

2.10. La description des conditions de fonctionnement

a) Organisation des activités :

Jours de production	DU LUNDI AU SAMEDI
Activité nocturne	OUI
Horaires de production	DE 1 H à 18H
Pauses	30 min réparties en fonction de l'activité
Horaires de nettoyage	A définir : après les opérations de découpe
Nombre d'équipes	4 Équipes de production (volaille, viande, 2 cuisson) 1 équipe administrative
Emplois saisonniers ou temporaires	Aucun
Jours et période de fermeture	DIMANCHE ET JOURS FERIES
Activité à caractère saisonnier	Non

b) Description des locaux

ZONE	Niveau	Murs et porte	Plafond	Sol
SAS	0	Panneaux sandwichs isolants Porte Porte coulissante Porte automatique	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Circulation	0	Panneaux sandwichs isolants Portes coulissantes Portes automatiques Portes polyéthylène	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
CF Viandes pendue	0	Panneaux sandwichs isolants Portes coulissantes Portes polyéthylène	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
CF Viande caisse	0	Panneaux sandwichs isolants Portes coulissantes	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Labo MRS	0	Panneaux sandwichs isolants Portes polyéthylène	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Local déchets	0	Panneaux sandwichs isolants Portes polyéthylène	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Atelier viande	0	Panneaux sandwichs isolants Portes coulissantes Portes polyéthylène Porte automatique	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Bureau	0	Panneaux sandwichs isolants Porte polyéthylène	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Etiquetage	0	Panneaux sandwichs isolants Portes coulissantes	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
CF Volaille	0	Panneaux sandwichs isolants Portes coulissantes Porte polyéthylène	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Atelier volaille	0	Panneaux sandwichs isolants Porte coulissante Porte automatique	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Cuisson	0	Panneaux sandwichs isolants Porte polyéthylène	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
CF négative	0	Panneaux sandwichs isolants Porte coulissante	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Stockage cagettes	0	Panneaux sandwichs isolants Portes polyéthylène	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Lavage	0	Panneaux sandwichs isolants Portes polyéthylène	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Préparation Expédition	0	Panneaux sandwichs isolants Porte automatique Portes polyéthylène Portes de quai	Panneaux sandwichs isolants	Agrochap
Bureau réception	0	Panneaux sandwichs isolants Portes		Agrochap
Sanitaires	0	Panneaux sandwichs isolants Portes		Agrochap

ZONE	Niveau	Murs et porte	Plafond	Sol
Circulation	1			PVC
Bureau Commercial	1			PVC
Bureau Comptabilité	1			PVC
Bureau Direction	1			PVC
Salle réunion	1			PVC
Bureau	1			PVC
Sanitaires administratif	1			PVC
Vestiaires hommes	1			Carrelage
Vestiaires Femmes + sanitaires	1			Carrelage
Sanitaires hommes	1			Carrelage
Salle de Repos	1			Carrelage
Mezzanine	1			Béton

c) Le matériel et les équipements

ZONE	Dispositif de réfrigération	Utilisation prévue	Equipements / Matériels fixes	Equipements mobiles
SAS	Oui	Déchargement des marchandises	Lave mains CNM + Essuie mains + savon (poste hygiène) Supports de sacs poubelles déchets inorganiques Bras de manutention Quai niveleur Rails peseurs et réseau de rails aériens Balance au sol Evaporateur Pupitre + système informatique Destructeur d'insectes	Crochets, balancelles, grappins Transpalettes
Circulation	Oui	Circulation des marchandises	Evaporateurs Balance au sol	Transpalettes
CF Viandes pendue	Oui	Stockage des carcasses avant production	Evaporateur Réseau de rails	Crochets, balancelles, grappins
CF Viande caisse	Oui	Stockage des viandes en cartons, seaux ou sacs plastiques	Supports de sacs poubelles déchets inorganiques Evaporateurs Palettes plastiques Palettes bois Poste d'étiquetage (à confirmer) Racks	Transpalettes Bacs plastiques
Labo MRS	Oui	Détalonnage des carcasses de bœuf	Table de découpe Scie à ruban Supports de sacs poubelles déchets inorganiques Evaporateur Réseau de rails	Bacs à déchets MRS

			Poste d'étiquetage (à confirmer) Barre aimantée	
Local déchets	Oui	Stockage des déchets en bacs à roulettes	Bacs inox à déchets Bac à déchets catégorie 1 Evaporateur	
Atelier viande	Oui	Désossage et découpe de viande, mise en sacs sous vide	Tables de découpe Scie à ruban Lave mains CNM + Essuie mains + savon Supports de sacs poubelles déchets inorganiques et inorganiques Evaporateur Réseau de rails Poste d'étiquetage Barres aimantées Cellule de surgélation	Crochets, balancelles, grappins Balances Machines sous vide Table de dessouvidage
Bureau	Oui	Travail administratif (ex : traçabilité ...)	Supports de sacs poubelles déchets inorganiques Bureau Chaise Armoires Poste informatique Imprimante Armoire électrique du groupe frigorifique Afficheurs de température	
Etiquetage	Oui	Etiquetage des marchandises	Lave mains CNM + Essuie mains + savon Supports de sacs poubelles déchets inorganiques Etagères Poste d'étiquetage – imprimante Balance Evaporateur	
CF Volaille	Oui	Stockage des volailles en carton	Supports de sacs poubelles déchets inorganiques Evaporateur Racks Poste d'étiquetage (à confirmer)	
Atelier volaille	Oui	Découpe des viandes de volaille	Tables de découpe Lave mains CNM + Essuie mains + savon Supports de sacs poubelles déchets inorganiques et organique Evaporateur Poste d'étiquetage Table de dessouvidage	Machine sous vide Bacs plastiques Bacs à roulettes
Préparation produits crus	Oui	Découpe de viandes, de volailles, assaisonnement, préparation des légumes et herbes (désinfection découpe), mise en	Evier, lave-mains, tables, machines sous vides, mélangeur, hachoir, robot, armoire	chariots

		conditionnement (sous-vide, sous skin)		
Local de cuisson	Non	Cuisson, refroidissement des préparations (viandes, volailles, sauces), raidissage	Lave-mains, fours, sauteuse, cellule de refroidissement	Chariots
Préparation de produits cuits	Oui	Découpe, mise en conditionnement des produits cuits	Lave-main, tables, trancheuse	Chariots
CF produits finis ruits	Oui	Etiquetage des produits finis, stockage des produits finis	Table, étiqueteuse	Chariots
CF négative	Oui	Stockages des marchandises congelées en carton	Evaporateur Racks	
Stockage cagettes	Non	Zone de stockage des cagettes propres	Supports de sacs poubelles déchets inorganiques	Roule-bacs
Lavage	Non	Zone de nettoyage du petit matériel	Lave mains CNM + Essuie mains + savon Supports de sacs poubelles déchets inorganiques Machine pour laver les cagettes Plonge Support de stockage de paniers à couteaux	
Préparation - Expédition	Oui	Zone de préparation des commandes et d'expédition	Lave mains CNM + Essuie mains + savon Supports de sacs poubelles déchets inorganiques Evaporateurs Balance au sol Destructeur d'insectes	Transpalettes Palettes plastiques et bois
Bureau réception	Non	Travail administratif (ex : traçabilité ...)	Supports de sacs poubelles déchets inorganiques Bureau Poste informatique + imprimante Chaise Armoires de rangement Escalier	
Sanitaires	Non	Sanitaires – Lave-mains	Lave mains CNM + Essuie mains + savon Sanitaires Urinoirs Supports de sacs poubelles déchets inorganiques	