

MARS



LIVRET D'ACCUEIL

DESTINE AU PERSONNEL TEMPORAIRE VENANT TRAVAILLER
SUR LE SITE EBLY



ZA Marboué BP 39
28220 CHATEAUDUN
☎ : 02 37 94 41 09





CE DOCUMENT EST REMIS A :

NOM :

Prénom :

CONTACT EBLY :

 **STANDARD : 02 37 94 41 09**

 **DRY : 02 37 94 41 62 ou 02 37 94 41 64**

 **POCHON : 02 37 94 41 80**

CONTACT AGENCE RANDSTAD :



Adresse :

20 Rue Gambetta
28200 Châteaudun

 : 02 37 45 14 30

 : 02 37 45 13 12

Horaires et jours d'ouverture :

8h00-12h00

14h00-18h00

Du lundi au vendredi

Fermé le jeudi matin

Interlocuteur :

Christophe RICARD

Chargé de recrutement



EBLY est une entreprise agro-alimentaire certifiée ISO 9001V2000 (Management de la Qualité) et met en œuvre la méthode HACCP (Management de la sécurité alimentaire) afin d'assurer la salubrité des produits qu'elle fabrique.

La sécurité et la protection de l'intégrité physique de notre personnel représentent les bases sans aucun compromis.

Nous agissons de manière proactive en analysant les risques de presque-accident et en mettant en place des actions.

En entrant sur notre site, vous acceptez de vous conformer aux règles de sécurité, de qualité et de sécurité alimentaire applicables selon les 5 principes de Mars.

LES CINQ PRINCIPES DE MARS

Qualité

Le consommateur est notre patron.
La qualité est notre mission et,
Le meilleur rapport qualité/prix est notre objectif.

Responsabilité

En tant qu'individus, nous exigeons une responsabilité totale pour nous-mêmes ;
En tant que collaborateurs de Mars, nous contribuons de façon active au succès de tous.

Mutualité

Un bénéfice mutuel est un bénéfice partagé ;
Un bénéfice partagé est un bénéfice durable.

