

	MODE OPERATOIRE	Réf : MOP UPC Inter ext
	Intervention extérieure	Date : P_APPLICATION_DATE
		Version : P_REVISION
Service émetteur : Service Qualité		
Rédacteur : BO		
Domaine d'application - Personnel concerné : Tout CHU et Entreprises extérieures		
Références de la (des) procédure(s) associée(s) :		
Validation par : ACT_PARTICIPANTS_SIGN2		Signé le : ACT_PARTICIPANTS_DATE_SIGN2_NO TIME

1. OBJET

Le présent MOP définit les règles d'intervention et d'hygiène relatives aux travaux, opérations de maintenances ou visites des locaux de production afin de garantir que celles-ci n'impactent pas la sécurité des denrées alimentaires sur l'UPC.

2. Personnes concernées

Les personnes concernées sont toutes les entités extérieures au service telles que :

- Les services techniques du CHRU de Brest
- Les mainteneurs extérieurs
- Les intervenants techniques : organismes de vérification périodique, dératiseurs, fournisseur de lessiviel, commerciaux...
- Les visiteurs : stagiaires, professionnels

3. Intervention

En cas d'intervention, les personnes extérieures doivent se faire savoir auprès du PC sécurité.

Le PC coordonne les interventions de maintenance : il a la responsabilité de renseigner les entreprises extérieures sur la localisation et la nature des travaux à entreprendre. Il désarme la détection incendie au besoin et délivre le « Permis de feu » pour les interventions sur point chauds.

Les agents de l'UPC n'ont pas vocation à apporter des informations sur les éléments techniques ou donner l'accès à des zones d'accès restreints (local électrique, gaine technique, vide sanitaire)

L'entrée sur l'UPC se fait par les bureaux.

Les EE doivent s'annoncer au « Responsable matériels et maintenance », suppléer en cas d'absence par les « Responsables qualité » ou le « Responsable d'exploitation » afin de :

- Vérifier le bien-fondé de l'intervention et les éléments techniques.
- Garantir que l'intervention a lieu en dehors des heures de travail des équipes si celle-ci a lieu dans les zones de production.
- S'assurer que l'intervention n'impacte pas la sécurité des denrées sur le moment ni à l'avenir : matériels de froid éteints, contamination chimique ou biologique...

4. Equipement individuel

Toute personne pénétrant dans la zone de production de l'UPC, magasin et chambre froide compris, doit s'équiper.

La tenue obligatoire est composée d'une charlotte et d'une blouse jetable ou réutilisable propre.

	MODE OPERATOIRE	Réf : MOP UPC Inter ext
	Intervention extérieure	Date : P_APPLICATION_DATE
		Version : P_REVISION

L'entrée en production se fait par les sas de décontamination et nécessite lavage des mains et passage par le lave-bottes (ou le port de surchaussures).

Des dispositions différentes peuvent être prises en cas de travaux permanents ou pour des zones peu impactantes du point de vue de la sécurité des denrées alimentaires (laverie, magasin...).

- Dans tous les cas la dérogation aux règles d'entrée dans les locaux est évaluée par le responsable qualité et/ou l'encadrement.



5. Clôture de l'intervention

La personne non accompagnée fait connaître la fin de sa visite ou de son intervention au « Responsable maintenance », suppléer par la qualité si absent afin de :

- Ne pas être comptabilisé dans les effectifs présents en cas d'alarme incendie.
- Faire un compte rendu d'intervention pour préciser ce qui a été fait ou ce qu'il reste à faire.
- Faire un état des lieux de la zone de travail (propreté à vue, désinfection des matériels à contact alimentaires...)

6. Partage des informations et visas des entreprises

Les présentes modalités d'intervention devront être partagés et visés par les entreprises extérieures :

- Concernant les mainteneurs et intervenants techniques pilotés directement par l'UPC : le document sera présenté et signé lors de la visite préalable au Plan de prévention.
- Lors des travaux d'infrastructure, il est de la responsabilité de la Direction des Travaux et de l'Architecture en tant que maître d'ouvrage de faire viser ce document aux entreprises concernées et de s'assurer, en concertation avec le processus restauration, que les travaux envisagés n'impacte pas la sécurité des denrées alimentaires.