

No. Signification des pictogrammes, où les mettre, remarques

SwissGAP général

- 01 Panneau d'information pour les visiteurs: à entrée de l'exploitation, à l'extérieur
- 02 Règles et procédures d'hygiène: bien visible pour les collaborateurs, au centre de l'exploitation
- 03 Organisation sécurité: au centre de l'exploitation, à côté d'un téléphone, bien en vue
- 04 Respectez votre sécurité: porte du stock des produits phytosanitaires
- 05 Matériel de protection: porte du stock des produits phytosanitaires (8 pictogr. en 1 fichier)

Panneaux d'interdiction

- 06 Défense de fumer
- 07 Flamme nue interdite et défense de fumer
- 08 Défense d'éteindre avec de l'eau
- 09 Entrée interdite aux personnes non autorisées
- 10 Interdit aux piétons
- 11 Eau non potable
- 12 Interdit aux véhicules de manutention
- 13 Ne pas toucher

Panneaux d'avertissement et signalisation de risque ou de danger

- 14 Danger général
- 15 Signalisation de risque ou de danger (bandes jaunes et noires)
- 16 Trébuchements
- 17 Chute avec dénivellation
- 18 Véhicule de manutention
- 19 Charges suspendues
- 20 Basses températures
- 21 Danger électrique
- 22 Matières inflammables ou haute température
- 23 Matières corrosives
- 24 Matières nocives ou irritantes
- 25 Matières toxiques

Panneaux d'obligation

- 26 Obligation générale
- 27 Protection obligatoire de la vue
- 28 Protection obligatoire de la figure
- 29 Protection obligatoire de l'ouïe
- 30 Protection obligatoire des voies respiratoires
- 31 Protection obligatoire de la tête
- 32 Protection obligatoire des mains
- 33 Protection obligatoire des pieds
- 34 Protection obligatoire du corps

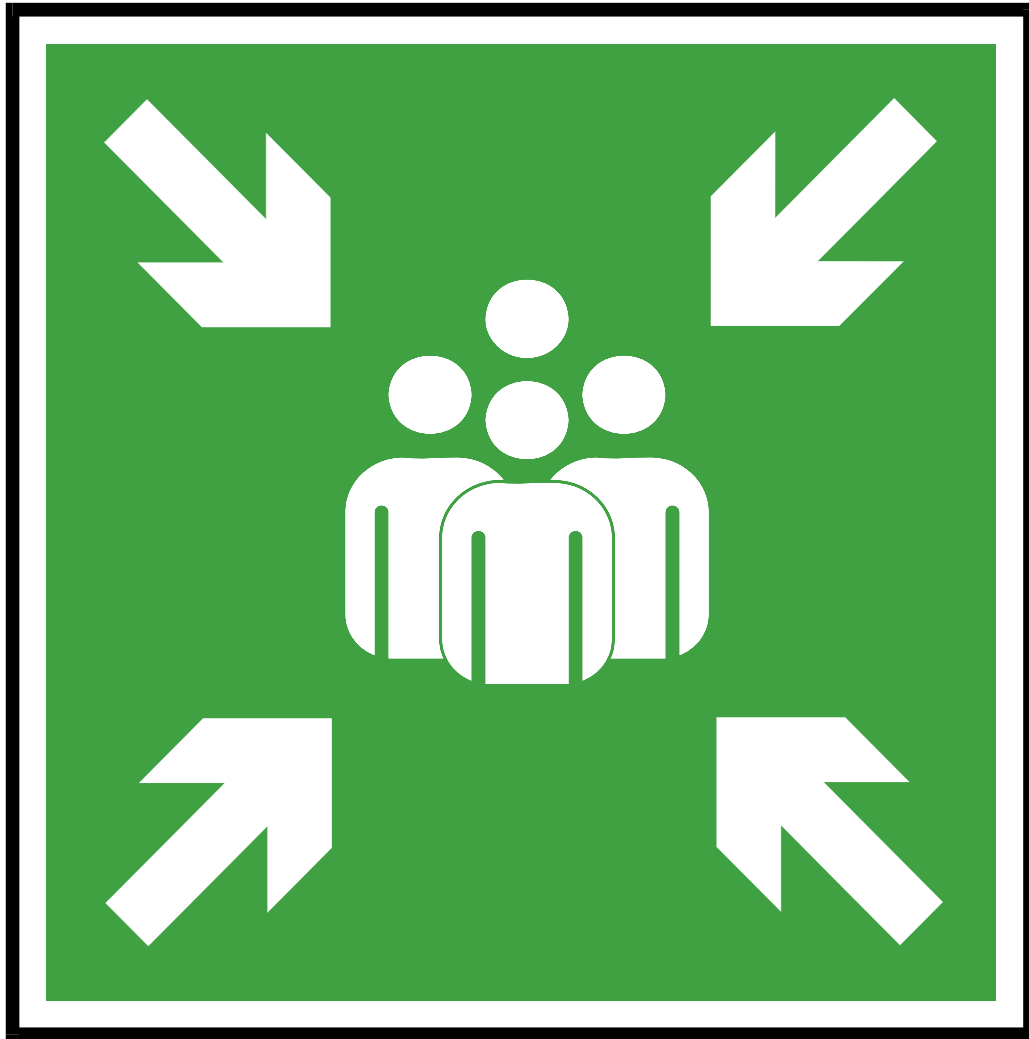
Panneaux de sauvetage et de secours

- 35- Sorties de secours: indiquer la direction de portes etc.
- 40 Direction à suivre: pour montrer où se trouvent les installations 41-45
- 41 Premiers secours: poste / trousse de premier secours
- 42 Douche de sécurité
- 43 Rinçage des yeux: lavabos etc.
- 44 Civière
- 45 Téléphone pour sauvetage et premiers secours: à côté du téléphone