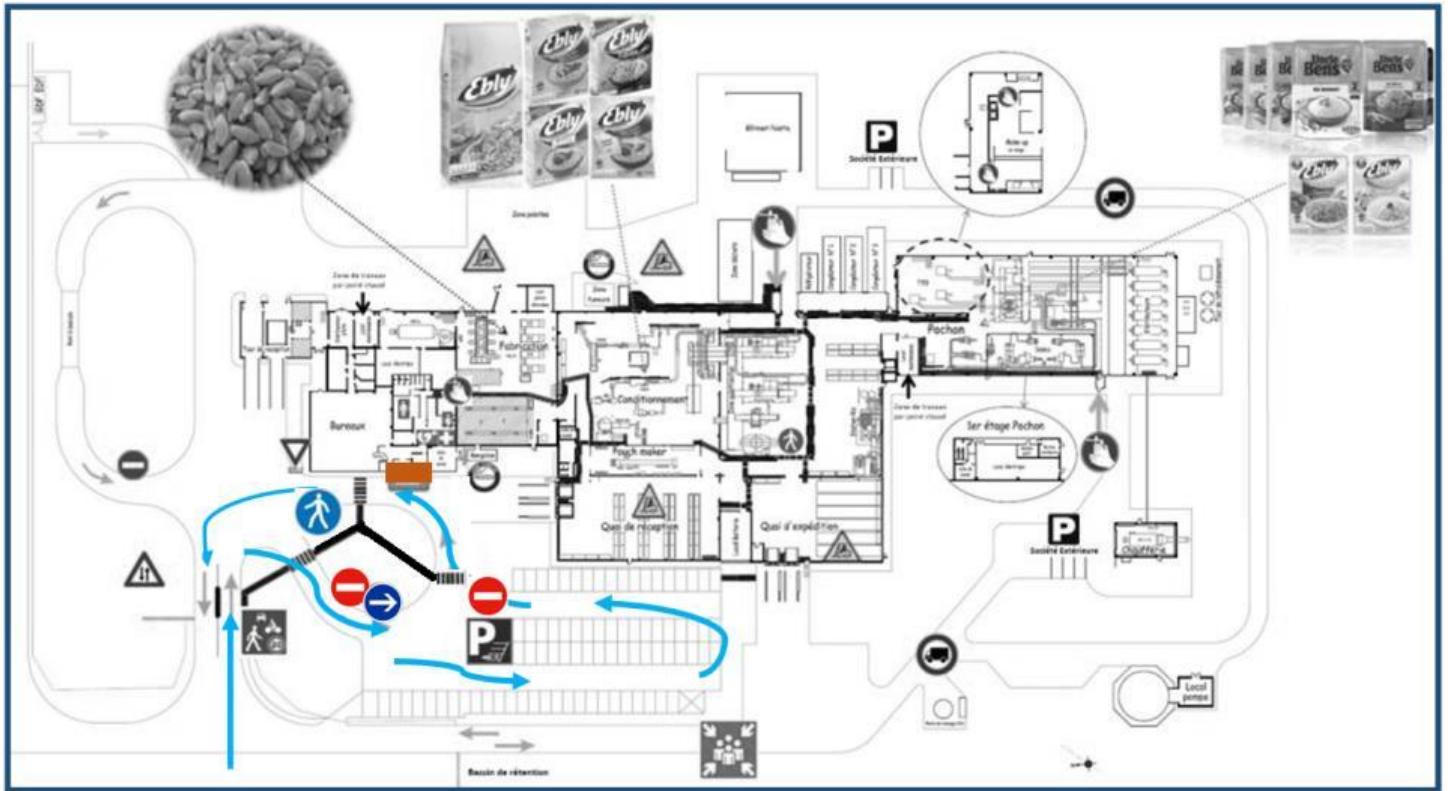
Efficacité

Nos ressources sont utilisées à 100%.
Nous ne gaspillons rien et nous nous limitons aux domaines dans lesquels nous sommes experts.

Liberté

Sans liberté d'action, nous ne pouvons construire notre avenir ;
Sans bénéfice, nous ne pouvons préserver notre liberté d'entreprendre.





CONDUCTEURS (voiture, 2 roues) :

1. Sonnez à l'interphone
2. Présentez-vous
3. Garez-vous sur les places de parking **en marche arrière** en respectant les panneaux de signalisation
4. Se rendre à l'accueil
5. **Remplir le registre de présence IMPERATIVEMENT**

PIETONS :

1. Empruntez les chemins piétons pour vous rendre à l'accueil
2. **Remplir le registre de présence IMPERATIVEMENT**



	Bienvenue	Welcome	
	Vitesse limitée Speed Limited		Passage Piétons Pedestrian crossing
			Se garer en marche arrière Reverse Parking
TENUE DE TRAVAIL EXTERIEURE Outdoor workwear			
DANGER			
	MANŒVRES CHARGEMENT / DECHARGEMENT LOADING / UNLOADING MANŒVRES		CIRCULATION D'ENGINS FORK-LIFT TRAFFIC
ALERTE EVACUATION : Rejoindre le point de rassemblement face aux quais d'expédition		En cas d'urgence, alerter le personnel EBLY au : 02.37.94.41.18	
EVACUATION ALERT: Join the assembly point opposite the goods-out docks. Site equipped with a defibrillator.		In case of Emergency, call a EBLY staff member. Site equipped with a defibrillator.	
SOYEZ VIGILANTS, LA SECURITE EST L'AFFAIRE DE TOUS STAY VIGILANT, SAFETY IS EVERYONE'S BUSINESS			
	LA QUALITE EST NOTRE PREMIER PRINCIPE QUALITY IS OUR FIRST PRINCIPLE		
NOS PRINCIPES EN ACTION			



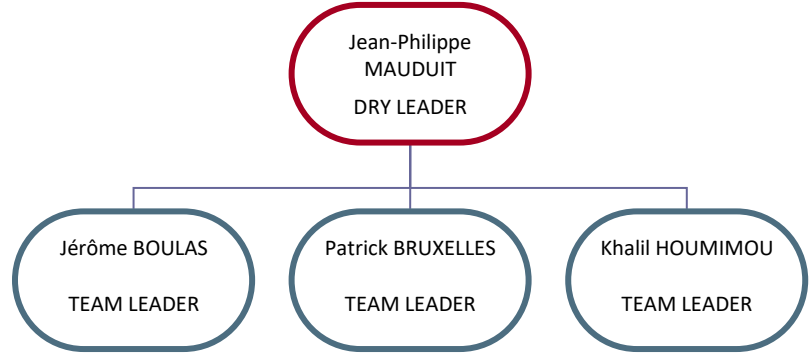
ORGANISATION DES ATELIERS DE PRODUCTION

Vous devez arriver 15 minutes avant le début de la prise de poste afin de vous mettre en tenue de travail et de vous rendre à votre poste de travail à l'heure.

