

2^{eme} réunion 2025 du réseau des ACP

L'hygiène alimentaire



RÉUNION ACP 

**Hygiène alimentaire
en restauration collective**

18 septembre 2025 | 8h00 > 12h00
Salle Fernand Durin - 10/11 Rue des Vergers, 88390 Uxegney

18 septembre 2025 - 8h30 à 11h30

 **Centre de Gestion
des Vosges** ■ FONCTION PUBLIQUE
TERRITORIALE

Informations diverses

SUJETS DIVERS



- **Arrivée au service PACT :**

- ✓ Mathieu JACOMONT, conseiller de prévention



- **Départ :**

- ✓ Erwan HEAS, Responsable service PACT

SUJETS DIVERS

- **Dates :**

- ✓ Prochaine F3SCT du CDG 88 : **18/11/2025** (saisines closes au 28/10/2025)
- ✓ Calendrier 2025 : <https://88.cdgplus.fr/calendrier-des-instances-paritaires/>



- **Formations :**

- Atelier Mise à jour du DU (1/2 journée) : 14/10/2025 et le 13/01/2025
- <https://88.cdgplus.fr/agenda-formation-sante-securite-au-travail/>
- Formation continue ACP : 3 et 4 nov 2025
<https://88.cdgplus.fr/agenda-formation-sante-securite-au-travail/>

SUJETS DIVERS



- **Journée de la Résilience**



- **Mois sans tabac**

<https://mois-sans-tabac.tabac-info-service.fr/>

- **Journée de la sécurité sanitaire des aliments**



Les aides financières

- **Financement FNP / CNRACL**



<https://www.cnracle.retraites.fr/employeur/prevention-risques-professionnels/vous-accompagner/accompagnement-financier>

Pour toutes les collectivités avec un DU à jour et au moins 1 agent à la CNRACL.

➔ **Dossiers de subventionnement pour des démarches de prévention.**

Thèmes prioritaires 2025 :

- Pour l'axe métiers : les auxiliaires de puériculture, aides à domicile, ATSEM, police municipale, les métiers du soin, d'animation et du tri et de la collecte des déchets
- Pour l'axe thématique : la désinsertion professionnelle, les violences externes et les violences sexistes et sexuelles
- Pour l'axe structures : toutes les structures d'accueil institutionnalisées pour personnes âgées (EHPAD, USLD...).

SUJETS DIVERS

- **Financement FNP / CNRACL**



Pour les collectivités de **moins de 50 agents CNRACL et < 100 agents au total**,
Ayant un document unique à jour, un ACP
Et des agents CNRACL



Ne pas avoir déjà effectué une demande de remboursement de matériel auprès du FNP

➔ **Financement de matériel améliorant les conditions de travail, dans un plafond de 3 000€**

Pas de dossier à faire instruire, uniquement une demande en ligne (20 minutes)

<https://www.cnracletraites.fr/employeur/prevention-risques-professionnels/actualites/nouveau-dispositif-de-remboursement-dachat-de-materiel>

SUJETS DIVERS

- Publications INRS



ED 6426



ED 6373



ED 6528

SUJETS DIVERS

- Publications

L'essentiel du risque routier professionnel

Chiffres 2023



Les chiffres-clés

En 2023, le risque routier professionnel, c'est un 1,4 décès par jour dans un déplacement en lien avec le travail. (ONISR)

SUJETS DIVERS



Questionnaire de satisfaction de cette réunion, en version papier.

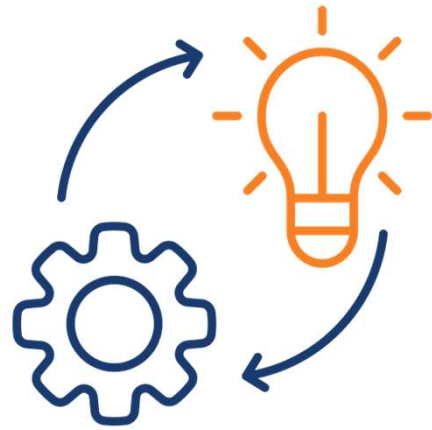
Merci de prendre le temps d'y répondre afin d'améliorer nos pratiques et de nous le laisser avec votre badge.

