 <b>HALLE AGROALIMENTAIRE DE MONTARDON</b>	<b>ASSURANCE QUALITE</b> Site : Halle Technologique Agroalimentaire Montardon	HALLE
	REGLEMENT INTERIEUR APPRENANT	

Vu le code rural et forestier et notamment les articles R 811-28, R 811-47 et R 811-47-3,

Vu le code de l'éducation,

Vu le code du travail,

## **PREAMBULE :**

La halle technologique agroalimentaire des Pyrénées Atlantiques est une unité :

- pédagogique destinée aux travaux pratiques, stages et projets des apprenants de l'EPLEFPA et d'établissements partenaires.
- De transformation et de vente de produits
- De services rendus à des professionnels (agriculteurs, PME...) ou à des collectivités

Le public est donc varié : enseignants, formateurs, apprenants, intervenants extérieurs, professionnels (agriculteurs, artisans, fournisseurs...)...

Ces divers publics sont appelés utilisateurs dans le cadre du règlement intérieur.

L'orientation, la conduite et la gestion des activités se réfèrent aux us et coutumes de la profession. Ces activités permettent l'adaptation et la formation aux réalités pratiques, techniques et économiques. Elles contribuent également à la démonstration, à l'expérimentation et à la diffusion des techniques nouvelles.

Afin de minimiser les risques d'accidents et de dégradation de cette unité, de garantir la sécurité de chacun et la sécurité sanitaire des produits élaborés, il convient de respecter un certain nombre de consignes qui sont reprises dans le règlement intérieur qui suit.

Le présent règlement intérieur complète celui applicable dans le centre dont relève l'apprenant.

Il est applicable à toute personne travaillant dans la halle quel que soit son statut, personnel d'encadrement, apprenants ou personnes extérieurs à l'EPLEFPA.

Il est une décision exécutoire opposable à qui de droit sitôt adopté par le Conseil d'Administration de l'établissement, affichée dans l'atelier et notifiée.

Tout manquement à ces dispositions est de nature à déclencher une procédure disciplinaire et/ou à engager des poursuites appropriées.


Tout personnel de l'EPLEFPA, quel que soit son statut, veille à son application et doit constater tout manquement à ce règlement. Les personnels d'enseignement demeurent responsables des apprenants pendant les séquences pédagogiques.

Ce règlement et ses éventuelles modifications font l'objet :

- d'un affichage dans la halle technologique
- d'une notification individuelle à l'apprenant et à sa famille
- d'une notification à l'utilisateur extérieur lors de la signature de la convention de partenariat et/ou d'utilisation de l'atelier de transformation

Toute modification du règlement s'effectue dans les mêmes conditions et procédures que celles appliquées au règlement lui-même.

Indice de révision : 00	Page 1
----------------------------	--------

 <b>HALLE AGROALIMENTAIRE DE MONTARDON</b>	<b>ASSURANCE QUALITE</b> Site : Halle Technologique Agroalimentaire Montardon	HALLE
	REGLEMENT INTERIEUR APPRENANT	

## CHAPITRE I : les règles disciplinaires applicables dans la halle technologique

Les faits et actes pouvant être reprochés à l'intéressé sont ceux commis dans l'enceinte de la halle technologique :

- les zones d'accès au site (parking livraison et allée)
- la partie administrative : salle de cours, bureau du directeur, vestiaires, hall, sanitaires.
- La partie technique : zone de production, local TGBT, local technique, salle de contrôle.

Les différentes mesures disciplinaires :

### 1) Les sanctions disciplinaires pour les apprenants :

Les sanctions disciplinaires et les procédures applicables sont celles en vigueur dans le centre dont relève l'auteur des faits.

Le directeur de la halle :

- informe immédiatement le directeur de l'EPLEFPA et le directeur du centre dont relève l'intéressé fautif
- transmet ultérieurement un rapport écrit sur les faits et les actes reprochés ainsi que sur l'implication respective de chacun en cas de pluralité d'auteurs
- remet sans délai l'apprenant au directeur du centre dont il relève en cas de menace pour la sécurité

Ensuite, le directeur du centre dont relève l'apprenant engage éventuellement une procédure disciplinaire.

### 2) Les mesures d'ordre intérieur pour les apprenants :

Le directeur de la halle et/ou de l'EPLEFPA peuvent sans délai :

- exiger de l'apprenant des excuses écrites ou orales avec engagement contractuel selon le règlement en vigueur dans l'établissement
- faire des remontrances
- assurer la remise en état des équipements lors de toute dégradation accidentelle

En cas de dégradation volontaire des équipements, et si le responsable est identifié, la remise en état sera à la charge de la personne fautive.