ATELIER DRY :

Cet atelier tourne en 2x8 et 3x8 en fonction du planning de production. Les horaires sont les suivants :

- Matin : 5h-13h
- Après-midi : 13h-21h
- Nuit : 21h-5h



ATELIER POUCHON :

Cet atelier tourne en 4x8 dont les jours travaillés par équipe sont répartis dans un planning et selon les horaires suivants :

- Matin : 5h-13h
- Après-midi : 13h-21h
- Nuit : 21h-5h

SHIFT	TEAM LEADER
Patrick BISSON	Arnaud RONDEL
Olivier PROUZAT	Sébastien BONIFACE
Raphaël RAGE	Thierry BLONDEL
Patrice VIETTE	Gilles AUBOURG

Nous fonctionnons en 13 périodes de 4 semaines d'où la dénomination P1S1 = Période 1 Semaine 1). Pour comprendre le système des 4x8, voici le planning 2018 / équipe :

LOCAUX MIS A DISPOSITION

Les vestiaires « Femme » sont situés dans le couloir face au tourniquet, porte à droite.
Les vestiaires « Homme » sont situés dans le couloir, à gauche et en haut des escaliers.
Nous mettons en place des « astreintes vestiaires ». Toutes les semaines, 5 intérimaires ont en charge le rangement des vêtements de la zone vestiaire propre. C'est pourquoi nous vous demandons un minimum de savoir vivre, en remettant les vêtements sur cintre ou dans les armoires « vêtements sales ».

Nous mettons à disposition des casiers dont le verrouillage nécessite une pièce de 2€.

3 salles de pauses à dispositions :

- Salle de pause près des vestiaires
- Salle de pause Dry packaging (Conditionnement)
- Salle de pause Pouch (A l'étage)

REGISTRE / BADGE

Il est impératif de vous enregistrer sur le cahier en notant vos heures d'arrivée et de départ. Des badges sont fournis au personnel intérimaire uniquement sur demande des shifts.

Vous devez badger sur la pointeuse à chaque arrivée et à chaque sortie du site.

Une prime de passages de consignes vous est octroyée : vous devez pointer **au moins 10 minutes avant la prise de poste** et **pointer au moins 5 minutes après la prise de poste** afin d'assurer le transfert d'informations d'une équipe à l'autre.

En fin de mission, vous devrez ramener vos badges soit auprès de l'agence Randstad soit auprès du Shift ou Dry Leader.



CONSIGNES D'HABILLAGE AVANT D'ENTRER DANS L'USINE

Vous trouverez ces consignes d'habillage OBLIGATOIRE dans tous les SAS hygiène de l'usine.
A votre arrivée, nous vous remettons :

- Un casque rouge
- Un gilet de visibilité
- Un pantalon et une marinière
- Une ceinture
- Des chaussures de sécurité si elles ne vous ont pas été fournies





Les téléphones portables personnels sont interdits dès votre entrée dans l'usine. Des exceptions sont autorisées pour des entreprises extérieures.



Il est interdit de consommer de la nourriture ou des boissons en dehors des locaux prévus à cet effet. La **bouteille d'eau plastique** est **autorisée** sur le poste de travail.



Il est interdit de fumer sur le site sauf aux 2 endroits prévus à cet effet :

- Entrée site
- Derrière le bâtiment



Les consommations d'alcool et de drogues sont interdites sur le site EBLY.



Bijoux interdits : alliance, piercings, montre, colliers, etc.

Les bijoux qui ne peuvent pas être enlevés, devront être protégés par du sparadrap métal détectable pour éviter les corps étrangers dans nos produits.

Le port de faux ongles ou de vernis à ongles est également interdit.



Il est interdit d'être en possession de ses effets personnels dans les poches.

Il est également interdit de sortir des produits du site.



Porter les EPI (Equipeement de Protection Individuel) requis avant d'entrer dans l'usine

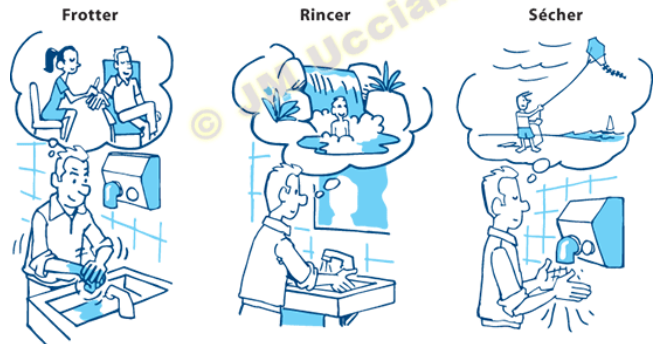
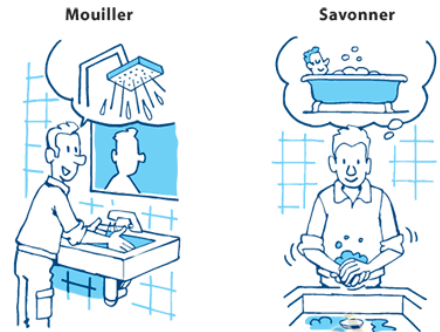
- Vêtements de travail
- Chaussures de sécurité
- Casque
- Gilet de visibilité
- Bouchons d'oreilles



Lavage des mains au SAS hygiène obligatoire :

- Dès l'entrée dans l'usine
- Après avoir été fumé ou après avoir mangé
- Après être allé aux toilettes

Porter une charlotte et un cache-barbe si nécessaire (barbe de 3 jours max)



Circuler sur les passages piétons et respecter les règles de circulation



Avertir et remonter tout incident, presque-accident ou dysfonctionnement auprès de votre responsable : Chacun est responsable de sa sécurité et de celles des autres.