Avez-vous des questions ?



✓ Hygiène alimentaire

Mathieu Jacomont



✓ Prévention des risques

Céline Keller

✓ Nettoyage
efficace et sécurisé

Elodie Noiriel

**Répartition
en 3
groupes**

L'hygiène Alimentaire en restauration



Plan :

- 1) Plan de Maîtrise Sanitaire et (DDETSPP) Direction
Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de
la Protection des Populations
- 2) Formation du personnel et hygiène du personnel
- 3) Chaine des températures (froid / chaud)
- 4) Produits d'entretiens et fiches données sécurités
- 5) Plan de nettoyage et EPI
- 6) Certibiocides
- 7) Centrale de dilution
- 8) Document Unique – Les risques en restauration
- 9) Manutention des containers et réception des marchandises

Sujets 1 – 2 – 3

La Direction Départementale de la **Cohésion et de** la Protection des Populations (DD**CSPP** / DDPP)

Rôle et missions

- Assure la sécurité sanitaire des aliments dans la restauration collective.
- Réalise des contrôles officiels dans les écoles, crèches, centres de loisirs, etc.
- Vérifie le respect de la réglementation : PMS, traçabilité, hygiène, températures, formation du personnel.

Pouvoirs de contrôle

- Contrôles programmés ou inopinés.
- Peut demander la mise en place de mesures correctives.
- En cas de manquements graves : avertissement, mise en demeure, fermeture temporaire.

Pourquoi c'est important pour les collectivités ?

- La mairie est responsable légalement de la sécurité alimentaire.
- La DDPP protège les usagers (enfants, personnes fragiles) et assure la confiance du public.
- Une bonne préparation aux contrôles limite les risques de sanctions.

DDETSPP (Direction
Départementale de l'Emploi, du
Travail, des Solidarités et de la
Protection des Populations)

Plan de Maitrise Sanitaire

Obligatoire si manipulation
de denrée alimentaire

Mesures pour garantir la
sécurité sanitaire des
aliments



Bonnes pratiques d'hygiènes

Traçabilité

Système HACCP

Gestion des non conformité

Remise en température

Définition : Processus de réchauffage d'un plat préalablement refroidi avant son service aux convives

Réglementation

- Atteindre +63°C au cœur du produit en moins d'1 heure
- Utiliser des thermomètres à sonde pour contrôler la température
- Consigner les résultats dans un document de traçabilité

Importance

- Limite la prolifération bactérienne
- Prévient les risques de toxi-infections alimentaires
- Point critique à maîtriser dans le PMS

Contexte d'application

- Essentielle en liaison froide (production en cuisine centrale)
- S'applique aux plats préparés à l'avance
- Concerne les cuisines satellites et les points de distribution

ATELIER REMISE EN TEMPERATURE

Formation du personnel

Formation	Objectif	Base réglementaire	Fréquence	Agents concernés
Hygiène alimentaire (HACCP)	Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène, traçabilité, nettoyage, gestion des températures	Arrêté du 5 octobre 2011, règlement CE 852/2004	À la prise de fonction + mise à jour régulière	Cuisiniers, agents polyvalents, ATSEM manipulant des denrées
Sauveteur Secouriste du Travail (SST)	Intervenir en cas d'accident (brûlure, coupure, étouffement)	Code du travail – Art. R4224-14 et R4224-15	Tous les 2 ans (recyclage recommandé)	Au moins une personne par équipe (recommandé pour tous)
Incendie et évacuation	Utiliser les extincteurs et appliquer les consignes d'évacuation	Code du travail – Art. R4227-28 et suivants	Exercices au moins tous les 6 mois	Tout le personnel scolaire (y compris cuisine)
Gestes et postures / Prévention TMS	Prévenir les troubles musculosquelettiques et accidents liés aux manutentions	Code du travail – Art. L4121-1 et suivants	Selon l'évaluation des risques (périodique)	Agents de cuisine, entretien et logistique
Allergènes et risques spécifiques	Identifier et prévenir les risques liés aux allergies alimentaires	Règlement INCO (UE n°1169/2011)	En fonction des évolutions réglementaires	Agents manipulant ou servant les repas