En outre l'enseignant ou le formateur peut sans délai prendre les mesures qu'il prend habituellement en salle de cours et reprises dans la charte de l'établissement.


### 3) Les sanctions disciplinaires pour les non apprenants :

Le directeur de la halle peut sans délai :

- faire des remontrances
- faire procéder à une remise en état du bien ou du lieu

Le non respect du présent règlement peut entraîner la rupture de la convention de mise à disposition ou convention de stage.

Indice de révision : 00		Page 2
----------------------------	--	--------

 <b>HALLE AGROALIMENTAIRE DE MONTARDON</b>	<b>ASSURANCE QUALITE</b> Site : Halle Technologique Agroalimentaire Montardon	HALLE
	REGLEMENT INTERIEUR APPRENANT	

## CHAPITRE II : hygiène et sécurité générale

La formation aux règles d'hygiène et de sécurité des enseignants, formateurs ou des acteurs travaillant dans la halle est un préalable à la prévention des accidents.

La Commission Hygiène et Sécurité prévoit les mesures pour l'organisation de formations.

En plus des principes rappelés dans le règlement intérieur du centre dont relève l'apprenant, les dispositions relatives à l'hygiène et à la sécurité énoncées ci-dessous visent plus particulièrement à protéger non seulement l'utilisateur mais aussi ceux qui l'entourent.

La prise en charge progressive par les apprenants de la responsabilité de certaines de leurs activités nécessite que l'apprenant n'évolue jamais seul dans un local de la halle ou se trouve à portée d'un autre apprenant ou du formateur et ce afin d'avoir une capacité d'alerte en cas de problèmes.

Un Registre Hygiène et Sécurité est mis à disposition de personnel pour consultation et y apporter des remarques sur l'hygiène et la sécurité.

Tout incident concernant l'hygiène et la sécurité devra impérativement être signalé au directeur de la halle ou à l'assistant de prévention afin de pouvoir faire des mises à jour dans le Document Unique de Sécurité.

### 1) Procédure en cas de menace ou d'atteinte grave à l'ordre public :

En cas de menace ou d'atteinte grave à l'ordre public dans l'enceinte et les abords de la halle technologique, le directeur de la halle pourra en cas d'urgence prendre les mesures qu'il juge utile, dans le respect de la légalité, notamment interdire l'accès aux installations à toute personne relevant ou non de l'EPLEFPA.

Par menace ou atteinte grave à l'ordre public, il faut entendre notamment les risques sanitaires, les aléas climatiques, les actions individuelles ou collectives de tiers.

### 2) Les règles d'hygiène et de sécurité à respecter :

#### a) Introduction de sortie d'objets, produits et denrées

De façon générale, il est interdit d'introduire les objets et consommer les produits proscrits par le règlement intérieur du centre dont relève l'apprenant.

Il s'agit notamment du tabac, de l'alcool et des produits psycho-actifs.

Il est interdit de sortir des produits des ateliers.

#### b) Modalités d'accès à l'atelier agroalimentaire

Ne peuvent accéder à l'atelier :

- les animaux domestiques
- les personnes extérieures à l'établissement non autorisées
- les personnes ne respectant pas les règles d'hygiène reprises ci-dessus
- les personnes dont la santé présente un risque pour la salubrité des aliments

Indice de révision : 00		Page 3
----------------------------	--	-----------

 <b>HALLE AGROALIMENTAIRE DE MONTARDON</b>	<b>ASSURANCE QUALITE</b> Site : Halle Technologique Agroalimentaire Montardon	HALLE
	REGLEMENT INTERIEUR APPRENANT	

L'entrée à l'atelier de transformation n'est possible que par un passage obligatoire par les vestiaires.

Toute entrée ou sortie par un des accès de livraison ou sortie de secours est interdite sauf pour nécessité de travail ou de sécurité.

c) Les consignes en cas d'évènement grave  
 a. L'incendie

- prévention du risque : les utilisateurs doivent exercer une grande vigilance vis-à-vis des risques liés aux particularités de la halle technologique agroalimentaire avec une attention particulière pour :

Appareils de cuisson

Autoclave

Boule de concentration

Plaques chauffantes

- conduite à tenir en cas d'incendie : les utilisateurs doivent se conformer aux indications portées sur les plans d'évacuation affichés dans les différents endroits de la halle et aux consignes données par le directeur. Le point de rassemblement se situe au parking devant le CDI.

b. L'accident

En cas d'accident ou de risque imminent, il convient de prévenir immédiatement le personnel d'encadrement et si nécessaire les services de secours (pompiers...).