Notifier au responsable de production **les infections (rhume, blessure infectée, etc.)** qui peuvent être transmises au produit par manipulation ou par voie aérienne, afin qu'il prenne les mesures appropriées.

Soigner les petites coupures et les recouvrir uniquement avec des pansements bleus métal détectable fourni par Ebly.

RESPECTEZ
LES CONSIGNES
DE SECURITE

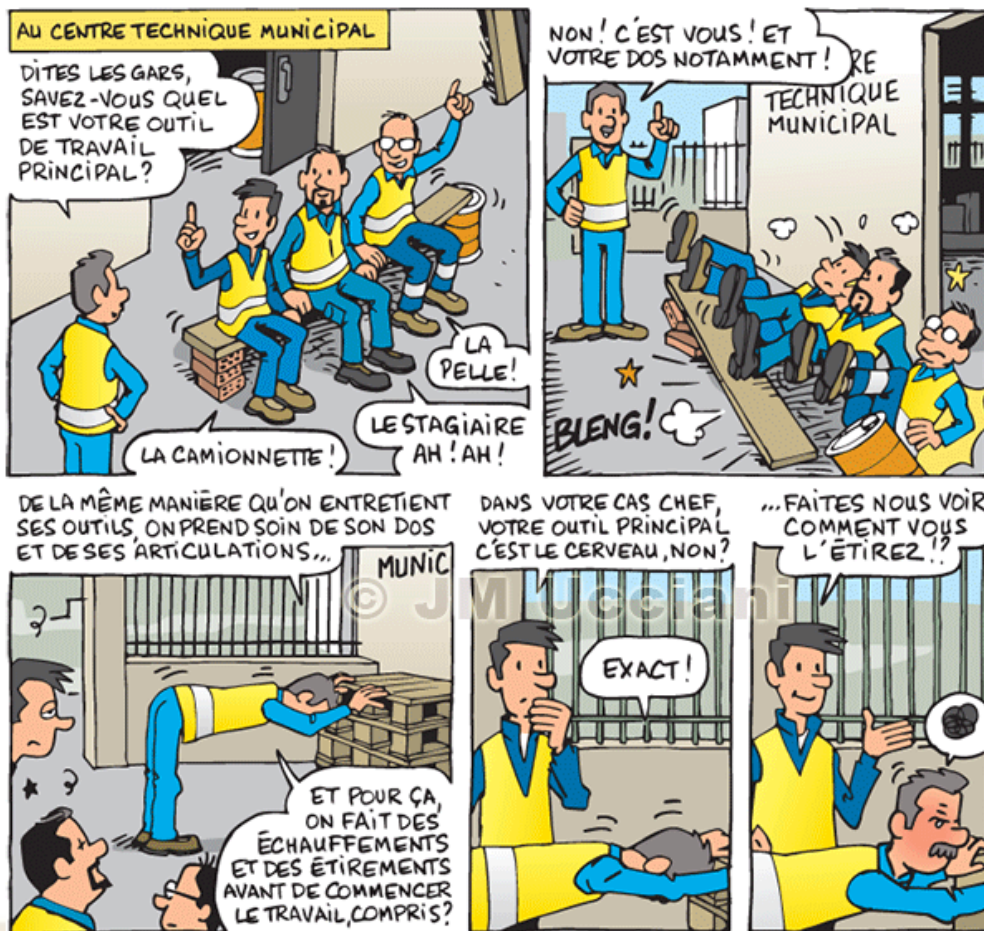
ELLES VOUS
PROTEGENT

La sécurité sur le site Ebly est mise en œuvre de par la réglementation française mais aussi par ce qu'on appelle des « Standards » Mars. Les standards Mars sont des documents qui indiquent les lignes directrices afin de standardiser la façon de faire pour tous les sites Mars.

Nous nous efforçons d'identifier et d'analyser toutes les situations auxquelles vous êtes confrontés. Cela passe par l'analyse des risques de base identifiés dans le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels.