Formation du personnel – CNFPT

1. Formations initiales

- L'HYGIENE DES ALIMENTS EN DISTRIBUTION DE REPAS – 1 jour (aucun pré-requis)
- L'HYGIENE ALIMENTAIRE EN PRODUCTION DE REPAS – 2 jours (aucun pré-requis)

2. Formation de suivi

- LA RECEPTION ET REMISE EN TEMPERATURE DES PREPARATIONS CULINAIRES EN LIAISON FROIDE – 1 jour (pré-requis : module « hygiène alimentaire en point de distribution »)
- L'AUDIT INTERNE, ETAPE OBLIGATOIRE AU SERVICE DE L'EFFICACITE DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE – 2 jours (pré-requis : « Maitriser les principes d'élaboration d'un PMS »)

3. Formation approfondie

L'ELABORATION ET LA MISE EN ŒUVRE DU PMS DE SON UNITE DE RESTAURATION – 4 jours (3 présentiel / 1 distanciel) ; (pré-requis : Maitriser les bonnes pratiques d'hygiènes et les bases de la microbiologie + Disposer d'un ordinateur avec connexion internet)

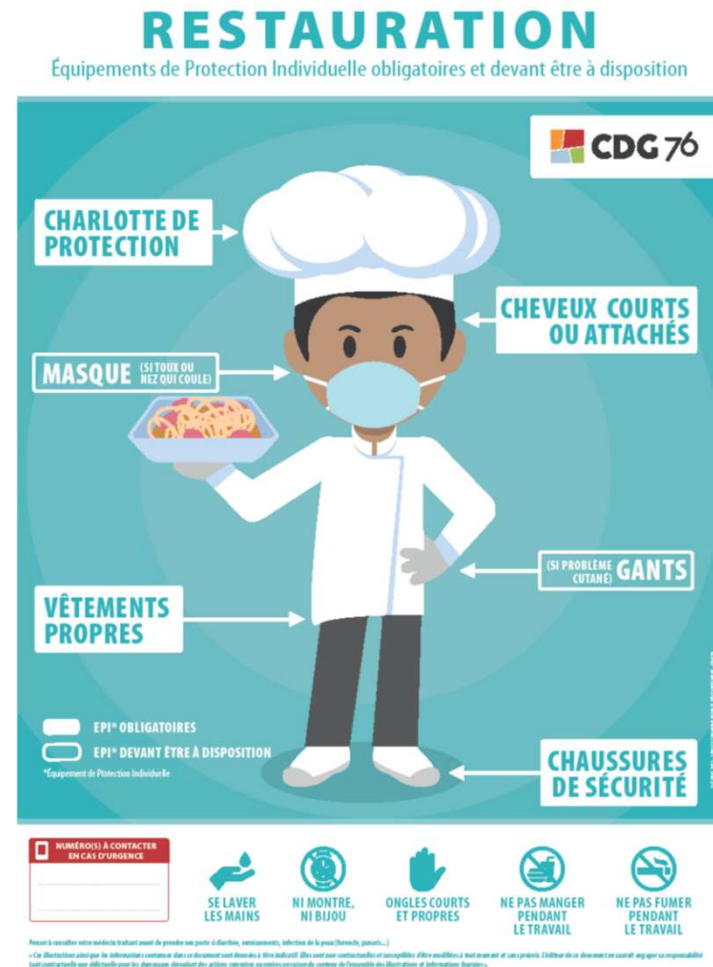
Hygiène du personnel

Règles de base

- Tenue professionnelle adaptée
- Cheveux attachés / couvre-chefs
- Pas de bijoux, vernis, montres
- Mains propres et soignées
- Pausés : se changent ou quittent la zone de préparation (pas de repas, boisson, téléphone dans la cuisine).

Hygiène des mains

- Lavage fréquent et rigoureux (avant chaque prise de poste, après les toilettes, après avoir manipulé des déchets ou produits non alimentaires).
- Utilisation de savon et séchage avec essuie-mains à usage unique.
- Désinfection si nécessaire.



