



ATELIER DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Campus de l'IUT de Montpellier-Sète
99, Avenue d'Occitanie
34296 Montpellier
Tél: 04-99-58-50-97



REGLEMENT INTERIEUR CONSIGNES D'HYGIENE, DE SÉCURITÉ ET D'USAGE

Préambule :

L'Atelier de Technologie Alimentaire (ATA) a pour vocation de mener des actions de formation, de recherche et de transfert de technologie en particulier dans le domaine des procédés et des produits alimentaires. Ses responsables sont :

- son Directeur : il dirige et représente l'ATA et veille à l'exécution des décisions du conseil. Il prend toutes les dispositions nécessaires pour mettre en œuvre les activités du site, conformément aux décisions du conseil et aux normes de sécurité. Il a autorité par délégation sur les personnels BIATSS/ITA mis à disposition de l'ATA. Il organise et coordonne l'utilisation de l'ATA.
- ses personnels BIATSS et ITA : ils s'occupent de la maintenance et de l'entretien de l'ATA et s'occupent de l'achat des consommables et petits matériels. Ils veillent au suivi réglementaire des équipements. Ils accueillent et participent à l'encadrement des utilisateurs de l'ATA. Ils participent de l'élaboration des conventions passées avec l'atelier et veillent à leur bonne exécution. Ils élaborent le planning d'utilisation. Ils sont chargés de veiller à l'application des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Les utilisateurs réguliers ou occasionnels sont :

- les étudiants et leurs enseignants,
- les chercheurs, enseignants-chercheurs et doctorants appartenant à des unités de recherches académiques,
- les chercheurs appartenant à unités de recherches privées,
- les industriels, entrepreneurs et salariés du secteur privé.

L'ensemble du personnel et des utilisateurs sont tenus d'observer les règles d'hygiène et de sécurité édictées dans le cadre du présent règlement intérieur et dans le cadre des dispositions légales et réglementaires en vigueur.

D'autre part, conformément à la réglementation européenne (CE) 852/2004 du 29 avril 2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires, l'ATA n'a pas pour vocation de fabriquer des produits alimentaires destinés à la consommation.

De ce fait, la responsabilité de la consommation, la proposition à titre gracieux ou la vente de produits alimentaires fabriqués, transformés ou ayant transités dans l'ATA ne pourra d'aucune manière incomber aux responsables de l'atelier.

Enfin, s'il incombe au Directeur de l'ATA de veiller à la sécurité des personnels et d'assurer la sauvegarde des biens, chacun doit se préoccuper de sa propre sécurité et de celle des autres.

1 - Accueil

Tout nouvel utilisateur doit contacter au préalable un responsable de l'ATA (directeur, ingénieur responsable) pour définir les jours et horaires de travail. Il doit en outre avoir souscrit une assurance en responsabilité civile. La plage horaire maximale d'ouverture se situe entre 8 h et 19 h pour une durée maximale d'utilisation en continu de 10 heures.

Le nombre maximal de personnes présentes simultanément dans le bâtiment (ATA) est de 64 et doit respecter la répartition suivante : 26 personnes au maximum dans la halle des pilotes, 19 personnes maximum réparties dans les deux laboratoires et 19 personnes maximum dans la salle de cours.

Pour toute personne effectuant des manipulations à l'ATA, le port de chaussures de sécurité ou de bottes non glissantes assurant une protection contre l'eau chaude et les chocs, est obligatoire, ainsi que celui de la blouse ou d'un vêtement de travail approprié. Le port d'équipements de protection spécifiques peut être exigé en fonction des activités (lunettes de sécurité, gants...). Les cheveux longs doivent être attachés, pas de bagues ni de colliers longs.

2 - Comportement

Il est interdit de fumer dans tout le bâtiment ou cracher au sol. Le lavage des mains est recommandé notamment avant toute expérience sur aliments, et systématiquement après toute utilisation des toilettes. Lors d'expériences sur aliments, le port d'une calotte en papier et d'un masque est également recommandé.

Toute personne dont la vigilance pourrait être diminuée sous l'effet de médicaments, alcools, ou malaise soudain, doit le signaler à un responsable de l'atelier, qui jugera de la conduite à tenir afin d'assurer la sécurité de tous et de l'éventuelle interdiction de manipuler.

En référence au règlement (CE) 852/2004, aucune matière première ou aliment préparé ou ayant transité dans l'ATA ne doit être ingéré ou emporté en vue d'une consommation ultérieure. Ne pas manger et boire dans l'Atelier. Tout aliment mis à la poubelle doit être rendu inconsommable (boîtes percées, ajout d'eau de Javel).

Ne pas effectuer d'expériences ni réaliser un branchement électrique ou démarrer un appareil sans l'autorisation préalable d'un encadrant (personnel technique ou enseignant), et seulement après avoir pris connaissance des notices correspondantes.

Ne jamais opérer seul.

En cours de manipulation, ne jamais laisser un appareil en fonctionnement sans surveillance. Aucun appareil ne doit être démonté sans l'accord de l'un des encadrants. L'installation doit être restituée dans sa configuration d'origine en fin de journée. Le remontage doit être vérifié en présence d'un encadrant.