Cependant, de nouveaux équipements, de nouvelles procédures de travail, des dysfonctionnements peuvent confronter le personnel à de nouvelles situations qui n'ont pas été identifiées. Dans ce cas, avertir votre responsable pour remonter l'incident via une fiche « NEARMISS » (=presqu'accident). Une analyse de risque systématique permettra de trouver des solutions.

4 STANDARDS SONT PRIORITAIRES ET AUCUN COMPROMIS NE SERA ACCEPTE :



- ✓ L'intervenant a un **Permis de travail** qui encadre l'activité et une formation pour :
 - Toutes les activités de travail exceptionnelles, non routinières
 - Toute intervention en hauteur qui a lieu sur une allée de circulation
 - En cas de montage d'un échafaudage par une société extérieure
- ✓ Le **risque de chute** a été analysé et **est sous contrôle**.
- ✓ Un **harnais** est utilisé **systématiquement pour tout travail en hauteur à plus de 2m** et dans les **nacelles**.
- ✓ **Priorité à l'utilisation d'une nacelle** avant les escabeaux et échelles.
- ✓ **Les échelles sont en bon état** et contrôlées. Elles sont tenues / attachées durant leur utilisation. Avant chaque utilisation, il est impératif de contrôler le dispositif d'accès en hauteur.
- ✓ **La zone d'intervention est balisée** et surveillée au sol.
- ✓ Seul le **personnel formé et autorisé** peut utiliser les moyens d'accès en hauteur pour un travail > 2m.



Le LOTO (Lock-Out = Verrouiller – Tag-out = Signaler) est une méthode de consignation des énergies avec un CADENAS lorsqu'il y a **besoin d'intervenir dans un équipement en toute sécurité**.

2 types d'interventions :

- **INTERVENTION MINEURE** : Une liste exhaustive des interventions mineures autorisées est affichée sur chaque équipement. C'est-à-dire que vous pouvez intervenir dans la machine sans apposer un cadenas. C'est une action qui fait partie de la production, généralement sans outil et qui ne dure pas longtemps (exemple : bourrage).
- **INTERVENTION MAJEURE=LOTO** : Ce sont souvent des interventions de maintenance / d'entretien de l'équipement et donc consigner les énergies est OBLIGATOIRE. Ce sont également les interventions qui ne sont pas dans la liste des interventions mineures. Des « instructions LOTO » sont alors disponibles.

- ✓ Je vérifie sur la liste si **mon intervention est mineure ou majeure**.
- ✓ **Je suis formé(e)** sur les interventions mineures et/ou LOTO.
- ✓ Toutes les **sources d'énergie** ont **été isolées**. Électrique, air, eau chaude, vapeur, pneumatique, charges suspendues...
- ✓ Les conditions de sécurité de la machine ont été **vérifiées après la coupure des énergies**. Test de remise en route.
- ✓ Si plusieurs intervenants = consignation de groupe. Chacun a mis son cadenas et a sa clef en poche. **1 CADENAS = 1 VIE**

STANDARDISATION DES CADENAS SUR LE SITE :



CADENAS PERSONNEL NOMINATIF POUR LES ASSOCIES

CADENAS USINE
Station de cadenas ou lockbox dans chaque zone de l'usine

CADENAS POUR LE PERSONNEL TEMPORAIRE NON FORME

CADENAS POUR LE PERSONNEL TEMPORAIRE FORME

CADENAS POUR LES CONTRACTORS
(Entreprise extérieure)



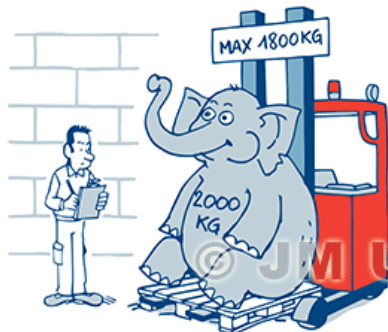
CADENAS DE LONGUE CONSIGNATION
Equipements plus utilisés

CADENAS DE TRANSFERT DE CONSIGNATION



1 CADENAS = 1 VIE : chaque personne qui intervient sur un équipement doit apposer son cadenas sur la lockbox où sont rassemblées toutes les clés qui ont servis à consigner et je garde la clé dans ma poche.