Panneaux concernant le matériel ou l'équipement de lutte contre l'incendie

- 46 Direction à suivre: pour montrer où se trouvent les installations 47-49
- 47 Extincteur: à côté de l'extincteur
- 48 Lance à incendie
- 49 Téléphone pour la lutte contre l'incendie: à côté du téléphone

Panneau d'information pour les visiteurs



S'annoncer au bureau de l'entreprise

Ne pas entrer sans la permission du responsable de l'exploitation

Observer les instructions du personnel (consignes de sécurité et d'hygiène)

En cas d'urgence, se rassembler sur cette place de rassemblement

Anmeldung im Betriebsbüro

Betreten ohne Erlaubnis der Betriebsleitung nicht gestattet

Anweisungen des Personals (Sicherheits- und Hygienevorschriften) befolgen

In Notsituationen Besammlung auf diesem Sammelplatz.

Règles et procédures d'hygiène

Récolte et préparation

- Protéger les produits récoltés du rayonnement direct du soleil et du vent
- N'utiliser que des caisses et du matériel de conditionnement propres
- Traiter la marchandise avec ménagement
- Trier et éliminer les produits endommagés
- Éliminer les corps étrangers
- Ne pas déposer les produits prêts à la vente directement sur le sol

Propreté personnelle

- Se laver les mains après être allé aux toilettes
- Ne pas fumer, manger ou boire dans les locaux de production et les entrepôts
- Éviter d'éternuer et de tousser sur les denrées alimentaires
- Soigner et recouvrir immédiatement les blessures
- Tenir les ongles propres et courts ou porter des gants
- Veiller à porter des habits adéquats et propres pour la manutention de fruits, légumes ou pommes de terre prêts à la vente

Santé des collaborateurs

- Informer le chef d'exploitation en cas de maladies telles que grippe, malaises, vomissements ou diarrhée
- Annoncer les plaies infectées, ainsi que les infections ou ulcères cutanés au chef d'exploitation
- Consulter un médecin en cas d'urgence ou si nécessaire

Nettoyage des locaux, installations, ustensiles, et machines

- Etapes du nettoyage:
 - Éliminer les restes de produits
 - Rincer soigneusement à l'eau
 - Utiliser un produit pour le nettoyage principal si nécessaire
 - Rincer à l'eau claire
- Éviter toute stagnation d'eau après le nettoyage
- Laver les ustensiles de nettoyage (p. ex. brosses, chiffons) après chaque usage et les changer régulièrement

Élimination des déchets

- Trier les déchets au fur et à mesure et les éliminer dans les conteneurs à déchets prévus à cet effet
- Vider quotidiennement les conteneurs à déchets
- Éliminer tout déchet de denrées alimentaires ou autres des locaux de production, d'entreposage ou de vente
- Avertir immédiatement le chef d'exploitation en cas de suspicion d'infestation de nuisibles

Organisation sécurité

Responsabilités

Chef d'exploitation:



Chargé de sécurité:



Urgences

112



Pompiers

118



Ambulance

144

Police

117

Centre d'information sur les toxiques **145**

Médecin de famille



Hôpital



Emplacement du téléphone:



Emplacement de l'extincteur:



Appels d'urgence

Rester calme!

Qui appelle?

Que s'est-il passé?

Où cela s'est-il passé?

Combien de blessés?

Quel type de blessures?

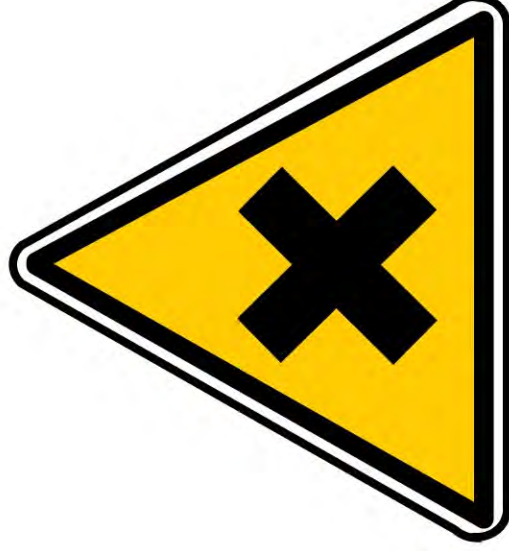
Attendre les questions de l'interlocuteur!

Respectez votre sécurité

Accès interdit aux personnes non-autorisées



Attention
matières nocives



Interdiction de fumer



112

Appel d'urgence

117

Police

118

Service du feu

144

Urgence sanitaire

145

Service toxicologique

Chef d'exploitation
(adresse et téléphone):

Médecin le plus proche:

Hôpital le plus proche:

.....

.....

.....

.....

.....

.....