Sujets 4 – 5 – 6

Sujets 7 - 8 - 9

Prévention des risques en restauration



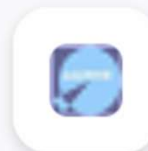
 **Centre de Gestion
des Vosges** ■ FONCTION PUBLIQUE
TERRITORIALE

Céline KELLER

Prévention des risques

A inclure dans votre document unique

- Préparation des repas / découpe du pain
- Livraison des repas
- Service des repas (en salle)
- Plonge
- Nettoyage



AGIRHE

Lieu : Périscolaire / Service jeunesse animation

Ajouter une unité de travail

Enregistrer

UNITE DE TRAVAIL

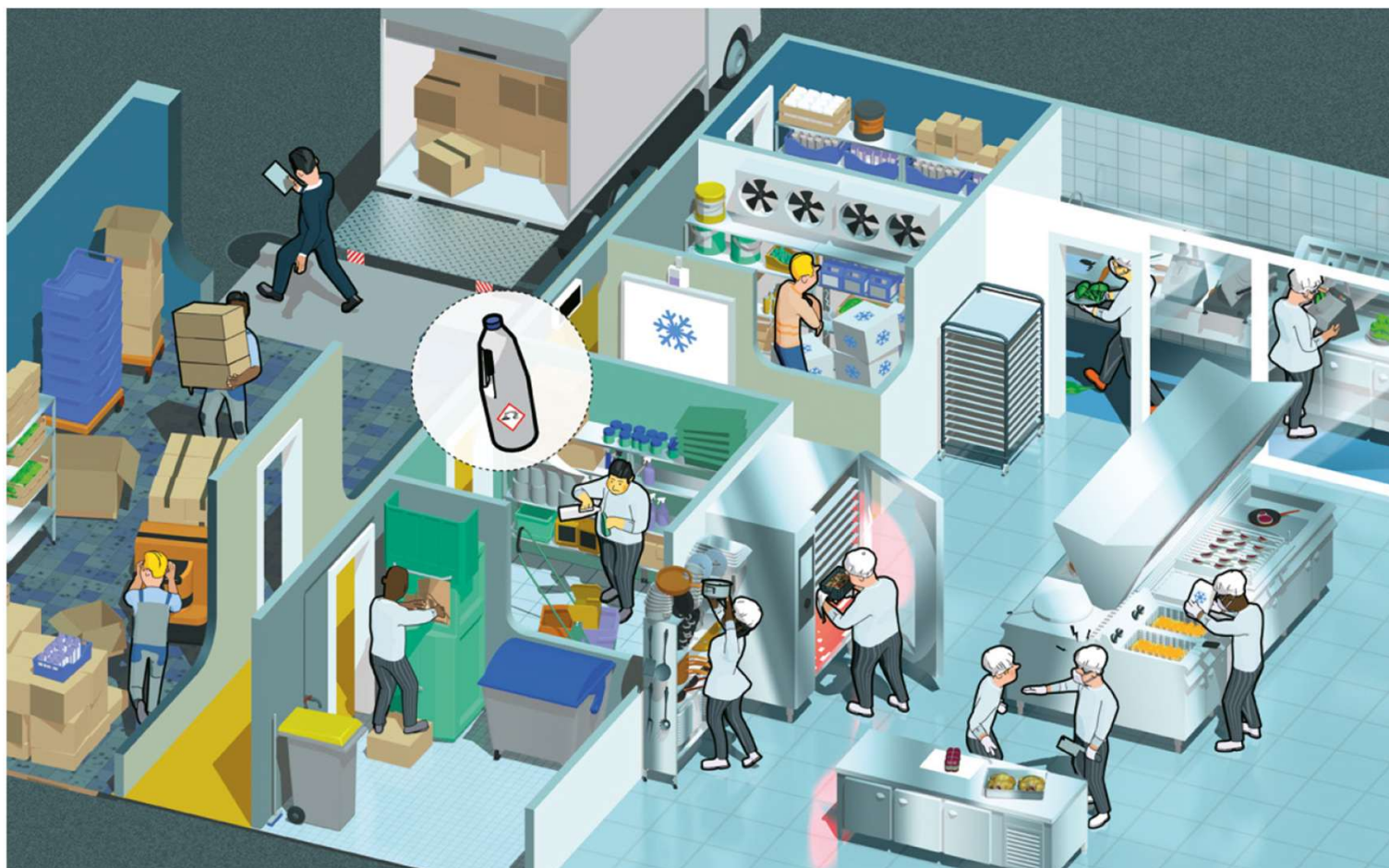
Entretien et services généraux

Animation

Restauration collective

Prévention des risques

Quels sont les risques présents en restauration collective ?



Prévention des risques

Quels sont les risques présents en restauration collective ?



Prévention des risques

Quels sont les autres risques présents ?



Prévention des risques

Quels sont les autres risques présents ?



Ces risques sont-ils identifiés dans le document unique de votre collectivité ?

Prévention des risques

Quels sont les autres risques présents ?



Matériaux absorbants
Pièges à sons
EPI
Table de cantine anti-bruit



Chaussures anti
dérapantes



Travailler avec du mobilier adulte
Chaises hautes pour les plus petits



Prévention des risques

Autres risques à évaluer : l'apport des denrées

Déplacement et manutention des bacs isothermes pour bacs gastro

Manutention à un ou deux agents ?

Présence de marches ? Seuil de porte ?

Véhicule pour le transport ?



Prévention des risques

Autres risques à évaluer : l'apport des denrées

Poids des containers



Isotherme
148L – 25 kg à vide



Isotherme polystyrène
126L – 6,5 kg à vide

Prévention des risques

Autres risques à évaluer : la plonge



Prélavage ?

Modèle et position du lave vaisselle ?

Profondeur de la plonge ?

Hauteur du lave vaisselle ?

Prévention des risques

Autres risques à évaluer : la plonge

Réhausse de plonge



Entre 100 et 200€ environ