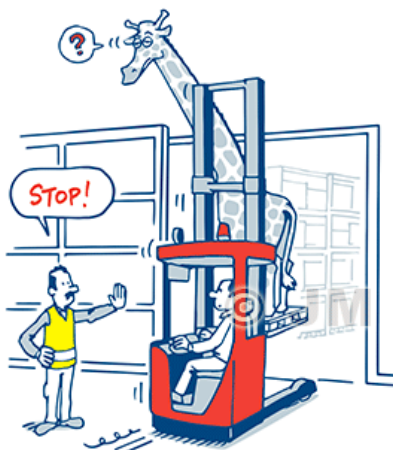
- ✓ Le **contrôle** par l'utilisateur des **engins** de manutentions est **obligatoire avant utilisation** (chariots, nacelles, ...).
- ✓ Les engins de manutention doivent **être coupés après utilisation** pour éviter leur utilisation par des personnes non autorisées.
- ✓ **Les clés doivent être retirées lorsque les chariots ne sont plus utilisés.**
- ✓ **Les utilisateurs ont reçu une formation** à l'utilisation des engins de manutention (gerbeur, transpalette électrique et chariots).
- ✓ **L'équipement est adapté à la tâche à effectuer** / spécification du constructeur.
- ✓ Le port du **gilet haute visibilité** est obligatoire.



Vérifiez toujours la capacité maximale du chariot et le poids de la charge à transporter.



Votre engin n'est ni un taxi, ni un ascenseur, ni une trottinette.



Lors des passages par les portes coupe feu, ayez toujours mâts et fourches baissés.



Adaptez votre vitesse surtout dans les virages, et anticipez vos arrêts.



oui



NON



ESSAIE ENCORE

A l'arrêt, utilisez l'élévation des fourches pour travailler à hauteur d'homme.

MARS | ESPACES CONFINES

On appelle espace confiné, un espace totalement ou partiellement fermé :

- Qui n'est pas conçu pour être occupé par des personnes mais qui à l'occasion peut être occupé pour l'exécution d'un travail (maintenance, etc.);
- Qui a des moyens restreints d'entrée et de sortie ;
- Qui peut présenter des risques pour la santé

EXEMPLES :



BOISSEAU DRY



BOISSEAU RIZ



BOISSEAU TT9



STERILISATEUR

- ✓ Les espaces confinés sont identifiés par cet affichage :
- ✓ **Pour entrer dans un espace confiné, il faut être formé.**
- ✓ **Un permis d'entrer en espace confiné** est à remplir avant d'intervenir.
- ✓ **Intervention obligatoire à 2** : Intervenant + Surveillant muni d'un moyen de communication
- ✓ Le port d'un **détecteur de gaz par l'intervenant** est obligatoire.



- Une mauvaise manipulation des produits chimiques peut entraîner des risques pour la santé : brûlures cutanées, inhalation, projection dans les yeux, etc.
- Tous les produits chimiques doivent **être identifiés**. Il est **interdit de transférer** des produits dans **d'autres contenants**.
- Le port de lunettes et de gants est obligatoire** avant de **manipuler** des produits chimiques.
- Les utilisateurs manipulent les produits chimiques** seulement pour des **actions spécifiques et identifiées dans leur zone**.
- Se référer à liste des produits chimiques **FOOD GRADE** et **NON FOOD GRADE** affichés dans les armoires ou au poste de travail afin de **vérifier que le produit est utilisable ou non sur des surfaces au contact alimentaire**.

CLP

Classification, Labelling and Packaging

Identifiez vos produits dangereux

Risques Physico-Chimiques

GHS01 Explosible	GHS02 Inflammable	GHS03 Comburant	GHS04 Gaz sous pression	GHS05 Corrosif / Irritant

Risques pour la Santé

GHS05 Corrosif / Irritant	GHS06 Toxique	GHS07 Sensibilisation cutanée, lésions oculaires, toxicité aigue	GHS08 Risques mutagènes, respiratoires, cancérigènes ou risques pour la reproduction

Risques pour l'Environnement

GHS09 Danger pour le milieu aquatique

BSETON
*Classification, étiquetage et emballage
AFFIQLP1-101-04/2010

- ✓ **S'aider des moyens de manutentions** lorsque cela est possible
- ✓ **Porter à 2** les palettes et tout autre charge lourde : **ne pas prendre le risque de soulever une charge lourde seul**
- ✓ **Porter des gants adaptés à la manutention**
- ✓ Adopter les bonnes postures



Vous venez travailler dans une société agro-alimentaire.

Nous nourissons des hommes, des femmes et des enfants.

La Qualité est notre premier Principe, nous n'acceptons aucun compromis.

Des règles d'or sont à respecter.



Un allergène est une substance qui déclenche l'allergie, ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation dans le cas d'un allergène alimentaire.

Un consommateur souffrant d'une allergie alimentaire reconnue doit éviter de consommer des aliments contenant la substance susceptible de lui occasionner des troubles plus ou moins graves.

