette tenue comprend :



- 1 **Une combinaison** blanche quotidienne que vous mettrez dans le bac « sale » en fin de journée.
- 2 **Une cagoule** intégrée à la combinaison ou bien une **charlotte** qui devront couvrir la totalité de vos cheveux ainsi que vos oreilles.
- 3 **Des bottes**, qui seront lavées à chaque sortie de l'atelier de production. Elles ne devront en aucun cas sortir de l'atelier.
- 4 **Une cotte** dont le nettoyage sera sous votre responsabilité en fin de journée. Elles ne devront en aucun cas sortir de l'atelier.
- 5 **Des manchettes**, qui protègent vos avant-bras de l'humidité et des salissures.
- 6 Le port des **gants** est obligatoire. Les gants doivent être enfilés sur des mains propres, on met en premier une paire à usage unique, puis des gants HARPON par-dessus. Les gants à usage unique doivent être changé aussi souvent que nécessaire. Le nettoyage des gants HARPON est sous votre responsabilité.
- 7 **Un tablier** utilisé uniquement sur certains poste de découpe.

**Lavage des mains :**

Le lavage des mains permet d'éliminer les contaminants extérieur, il doit être effectué à chaque entre dans l'atelier et après toute opération contaminante.



**La circulation au sein de l'entreprise :**

Respecter les règles de circulation mise en place et affichées au sein de l'entreprise. La tenue de travail est réservée à la zone de production.

**Blessures et maladies :**

Blessures à la main : pansements + gants à usage unique.  
Maladie infectieuse : Tous salariés atteints d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, doit prévenir son responsable et prendre les précautions adaptées pour éviter la contamination du produit (Port de masque). En attendant sa guérison, il sera affecté à d'autres tâches ne nécessitant pas de contact avec les aliments.

**Nourriture/Boissons/Tabac :**

Nourriture et boissons doivent être déposés dans la salle de pause prévue pour. Les pauses cigarettes se font hors des locaux.

**Nettoyage des locaux et du plan de travail :**

Les murs, les sols ainsi que votre plan de travail, seront désinfectés et nettoyés avec les moyens appropriés en fin de journée.

**À la fin de votre travail, vous respectez le travail du service nettoyage en rangeant votre poste de travail :**

- › nettoyer et ranger les couteaux et autres outils aux endroits prévus à cet effet
- › évacuer tous produits nus, les protéger, les reglaser
- › évacuer tous les emballages, les protéger et respecter leurs règles de stockage.
- › évacuer les poubelles
- › rincer votre plan de travail à grandes eaux pour dégrossir.

**À chaque pause :**

- › Ne laisser aucun produits nus sur le poste, reglaser si nécessaire les produits
- › Rincer votre poste de travail.
- › Protéger les emballages.





# RISQUES ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



## Coupsures

Aucun outil tranchant ne doit trainer, ni être déplacé sans protection (gants et supports).



## Coups et écrasements

Éviter tout encombrement du circuit de circulation. Ranger correctement le plan de travail.



## Glissade

Sol mouillé et gras = port de bottes antidérapantes obligatoire.



## Mal de dos

Adopter une posture correcte pour soulever des charges.



## Produits chimiques

Port des gants obligatoire lors de l'utilisation de produits chimiques (désinfectants ou autres) afin d'éviter d'éventuelles brûlures, irritations cutanées, intoxications. Veiller au bon rangement des produits selon leurs catégories. Demandez si vous avez un doute sur l'utilisation d'un produit.



## Électrocution

Attention aux installations électriques, les conditions humides des locaux en font une menace encore plus importante. Seules les personnes habilitées ont le droit de mettre les mains dans une armoire électrique.



## Froid

S'habiller de manière adaptée sous vos vêtements de travail, pour ne pas risquer d'affections respiratoires. Combiné avec les lourdes charges que vous porterez, le froid peut être responsable de douleurs articulaires ou musculaires.



## Départ de feu

Prévenir le plus rapidement possible. Utiliser les alarmes. Suivre la procédure d'évacuation affichée sur votre site.



## Alcool, drogue

L'alcool et les drogues sont interdits sur le site. Ils peuvent altérer votre vigilance et augmente le risque d'accident pour vous, comme pour vos collègues.

### En cas d'accident ou malaise :

Prévenir le SST ou toutes personnes formées pour réagir à cela.

Numéro utile : Pompier : 18 - SAMU : 15

### ATTESTATION D'ACCUEIL

Je soussigné M/Mme \_\_\_\_\_

Déclare avoir pris connaissance du livret d'accueil de la société Mariteam Foro Marée. Je m'engage à respecter au sein du site l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité décrites dans ce livret.

Date :

Signature :