

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE: ACCROCHAGE PERSONNEL **SMS**

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Accrochage des canards à chaque crochet en veillant de ne pas brutaliser les canards (ne pas cogner le ventre sur les de la caisse,...)
- A chaque lot vérifier :
 - Le nom du gaveur et le nombre de canard.
 - Compter le nombre de canards morts en caisse et

le dire au décrocheur.

- Signaler au RBFEA toutes anomalies sur le lot (inversion de lot, nombre de mort important par rapport au nombre annoncé, etc...).

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.
- Tablier bleu.
- Gants adaptés à la manutention.
- Lunette de protection.
- Masque anti poussière.
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

Entre chaque lot, passer un coup de raclette.

A la pause et en fin d'abattage, passer un coup de jet dans la salle d'accrochage.

Utiliser impérativement les vestiaires réservés aux accrocheurs.

Date:

Signature du gérant:

Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE: SAIGNAGE

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Effectuer le saignage des canards par le cou en le maintenant quelques secondes pour s'assurer d'une bonne saignée.

- Contrôler et entretenir le bon affûtage des couteaux.
- Remplir au début de la journée de travail, le stérilisateur (eau + désinfectant).
- Maintenir le poste de travail propre (utiliser la douchette)
- Entre chaque lot, il faut changer la comporte de sang.
- Forcer ou baisser, l'intensité de l'électronarcose en fonction de la nervosité

des animaux. **A la fin du lot, penser à remettre le réglage initial.**

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Tenue de protection, charlotte.
- Tablier bleu.
- Gant de maille obligatoire.
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Changement des couteaux tous les 30 canards (+ ou - 4 minutes).
- Au changement de couteau :
 - Dégrossir le couteau sale avec la douchette.
 - Mettre le couteau dans le stérilisateur.
 - Rincer le nouveau couteau avant utilisation.

Date:

Signature du gérant:
Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création: 02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE: SECTION DES AILES

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Section des ailes à l'aide d' un sécateur.
- Changer les comportes pour le sang dès qu'elles sont pleines.
- Entre chaque lot, vider les comportes de sang dans le tank.
- A la pause, changer le bac à déchets.
- En fin de journée, vérifier l'état du sécateur et avertir le RBFEA si besoin.
- Nettoyer et ranger le sécateur dans l'armoire prévue à cet effet.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.
- Tablier bleu.
- Gant de maille obligatoire.
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Aucune.

Date:

Signature du gérant:
Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE: FINITION PLUMAIISON POSTE 1

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Fintion du croupion, du dos du canard et d'une cuisse à la main.
- A chaque trou sur la chaine, répartir les plumes dans les pallbox.
- Maintenir la zone plumaison propre.
- Changer les pallbox de plume dès qu'ils sont plein.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.
- Tablier bleu.
- Gants déconseillés. **GANT DE MAILLE INTERDIT!!!**
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Après le changement du pallbox, penser à se laver la tenue et les mains.

Date:

Signature du gérant:
Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE: FINITION PLUMAISON POSTE 2

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Finition du canard coté magret et une cuisse à la main.
- Accrocher le canard par la tête au crochet de la chaîne.
- Entre chaque lot, aider à vider les comportes pour le sang dans le tank.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.
- Tablier bleu.
- Gants déconseillés. **GANT DE MAILLE INTERDIT!!!**
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Aucune.

Date:

Signature du gérant:
Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création: 02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE: FINITION CIRE

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Enlever le reste de la cire sur les canards à la sortie de la décorticeuse.
- Entre chaque lot, vider les caisses remplies de cire dans le bac épurateur.
- Surveiller le décroche tête et avertir le RBFEA si possible ou arrêter la chaîne.
- Surveiller:
 - 1** - l'afficheur de température de l'eau du refroidisseur de cire.
 - 2** - les 2 afficheurs des bacs échaudoirs, 2°C de marge entre T° réelle en vert et T° de consigne en rouge.
 - 3** - voyants rouges du bon fonctionnement des turbines.
 - 4** - bon fonctionnement de la décorticeuse.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.
- Tablier bleu.
- Gant de maille + gant type MAPPA.
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Nettoyer les gants régulièrement.
- Maintenir les abords de la décorticeuse propre.

Date:	
Signature du gérant: Jean Pierre LAMOTHE	
	Nom du salarié: signature:
	Nom du salarié: signature:
	Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10
		Date de révision: 08/03/17

POSTE: FINITION PLUME AU COUTEAU

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Enlever les sicots et restant de cire et de plume sur le canard à l'aide d'un couteau.

