

LE LIVRET D'ACCUEIL

HYGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS

ETABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Tous les établissements du secteur de l'alimentaire.



Nouvel employé ? Turnover important ?
Remplaçants ? Intérimaires ? Stagiaires ?
Visiteurs ?

ADOCA vous propose de développer un fascicule destiné aux nouveaux arrivants de votre entreprise.

Remis dès le premier jour, il fournit des indications utiles et pratiques sur la vie de l'entreprise, et reprend l'ensemble des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Un livret 100% personnalisé à votre activité !

Exemple de contenu :

Bien que le contenu du livret d'accueil varie d'un établissement à l'autre, vous trouverez ci-dessous les principaux thèmes abordés :

La présentation de l'entreprise :

- Mots d'accueil.
- Présentation de la société / Coordonnées.
- Engagement HACCP / Présentation de l'équipe HACCP.
- Organigramme.
- ...

Les informations utiles :

- Horaires de travail / Modalités d'accès aux locaux.
- Absences / Retards.
- Règlement intérieur.
- Secret professionnel.
- ...

La tenue professionnelle :

- Description / Fréquence de change.
- Gestion des tenues sales.
- ...

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène :

- Vis-à-vis de soi-même / du matériel / du produit.
- Gestion des maladies et blessures.
- Gestion des allergènes.
- ...

Le nettoyage / désinfection :

- Méthode / Utilisation des produits.
- Consignes de sécurité / Matériel de protection.
- ...

La sécurité du personnel :

- Rappel des consignes de sécurité.
- Consignes en cas d'accident.
- ...

Format :

Format A4 ou A5.

Entièrement personnalisé.

- Nom de l'établissement,
- Logo,
- Charte graphique,
- ...

10 à 25 pages selon les attentes du client.

Pourquoi un livret d'accueil ?

- **pour être en conformité avec la réglementation :**
Le règlement 852/2004 au Chapitre XII précise que " ...les manutentionnaires de denrées alimentaires disposent d'instruction et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle..."
- **pour votre démarche de certification IFS/BRC/ISO :**
Qui exige que le personnel ait reçu une formation appropriée avant de commencer son travail.
- **pour l'hygiène et la sécurité des aliments :**
En sensibilisant le personnel aux Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- **pour votre établissement et vos clients :**
En préservant et en améliorant la qualité de vos produits.

Notre approche du livret d'accueil :

- *Un document simple et fonctionnel.*
- *Des images plutôt que du texte.*
- *Des informations essentielles.*

ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY
SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY
Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16
contact@adoca.fr / www.adoca.fr