Les appareils doivent être systématiquement débranchés électriquement après utilisation et ce avant le nettoyage externe. Les câbles électriques doivent être rangés correctement sur l'appareil correspondant et ne pas trainer au sol.

Il est interdit de pénétrer dans les locaux techniques, de manipuler les appareils de production de vapeur, d'air comprimé, d'ouvrir les lignes de vapeur, d'air comprimé, d'ouvrir et manipuler les tableaux électriques, sans y avoir été expressément invité par un des encadrants de l'atelier (responsable enseignant ou technicien de l'Atelier) et en sa présence.

3 – Fonctionnement

Ne pas laisser d'aliments périssables en attente sans réfrigération ou application d'une autre méthode de conservation. En règle générale les produits périssables doivent être jetés à la fin de chaque expérience sauf avis contraire de l'enseignant responsable. La responsabilité de cette évacuation incombe aux auteurs de l'expérience. Tout aliment ou ingrédient stocké doit être identifié (nom de l'utilisateur, nature du produit) et daté (début et fin du stockage).

Les appareils utilisés, et l'Atelier lui-même, doivent être entièrement rangés et nettoyés par les exécutants de l'expérience et ce, dès la fin de l'expérience. Le nettoyage doit intervenir chaque soir au plus tard, même si l'expérience se prolonge le lendemain. Les produits, les ustensiles et les méthodes de lavage et de désinfection sont indiqués dans la notice d'utilisation de la machine, et seront précisés et contrôlés par un encadrant de l'Atelier.

Les manipulations acide-base, détergents ou eau chaude ne doivent être réalisées qu'avec l'habillement de protection obligatoire (blouse, lunettes de sécurité, gants appropriés, visière et masque le cas échéant) et en la présence d'un encadrant de l'Atelier. L'utilisation de tout solvant organique inflammable est interdite dans l'atelier.

Aucune matière première ou produit non fourni par le personnel de l'ATA ne peuvent être introduites dans l'atelier sans l'accord écrit d'un de ses responsables (directeur, ingénieur responsable). Les produits traités et les déchets restent sous la responsabilité de l'utilisateur. L'élimination des déchets par les poubelles doit avoir l'accord d'un responsable (ingénieur responsable de l'ATA, enseignant).

Chaque utilisateur est tenu de signaler dans les plus brefs délais à un responsable de l'ATA toute anomalie constatée sur les câbles ou dispositifs électriques, tout défaut de fonctionnement, ainsi que toute fuite d'eau, vapeur ou air comprimé, sur le réseau ou les appareillages.

Document à dater et signer en faisant précéder le nom, le prénom et la mention « lu et approuvé ».

4 – Mise à disposition des équipements de l'ATA à des fins de recherche ou d'essais industriels

La mise à disposition des équipements de l'ATA à des fins de recherche ou d'essais industriels exige au préalable l'établissement soit d'une convention, soit d'un devis.

L'introduction d'équipements ou de matières premières spécifiques ne peut être envisagée qu'après un accord écrit du Directeur qui aura eu connaissance des contraintes et les risques potentiels liés à ce matériel ou aux produits. Les équipements confiés à l'ATA ne peuvent sortir de l'atelier qu'à titre exceptionnel. Dans tous les cas, la mise à disposition d'un équipement pour une utilisation en dehors de l'atelier doit faire l'objet de l'établissement d'une convention ou à minima d'un accord écrit entre le prenant et le directeur de l'ATA.

En outre, aucune matière première ou produit ayant un **caractère dangereux (biologique, chimique, physico-chimique), même potentiel**, ne sera admis sans fourniture de sa fiche de sécurité et sans l'autorisation préalable écrite et signée par le responsable de l'ATA. En cas de doute, le responsable doit être informé par écrit afin qu'il statue sur l'opportunité ou non d'accepter le(s) produit(s). L'utilisateur a l'obligation d'assurer l'élimination de ses produits, de ses déchets et des matières premières non utilisées dans le respect de la réglementation en vigueur. La remise en état des lieux et des installations est à la charge de l'utilisateur, sauf dispositions particulières clairement inscrites dans la convention ou le devis.

L'utilisateur est conscient et reconnaît avoir pris conscience de tous les risques encourus dans les locaux mis à disposition. Il reconnaît être en mesure de couvrir sa responsabilité pour tout dommage causé aux personnes, équipements, installations et infrastructures dans le cadre de ses activités. Le fac-similé d'un justificatif d'assurance devra être fourni avant la signature de la convention ou l'acceptation du devis.

L'utilisateur s'engage en outre à ce que le produit issu des transformations opérées par ses soins dans l'ATA ne présente pas de risques pathogènes et soit exempt de toxicité conformément aux exigences hygiéniques en vigueur.

Toutes les personnes extérieures à l'établissement participant ou assistant à la réalisation des essais, devront être déclarées nominativement dans la convention ou le devis accepté et avoir lu et approuvé son règlement intérieur.

Montpellier, le 27 janvier 2015



Philippe GERBIER
Directeur de l'ATA