Ces allergènes sont présents sur le site (visibles ou invisibles) pour nos différentes recettes :

GLUTEN



MOUTARDE



OEUFS



LAIT



POISSON



CRUSTACES



SOJA



SESAME



CELERI



**SI VOUS ÊTES ALLERGIQUES A UN DE CES ALLERGENES, MERCI D'EN
INFORMER VOTRE RESPONSABLE CAR VOUS CRAIGNEZ LES MÊMES
RISQUES QUE NOS CONSOMMATEURS.**

Un consommateur allergique qui consomme par erreur ces produits peut développer les réactions suivantes :



De très faibles quantités d'allergènes peuvent provoquer ces réactions :



1 morceau d' œuf
de 2 mm



1 graine de
moutarde du
Prémix Citron
et Romarin

Vous pouvez reconnaître les ingrédients allergènes grâce à la présence de stickers allergènes apposés sur l'étiquette palette :

Les ingrédients allergènes sont stockés dans des contenants étanches et résistants.



En cas de déversement observé, vous informez votre shift manager et immédiatement nettoyez la zone contaminée selon la méthode qu'il vous indique.



1. MAINTENIR FERMER L'ENSEMBLE DES OUVERTURES

Nous luttons contre l'entrée des nuisibles : Insectes, Oiseaux, Rongeurs, Chats

Pourquoi ? Ces animaux peuvent contaminer nos produits.

Comment ? Par leurs déjections d'oiseaux, les insectes peuvent tomber dans le produit.

En maintenant fermées l'ensemble des ouvertures, vous empêchez ces animaux de pénétrer.



2. CASSE / PERTE DU MATERIEL

Si vous constatez une casse ou une perte de matériel :

1. Vous devez arrêter la ligne et informer immédiatement votre Shift Manager.
2. Vous devez recommencer la production uniquement avec son accord.
3. Vous cherchez et conservez tous les morceaux.
4. Vous notez l'information sur les passages de consignes.



3. MAITRISE DES OUTILS DE TRAVAIL

Vous devez participer à la maîtrise des outils de travail :

- En remplissant correctement les passages de consignes 'partie lames et plastiques durs'
- Et 'partie Process Confirmation'



LAMES ET PLASTIQUES DURS en fin de poste						
Coupe sac X 1 =>	Présent ? :	oui <input type="checkbox"/>	non <input type="checkbox"/>	Complet et bon état :	oui <input type="checkbox"/>	non <input type="checkbox"/>
	Si non, préciser :					
Lunettes X 2 =>	Toutes présentes ? :	oui <input type="checkbox"/>	non <input type="checkbox"/>	complètes et bon état :	oui <input type="checkbox"/>	non <input type="checkbox"/>
	Si non, préciser :					
Thermomètre =>	Présent ? :	oui <input type="checkbox"/>	non <input type="checkbox"/>	Complet et bon état :	oui <input type="checkbox"/>	non <input type="checkbox"/>
	Si non, préciser :					
Process confirmation						

Avez vous bien vérifié tous les points et complété le tableau? Oui Non
Ecart constatés:

4. ENVIRONNEMENT & POSTE DE TRAVAIL

Vous devez ranger, nettoyer et maintenir propre votre environnement de travail avec le matériel adéquat.

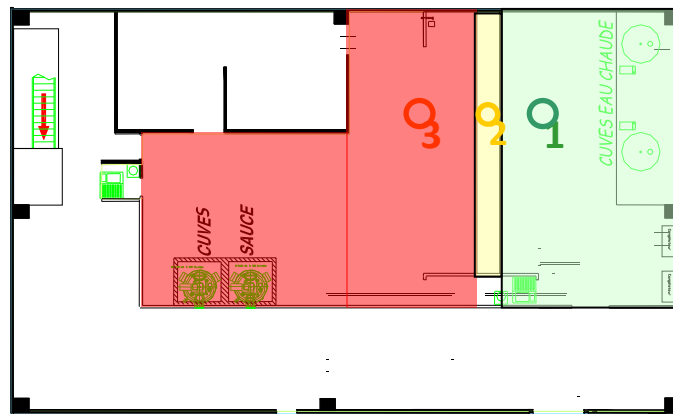


1. MAKE-UP : Préparation des recettes

Vous ne devez apporter des palettes bois que dans la **zone de déballage** du make-up, jamais dans la **zone propre**.

Les cartons d'ingrédients doivent être posés sur la **table centrale** et ne doivent jamais pénétrer dans la zone propre.

Seul le coupe sac présent dans la zone doit être utilisé pour ouvrir cartons et sacs d'ingrédients. Il doit être remis propre sur son emplacement en fin de poste.



Lors du déversement des ingrédients dans les bennes, la grille doit impérativement être utilisée.

Et une vérification visuelle doit être réalisée pour assurer l'absence de corps étrangers dans les ingrédients (morceaux de plastiques, de cartons...).