Prévention des risques

Autres risques à évaluer : la découpe du pain



Couteau bien aiguisé = moins de risque de coupures



Prévention des risques

Autres risques à évaluer : le nettoyage



Perche télescopique pour
le nettoyage des tables



Chariot de ménage
Centrales de dilution



Manutention des chaises
-> Poids d'une chaise ?

Ex: 50 chaises, portées 2x/ jour :
0,8kg d'écart représente un delta
de 80 kg par jour!

182 jours d'école = 14,560 tonnes



Taille 6
4,8 kg



Taille 6
4 kg

Récapitulatif et contacts utiles

Points essentiels à retenir :

Contacts DDPP des Vosges

Adresse : 4 Avenue du Rose Poirier, 88000 Épinal

Téléphone : 03 29 68 48 48

Email : ddpp@vosges.gouv.fr

Contacts CDG88

Adresse : 1 Chemin de l'Orée du Bois, 88390 Uxegney

Téléphone : 03 29 35 63 10

Email : prevention@cdg88.fr

Ressources documentaires

Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) - Restauration collective

Paquet hygiène : règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004

Fiches techniques disponibles sur www.vosges.fr/hygiene-alimentaire

Questions fréquentes

Comment conserver les plats témoins ?

Quelle fréquence pour le nettoyage des zones de travail ?

Quand renouveler les formations ?

RRACP HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

18 septembre 2025



SOMMAIRE

PARTIE 1 :

- Les différents types de nettoyage
- Les EPI
- Prévention des TMS

PARTIE 2 :

- Les produits d'entretien
- Les FDS et pictogrammes
- Centrales de dilution

PARTIE 3 :

- Certibiocide certification
- Tableau des produits soumis à certification

LES DIFFERENTS TYPES DE NETTOYAGES

PARTIE 1 : Les différents types de nettoyage

1. Nettoyage de la batterie de cuisine

- Qu'est-ce que c'est ? Casseroles, poêles, plats de cuisson, faitouts, etc.
- Pourquoi ? Graisses / protéines $\Rightarrow$ prolifération bactérienne.
- Comment ? Pré-nettoyage, détergent, rinçage à chaud, désinfection, séchage.