- Maintenir le poste propre.
- Contrôler le bon fonctionnement et réglage du flamboir.
- Participer au nettoyage pendant les trous de la chaîne.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.
- Tablier bleu.
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Nettoyer les couteaux régulièrement.

Date:

Signature du gérant:
Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE: RETOURNEMENT ET FINITION

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Retourner le canard de façon à le mettre en position pour l'ouverture.
- Enlever les résidus éventuels de plumaison à l'aide d'un couteau.
- Contrôler le bon fonctionnement de la brosseuse et son dédit en eau (buses

bouchées).

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.
- Tablier bleu.
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Nettoyer les couteaux régulièrement.
- Nettoyer les abords de la brosseuse à l'aide d'une raclette.

Date:

Signature du gérant:
Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE: OUVERTURE

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Effectuer l'ouverture du canard de façon à pouvoir réaliser l'ablation du foie sans pour autant entailler les magrets ou les cuisses.
- Décrocher la tête des canards saisis.
- Demander à modifier l'écartement de la plumeuse orty si les pointes des foies sont éclatés (+ de 1 sur 40).
- Ravitailler en caisses le poste de l'ablation du foie.
- Remplir en début de la journée de travail, le stérilisateur (eau + désinfectant).
- Etirer l'ensemble foie + viscère si possible afin de faciliter l'ablation du foie.
- Bien dégager le foie des "toïls" sous cutanées sans éclater les pointes des lobes.
- Contrôler et entretenir le bon affûtage des couteaux.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.
- Tablier blanc.
- Port du masque obligatoire.
- Gant de maille obligatoire.
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Changement des couteaux à chaque trou de la chaine soit toutes les 10 minutes.
- Au changement de couteau :
 - Dégrossir le couteau sale.
 - Mettre le couteau dans le stérilisateur.
 - Rincer avant utilisation le couteau
- Si les tripes sont percées lors de l'opération, **changer de couteau**

immédiatement.

- Si plus d'une tripe est percée tous les 30 canards (4 minutes), **modifier**

impérativement la technique.

Date:	
Signature du gérant: Jean Pierre LAMOTHE	
Nom du salarié:	
signature:	
Nom du salarié:	
signature:	
Nom du salarié:	

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE : ABLATION DU FOIE

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Tirer le foie.
- Retirer le foie sans percer la poche de fiel.
- Doucher le foie.
- Contrôler régulièrement le bon fonctionnement des douches et des gicleurs.
- Deposer le foie dans une cagette (12 foies par cagette).
- Changement de couleur de cagette à chaque lot sur les treize lignes du tunnel.
- Saisir les foies et les canards entiers si nécessaire.
- Penser à débrancher les pompes des récupération d'eau à la fin de l'abattage.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Tenue de protection, charlotte.
- Tablier blanc.
- Masque obligatoire.
- Gants latex obligatoire.
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Se laver les mains ou se changer les gants à chaque trou soit toutes les 15 minutes.
- En cas de rupture de la poche de fiel, changer de gant immédiatement.
- Laver soigneusement le foie.
- Si les tripes sont percées, informer l'opérateur du poste de l'ouverture.

Date:

Signature du gérant:
Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE : TRIPES ET GESIERS

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Récupérer les gésiers selon besoin.
- Fendre les gésiers si besoin.
- Dégraisser au maximum les gésiers .
- Enlever les tripes et les déposer dans le bac à déchet.
- Contrôler et entretenir le bon affûtage des couteaux.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- blouse, charlotte.
- Tablier blanc.
- Gant de maille obligatoire.
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Laver les gants régulièrement.
- Changer le couteau tout les 1/4 d'heures.
- A la fin de chaque lot, laver les cagettes de gésier avant de les rentrer au frigo.

Date:

Signature du gérant:
Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE : LA DECROCHE

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Décrocher les canards et les mettre sur chariot.
- Les 6 premiers chariots doivent être remplies à moitié (32 canards).
- Identifier les lots de canards, cœurs et gésiers.
- Laver les canards avant la mise en frigo.
- Ranger les chariots dans le frigo de ressuage de façon que les premiers chariots

entrés soit les premiers sortis pour le découpe (voir les consignes affichées).

- Comptabiliser les morts en transport et les saisies.
- Ne pas hésiter à utiliser des familles de chariots pour tel ou tel lot (le repérage des

lots dans le frigo en sera facilité).