Vous devez empêcher tout mélange d'ingrédients entre recettes :

- En vous assurant que tous les ingrédients de la recette précédente sont bien retirés de la zone, avant d'apporter les ingrédients de la recette suivante.
- En respectant les procédures de nettoyage en place et en réalisant des contrôles visuels de l'ensemble des équipements.



BON



MAUVAIS



BON



MAUVAIS

2.TT9'S : Remplissage des Pochons

Vous devez respecter le principe du 'vide de ligne' : Tous les magasins de pochons et tous les cartons de pochons sont fermés et retirés avant d'apporter un carton de la nouvelle référence.

Vous respectez les procédures de nettoyage et réalisez les inspections visuelles nécessaires.



MAUVAIS



MAUVAIS



MAUVAIS



MAUVAIS

Les contrôles sont des opérations destinées à déterminer, avec des moyens appropriés, si le produit (y compris, services, documents, code source) contrôlé est conforme ou non à ses spécifications ou exigences préétablies et incluant une décision d'acceptation ou de non-conformité.

Une formation spécifique vous sera délivrée par Ebly si vous occupez un poste comportant un CCP (Point critique pour la maîtrise de la sécurité alimentaire).

Tous les CCP de l'usine sont identifiés par cette affiche ainsi qu'une affichette explicative des contrôles à effectuer et des règles à suivre en cas de déviation :

Les enregistrements de ces contrôles sont obligatoires et doivent être complétés dans tous les cas :

Vous devez toujours indiquer un résultat que ce soit oui, non ou zéro.

Un contrôle non rempli est considéré comme non réalisé.

Avant de quitter votre poste vous devez compléter le passage de consignes.

1. ATELIER POCHON :

Il est interdit de retirer des pochons de la ligne.

Il est interdit de transférer des pochons non stérilisés – Zone TT9 vers la Zone Somic où circulent les pochons stérilisés.

Il est interdit de réintégrer des pochons dans la zone TT9.

La réintégration de pochons dans la zone Somic ne se réalise qu'avec l'accord de votre Shift Manager.

Une couleur de bac est dédiée à chaque déchet :



Seaux déchets caristes



Seaux réservés à la préparation des sauces



Bacs détecteur métal



Bacs qualité



Bacs déchets non stériles (pochons/sauce)



Benne pochons non stériles



Bacs strictement réservés à la réintégration "somics"



Bacs et poubelles strictement réservés aux produits stériles et pochons à trier 100%

2. ATELIER DRY :**Manipulation d'Ebly Sec :**

La réintégration de produit ne s'effectue qu'avec l'accord de votre responsable de ligne.

Cette réintégration de produit s'effectue uniquement par l'intermédiaire des bennes dédiées.

Lors d'une réintégration de produit, vous devez vous assurer que vous n'intégrez aucun corps étranger dans le produit (cartons, insectes, morceaux de colles ...). Vérification visuelle.

Vous devez maintenir les bennes fermées.



FOOD DEFENSE est un processus qui minimise le risque de contamination intentionnelle et malveillante de nos produits.

Si vous observez quelque chose de suspect ou d'inhabituel, SVP contacter un associé Ebly.





En cas d'accident :

1. Avertir votre responsable et un SST (Sauveteur Secouriste du Travail)
2. Décrire la situation pour réaliser une enquête ensuite



En cas d'incendie :

1. Utiliser l'extincteur au plus proche si vous êtes formés à l'utilisation ou avertir un associé Ebly
2. Remonter l'incident au responsable

ALARME SONORE DISCONTINUE = EVACUATION

1. Arrêter votre travail
2. Suivre les ordres du Guide-file qui vous amènera au point d'évacuation par l'issue de secours la plus proche (Casque vert)
3. Répondre à l'appel au point de rassemblement
4. Ne pas quitter le point de rassemblement sans accord d'un responsable

En aucune façon :

Ne jamais revenir en arrière, même en cas d'oubli d'effets personnels ou professionnels

A large rectangular area with a black border, containing 25 horizontal dotted lines for writing notes.



Je soussigné M. / Mme

Intérimaire Randstad, déclare avoir reçu le Livret d'Accueil EBLY et une formation Sécurité.

Je déclare avoir lu et compris les règles exposées dans ce livret d'accueil et m'engage à respecter l'ensemble des règles de sécurité et de sécurité alimentaire.

Je m'engage également à agir en toute sécurité sans prendre de risque pour moi-même et mes collègues et à remonter tout dysfonctionnement ou situation anormale à mon responsable.

En cas de doute, j'en parle à mon responsable avant d'agir.

Date :

Signature de l'intérimaire Randstad :

ici



**ON PREND SOIN
DE SA CACAHUÈTE...
ET DE CELLE DES AUTRES !**



MARS