2. Nettoyage de la vaisselle (machine / manuel)

- Qu'est-ce que c'est ? Assiettes, couverts, verres.
- Pourquoi ? Contact direct avec la bouche $\Rightarrow$ contamination croisée.
- Comment ?
 - Machine : détergents + rinçage à 85°C.
 - Manuel : 3 bacs (lavage, rinçage, désinfection).
 - Séchage à l'air libre.

3. Nettoyage des surfaces

- Qu'est-ce que c'est ? Sols, murs, tables, comptoirs.
- Pourquoi ? Empêcher la propagation des germes.
- Comment ? Plan de Nettoyage et de Désinfection (fréquence définie), produits (détergent + désinfectant), matériel différencié (codes couleurs).



LES EPI EN RESTAURATION SCOLAIRE

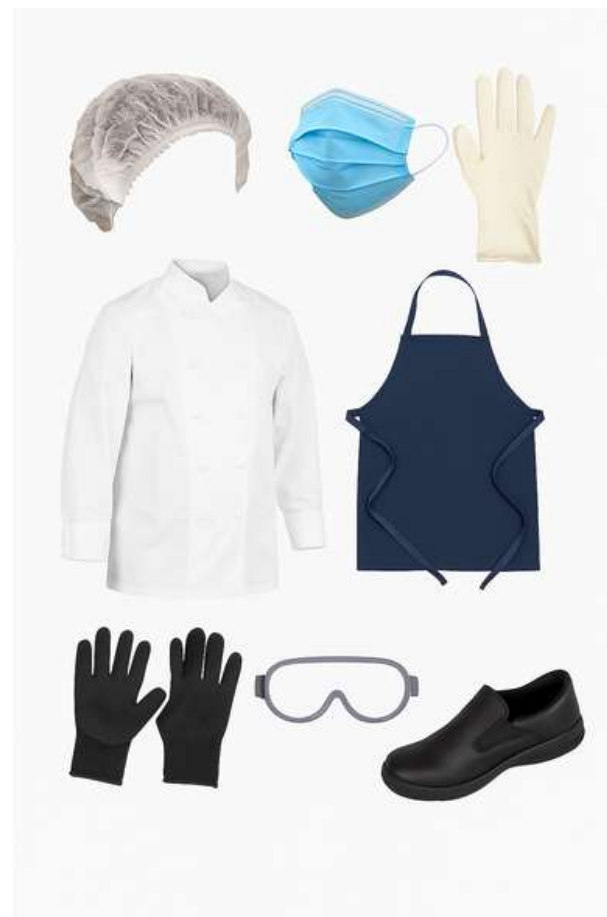
PARTIE 1 : les EPI

ATELIER EPI

Préparation alimentaire

Service en self

Plonge/nettoyage



Partie 1 : les EPI

- **Pourquoi ? :**
 - Limiter les contaminations croisées (aliment ↔ humain ↔ environnement).
 - Protéger le personnel contre les projections, brûlures, coupures et produits chimiques.
- **Exemples concrets en restauration scolaire :**
 - **Préparation alimentaire** : charlotte obligatoire (pas de cheveux qui tombent), tablier propre, mains lavées + parfois gants à usage unique.
 - **Service en self** : chaussures fermées antidérapantes (risque de chute), tablier propre, cheveux attachés.
 - **Plonge/nettoyage** : gants adaptés (ménage ≠ gants alimentaires), tablier plastique étanche, chaussures de sécurité.
- **Point prévention** : Obligation de **changer les EPI régulièrement** (ex. charlottes à usage unique → changer tous les jours, gants → après chaque tâche).