- Retirer les pattes des crochets si besoin.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.
- Tablier blanc.
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Méthode pour remplir les chariots :
 - 1 - Remplir le chariot par le haut.
 - 2 - Laver la rangée du haut.
 - 3 - Remplir le bas du chariot.
 - 4 - Laver la rangée du bas.
- Saisir les animaux suspects (blessure importante, congestionnés, trop maigre, etc...)

Si le nombre de saisis s'avérait important (+ de 5% du lot) , avertir immédiatement Jean Pierre.

Date:

Signature du gérant:
Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création: 02/08/10 Date de révision: 08/03/17

POSTE : LE TRI DU FOIE

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Classer les foies selon les critères affichés dans la pièce ou selon les exigences des clients.
- Mettre dans des cagattes munies de sac fond de caisse.
- Identifier les lots et repérer les catégories de foie.
- Peser les piles et remplir la fiche pesée des foies.
- Surveiller le bon fonctionnement du tunnel à foie.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.
- Tablier blanc.
- Gant latex obligatoire.
- Masque obligatoire.
- Protection auditive obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Changer les gants régulièrement.
- Nettoyer le couteau pour le parage régulièrement.
- Saisir les foies suspects (foies congestionnés, marbrés, etc...).

Date:	
Signature du gérant: Jean Pierre LAMOTHE	
	Nom du salarié: signature:
	Nom du salarié: signature:
	Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10
		Date de révision: 08/03/17

RBFEA (Responsable du **Bon** Fonctionnement de l'**Ensemble** de l'**Abattoir**):**Jean claude CAPORALE**.

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

MISE EN ROUTE DE L'ABATTOIR

- 1 - Allumer la cire et mettre le mélangeur du bac épurateur en route.
- 2 - Contrôler la température de l'eau du bac refroidisseur, réamorcer si besoin.
- 3 - Allumer le frigo de ressuage et contrôler les températures des autres frigos.
- 4 - Transvaser la cire figée du bac de trempage vers le bac récupérateur.
- 5 - Allumer les bacs échaudoirs plus la résistance N°1.
- 6 - S'assurer que tous le personnel est présent.
- 7 - Mise en route de la chaine d'abattage à 4h40.
- 8 - Vérifier l'efficacité du trempage dans l'échaudoir et les réglages des plumeuses(écartement et hauteur).
- 9 - Contrôler régulièrement l'état de la cire.

A LA FIN DE L'ABATTAGE

- 1 - Eteindre les bacs échaudoirs et la résistance N° 1 .
- 2 - Ecumer le bac échaudoir.
- 3 - Ouvrir les vannes de maintien en température du bac de trempage de la cire.
- 4 - Nettoyer le bac épurateur faire le niveau.

EN FIN DE SEMAINE

- 1 - Graisser et contrôler les machines et les gicleurs du tunnel à foie.
- 2 - Changement des doigts si besoin.
- 3 - Effectuer les réparations et la maintenance préventive.
- 4 - Faire le puit.
- 5 - Vidanger l'eau des bacs de cire (épurateur + trempage) par les vannes repérées niveau d'eau.

Date:

Signature du gérant:
Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

<i>Le Puntoun</i>	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10
		Date de révision: 08/03/17

RBFEA (Responsable du **Bon** Fonctionnement de l'**Ensemble** de l'**Abattoir**):**Jean claude CAPORALE**.

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

MISE EN ROUTE DE L'ABATTOIR

- 1 - Allumer la cire et mettre le mélangeur du bac épurateur en route.
- 2 - Contrôler la température de l'eau du bac refroidisseur, réamorcer si besoin.
- 3 - Allumer le frigo de ressuage et contrôler les températures des autres frigos.
- 4 - Transvaser la cire figée du bac de trempage vers le bac récupérateur.
- 5 - Allumer les bacs échaudoirs plus la résistance N°1.
- 6 - S'assurer que tous le personnel est présent.
- 7 - Mise en route de la chaine d'abattage à 4h40.
- 8 - Vérifier l'efficacité du trempage dans l'échaudoir et les réglages des plumeuses(écartement et hauteur).
- 9 - Contrôler régulièrement l'état de la cire.

A LA FIN DE L'ABATTAGE

- 1 - Eteindre les bacs échaudoirs et la résistance N° 1 .
- 2 - Ecumer le bac échaudoir.
- 3 - Ouvrir les vannes de maintien en température du bac de trempage de la cire.
- 4 - Nettoyer le bac épurateur faire le niveau.

