|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| **Zone d’hygiène 2**  **Préparation et conditionnement** | | |
|  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| P14 |  |  |  |  |  |  |  |

**Informer immédiatement la direction de tout fait marquant.**

**Manipuler les produits avec soin, éviter les souillures et les dommages.**

**Enlever immédiatement les corps étrangers (verre, plastique, métal, terre) et éliminer la marchandise concernée.**

**N’utiliser que des paloxes, conteneurs et conditionnements propres. Le cas échéant, les nettoyer ou les trier.**

**Nettoyer régulièrement les sols.**

**Nettoyer régulièrement et entretenir les machines de lavage, de tri et de conditionnement ainsi que les outils de travail.**

**Annoncer immédiatement la rouille, les dommages constatés sur les machines / installations.**

**Si nécessaire, utiliser des lubrifiants autorisés dans le secteur alimentaire.**

**Lavage des produits uniquement avec de l’eau potable (dernier contact).**