Partie 1 : les EPI

Préparation alimentaire (en cuisine)



Charlotte / calot / filet à cheveux → éviter la chute de cheveux



Masque (si règles sanitaires ou manipulations à risque)

Gants à usage unique (si manipulation directe d'aliments prêts à consommer)



Tablier ou veste de cuisine propre → protéger la tenue et limiter la contamination

Chaussures de sécurité antidérapantes → éviter chutes et brûlures

Service en salle (cantine)



Tenue propre (blouse, veste ou tablier de service)

Gants jetables si contact direct avec les aliments

Masque (selon protocole sanitaire)

Chaussures fermées antidérapantes

Nettoyage



Gants de protection résistants aux produits chimiques

Lunettes de protection contre éclaboussures de produits

Masque (si utilisation de produits irritants ou vapeurs)



Tablier imperméable

Chaussures étanches antidérapantes

PREVENTION DES TMS

PARTIE 1 : prévention des TMS

Ergonomie dans la restauration scolaire

- **Risques fréquents en restauration scolaire:**

- Port répété de bacs lourds, assiettes empilées.
- Répétition de gestes (essuyage, découpe, plonge)
- Stations debout prolongées sur sol parfois glissant.

- **Mauvaise posture typique:**

- Se pencher en plonge → dos courbé + bras tendus → douleurs lombaires.
- Soulever un bac plein bras tendus → surcharge sur les épaules.

- **Bonne posture:**

- Dos droit, genoux légèrement fléchis.
- Maintenir la charge proche du corps.
- Pieds écartés pour la stabilité
- Utiliser les deux mains pour répartir l'effort.

- **Astuces pratiques:**

- Alternier les tâches (ne pas rester 2 h à la plonge).
- Régler la hauteur des plans de travail (ou utiliser des rehausseurs si possible).



LES PRODUITS D'ENTRETIEN

PARTIE 2 : Les produits d'entretien

Connaissez vous la différence entre Nettoyer et Désinfecter ?

PARTIE 2 : Les produits d'entretien

Nettoyer vs Désinfecter

Nettoyer = enlever les salissures visibles (graisse, restes alimentaires, poussière).

Désinfecter = détruire les micro-organismes pathogènes (bactéries, virus, champignons).

⚠ La désinfection n'est efficace que si le nettoyage a été fait au préalable.

Exemple concret :

Table de self : essuyage humide → **nettoyage**.

Passage d'un désinfectant homologué alimentaire → **désinfection**.

Types de produits :

Détergent : dissout les graisses/salissures.

Désinfectant : tue les germes (doit être homologué alimentaire).

Dégraissant : action spécifique sur graisses cuites.

Rappel :

Eau de Javel interdite → instable, dangereuse (mélanges = chlore toxique), non homologuée en restauration collective.

Préférer les produits homologués **EN 1276 (bactéricide)** et **EN 13697 (virucide/fongicide)**.



PARTIE 2 : FDS et pictogrammes

LES FICHES DE DONNEES DE SECURITE ET LES PICTOGRAMMES

Partie 2 : Les FDS et pictogrammes

Les **fiches de données de sécurité (FDS)** sont des documents réglementés qui informent sur les dangers liés à un produit chimique et les précautions à prendre pour l'utiliser en toute sécurité.

Elles contiennent notamment :

- **Identification du produit et du fournisseur** (nom, usages, coordonnées).
- **Composition et dangers** (substances dangereuses, pictogrammes, phrases de risque).
- **Mesures de prévention** (port de gants, ventilation, stockage, incompatibilités).
- **Conduite à tenir en cas d'accident** (premiers secours, incendie, déversement).
- **Informations écologiques et élimination** (impact environnemental, filières de déchets).

Elles sont obligatoires pour tous les produits chimiques dangereux et doivent être accessibles aux utilisateurs (personnel de nettoyage, entreprises, collectivités) afin de garantir la santé, la sécurité et la protection de l'environnement.

Exemple :

[FDS SURFANIOS](#)

PARTIE 2 : FDS et pictogrammes

ATELIER PICTOGRAMMES

Partie 2 : Les FDS et pictogrammes



1 = Produit corrosif pour la peau

2 = Gaz sous pression

3 = Produit irritant

4 = Produit explosible

5 = Poison rapide

6 = Produit cancérogène

7 = Produit comburant

8 = Produit inflammable

9 = Produit néfaste pour le milieu aquatique

PARTIE 2 : FDS et pictogrammes

- **Bonnes pratiques :**

- Toujours conserver les produits dans leur contenant d'origine (pas de transvasement dans des bouteilles d'eau).
- Stockage séparé : produits d'entretien ≠ denrées alimentaires.
- Porter les EPI indiqués dans la FDS (ex. gants nitrile pour un produit corrosif).