EN FIN DE SEMAINE

- 1 - Graisser et contrôler les machines et les gicleurs du tunnel à foie.
- 2 - Changement des doigts si besoin.
- 3 - Effectuer les réparations et la maintenance préventive.
- 4 - Faire le puit.
- 5 - Vidanger l'eau des bacs de cire (épurateur + trempage) par les vannes repérées niveau d'eau.

Date:

Signature du gérant:
Jean Pierre LAMOTHE

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:
signature:

Nom du salarié:

le Puntoun	FICHE DE POSTE	Date de création: 02/08/10 Date de révision: 08/03/17
-------------------	-----------------------	--

POSTE: EMBALLAGE SOUS VIDE ENTREE THERMOFORMEUSE

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Sortir les piles de marchandise de la chambre froide. Il faut s'assurer que les produits ont été pesés.
- Recupérer les etiquettes de lot.
- Faire un trou à chaque changement de lot et l'annoncer à la personne à la sortie de la thermoformeuse.
- Pour le foie, enlever les taches si besoin.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.
- Tablier blanc.
- Gant latex obligatoire.
- Masque obligatoire.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Changer les gants latex régulièrement.
- Sortir les piles par 200 kg pour limiter le temps d'attente à 10°C.
- Maintenir le poste propre.
- En fin d'utilisation, nettoyer la machine avec les lingettes nettoyantes et desinfectantes prevues à cet effet.

<i>le</i> Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10
		Date de révision: 08/03/17

POSTE: EMBALLAGE SOUS VIDE SORTIE THERMOFORMEUSE

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Contrôler le sous vide des produits.
- Etiquetter les produits en vérifiant que les étiquettes soient centrés. Si il est mal réalisé, refaire l'étiquetage.
- Estampiller les produits si besoin.
- Repérer les lots avec les étiquettes.
- Remplir la fiche de conditionnement.
- Prevenir si il faut nettoyer la machine de dépose d'étiquette ou la machine à jet d'encre.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Rentrer les piles de produits au fur et à mesure dans la chambre froide.

<i>le</i> Puntoun	FICHE DE POSTE	Date de création:02/08/10 Date de révision: 08/03/17
--------------------------	----------------	---

POSTE: PREPARATION COMMANDE

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Regarder les commandes à faire.
- Remplir la feuille pour le foie troussé et déveiné.
- Faire instruction pour la découpe en fonction des commandes.
- A 6h transvaser 8 chariots de la chambre ressuage vers la chambre froide

produits nus. Penser à respecter l'ordre de refroidissement.

- Rentrer au bloc étiquetteur, les différents numéros de lot.
- Tous les matins en arrivant, penser à contrôler l'exactitude des blocs étiquetteurs

à l'aide du poids étalon. En même temps vérifier que les blocs sont à la bonne date.

- A chaque changement de produit sur le bloc, regarder la première étiquette pour contrôler la DLC ou DLUO.

- Servir les clients sur le quai.

- Pour chaque client partant par transporteur, garder un colis où l'on mettra ses bons de livraisons ou autres documents à son attention.

- Cercler les colis et monter les palettes.

- Prévenir Alain ou Jean pierre si il faut déveiner, commander des pigeons ou des produits de négoce ou prévoir des fabrication. **Il faut éviter les ruptures.**

- Pour la traçabilité, voir les documents qui suivent cette fiche.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

Respecter la méthode FIFO, le produit le plus vieux part le premier.

<i>le</i> Puntoun	FICHE DE POSTE	
		Date de création:02/08/10
		Date de révision: 08/03/17

POSTE: PALETTE POUR LE CAMION

INSTRUCTION DE TRAVAIL:

- Préparer les palettes de produits en fonction des commandes.
- Demander la répartition des produits à Alain ou Jean pierre.
- Pour colverd, les palettes devront être filmer en noir.
- A chaque palette, il faut remplir une fiche palette, puis il faut reporter les données

sur les fiches clients.

- Toutes les palettes doivent être étiquetées.
- Au chargement, le groupe froid du camion doit être en route.
- Respecter l'ordre de chargement en fonction des livraisons.

TENUE VESTIMENTAIRE :

- Blouse, charlotte.

REGLE D'HYGIENE PARTICULIERE :

- Les palettes doivent passer le moins de temps possible sur le quai d'expédition.
- Maintenir au maximum, les portes des frigos fermées.