Un téléphone se trouve dans le bureau et un autre dans la salle de contrôle.

d) Consignes particulières à certains biens

Les consignes élémentaires de fonctionnement, de sécurité et de nettoyage de chaque appareil se trouvent mentionnés sur l'appareil ou dans un classeur au bureau. L'autoclave, la boule de concentration et la sertisseuse ne peuvent être mis en œuvre que par un personnel habilité.

En cas d'utilisation de matériel en groupe, les non-utilisateurs devront se tenir à distance suffisante pour éviter tout risque d'accident.

En outre, les appareils de type Phmètre, réfractomètre, thermomètre sonde... sont rangés sous clés dans l'armoire en salle de contrôle. Seul le personnel d'encadrement peut sur la demande de l'utilisateur ouvrir l'armoire et lors de la manipulation le personnel d'encadrement doit également être présent.

L'article R.234-22 du code du travail règlemente l'utilisation de machines dangereuses et l'exécution de travaux dangereux.

Les accès au local TGBT ainsi qu'au local technique sont formellement interdits à tout utilisateur non habilité.


L'application du plan de nettoyage et désinfection ainsi que le rangement du matériel sera assuré par les utilisateurs après mise en œuvre.

e) Consignes particulières pour les produits dangereux

Les produits dangereux (produits chimique de nettoyage ou de laboratoire) sont stockés dans des locaux respectant des conditions précises définies par la loi.

Les utilisateurs doivent respecter les consignes de l'encadrement concernant l'utilisation de ces produits. De plus, l'utilisateur doit être accompagné d'un personnel encadrant pour toute manipulation de ces produits.

Indice de révision : 00		Page 4
----------------------------	--	-----------

 <b>HALLE AGROALIMENTAIRE DE MONTARDON</b>	<b>ASSURANCE QUALITE</b> Site : Halle Technologique Agroalimentaire Montardon	HALLE
	REGLEMENT INTERIEUR APPRENANT	

### **CHAPITRE III : hygiène et sécurité dans les ateliers de transformations**

#### 1) Les consignes générales d'hygiène :

##### a) La tenue dans les ateliers de productions

Toute personne entrant dans un atelier de fabrication avec une production en cours doit porter une tenue de travail soit :

- une blouse blanche fermée
- des bottes blanches avec le pantalon dedans ou des surchaussures pour des visiteurs occasionnels
- une charlotte englobant la totalité de la chevelure ainsi que les oreilles

La tenue doit être nettoyée au minimum une fois par semaine ou dès qu'elle est sale.

Les écharpes à fibres longues sont interdites dans les ateliers de fabrication.

Les Travaux Pratiques s'effectueront avec une blouse en coton, correctement boutonnée et spécifique à cette activité.

La tenue peut être stockée temporairement dans un des casiers du vestiaire.

Outre la tenue imposée par les règles d'hygiène, les utilisateurs devront porter les équipements de protection individuelle pour certains travaux de découpe (gants métalliques, cotte de mailles) ou pour l'utilisation de produits dangereux.

##### b) Les règles règlementaires d'hygiène

Les consignes d'hygiène devront être scrupuleusement respectées :

- port de bijoux (montre, bracelets, colliers, bagues) interdits. Les ports de boucles d'oreilles et de piercing sont tolérés à condition d'être mises sous la charlotte ou de ne pas être visible (sous un pansement pour le piercing). Les alliances sont tolérées.
- Au démarrage ainsi qu'à la reprise du traitement des denrées alimentaires, les utilisateurs sont tenus de se laver puis de se désinfecter les mains et les avant bras. De plus, ils doivent également laver leurs bottes (au lave bottes).
- Toute utilisation des toilettes doit être suivie d'un lavage et d'une désinfection des mains
- Toute blessure ouverte aux mains devra être protégée par un pansement étanche, de couleur et des gants à usage unique
- En cas d'infection respiratoire, le port d'un masque est obligatoire

Le port de gants ne dispense pas d'un lavage préalable des mains.

La tenue de travail ne doit pas être portée dans la salle de cours lors des pauses.

#### 2) Sécurité sanitaire de la production :

Les règlements européens 852-2004, 853-2004 sur les denrées alimentaires, les agréments sanitaires européens CE des ateliers obligent les utilisateurs au respect de certaines règles et à l'application de la démarche HACCP.

Les utilisateurs doivent respecter les points d'autocontrôle et compléter les documents d'enregistrements prévus, selon les consignes mentionnées dans les procédures et données par l'encadrement.

Indice de révision : 00	Page 5
----------------------------	--------