PARTIE 2 : Les centrales de dilution

LES CENTRALES DE DILUTION

PARTIE 2 : Centrales de dilution

Rubrique

Définition

Objectifs

Fonctionnement

Contrôle

Avantages

Points essentiels

Appareil qui dilue automatiquement les produits concentrés avec l'eau pour obtenir la bonne dose prête à l'emploi.

- Sécurité (moins de contact avec le concentré) - Économie (pas de gaspillage) - Efficacité (dosage constant) - Environnement (moins d'emballages).

- Produit concentré branché à la centrale. - Sélection de la dilution (seau, flacon, machine). - Mélange eau + produit automatisé.

- Vérifier la concentration délivrée. - Contrôle visuel des tuyaux et raccords. - S'assurer des consignes de sécurité visibles. - Entretien/détartrage périodique. - Tenir un registre de suivi.

- Réduction des risques chimiques. - Moins de coûts produits. - Simplification du stockage. - Travail facilité pour les agents.

PARTIE 2 : Les centrales de dilution



PARTIE 3 : Certibiocide

Certibiocide certification

PARTIE 3 : Certibiocide

Ce qu'il faut savoir sur l'évolution de la certification pour les établissements utilisant des produits biocide

La formation **Certibiocide** est conçue pour sensibiliser et former les professionnels à l'utilisation des produits biocides de manière sécuritaire et conforme aux réglementations en vigueur. Elle aborde notamment les bonnes pratiques d'utilisation, de stockage et d'élimination des produits chimiques, ainsi que les mesures préventives à adopter pour éviter les risques sanitaires liés.

Ces formations Certibiocide peuvent être suivies en présentiel ou en visioconférence, auprès d'organismes de formation habilités dont la liste est disponible sur le [portail Cerbiocide](#).

Cette **certification est valable 5 ans et est strictement individuelle**. Elle sera toujours délivrée à une personne physique et ne vaudra jamais pour une entreprise.

Elle doit donc être suivie par l'ensemble des décideurs à savoir les personnes en charge de :

- Choisir les produits biocides utilisés

- Définir les protocoles d'utilisation des produits

- Valider les propositions de prestations et les cahiers des charges

- Sensibiliser les opérateurs aux bonnes pratiques de désinfection

- Donner les consignes pour la réalisation des opérations de désinfection

A minima, il s'agira de former un professionnel par structure sous réserve que cette personne se charge ensuite d'établir un protocole d'emploi des produits à destination de tous les utilisateurs de la structure.

PARTIE 3 : Les produits biocides

🍴 Utilité en restauration scolaire

- **Hygiène des surfaces** : désinfection des plans de travail, tables, ustensiles, matériels de cuisine.
- **Hygiène des locaux** : traitement des sols, sanitaires, vestiaires pour limiter les contaminations.
- **Prévention des contaminations alimentaires** : élimination des bactéries, virus, levures et moisissures responsables de TIAC (toxi-infections alimentaires collectives).
- **Protection des usagers** (enfants, personnel, visiteurs) : réduction des risques sanitaires.
- **Conformité réglementaire** : respect des procédures HACCP en restauration collective.



PARTIE 3 : Tableau des produits biocides

Types de produits biocides (TP) (Annexe V du Règlement (UE) n° 528/2012)	Peut être concerné par l'arrêté « certibiocide »	Certibiocide Désinfectants	Certibiocide Nuisibles	Certibiocide Autres produits
Groupe 1 : Désinfectants				
TP 1 : Pour l'hygiène humaine (peau, cuir chevelu)	NON			
TP2 : Désinfectants et produits algicides non destinés à l'application directe sur des êtres humains ou des animaux	OUI	X		
TP 3 : Pour l'hygiène vétérinaire	OUI	X		
TP 4 : Surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux	OUI	X		
TP 5 : Pour l'eau potable	NON			
Groupe 2 : Produits de protection				
TP 6 : Protection des produits pendant le stockage	NON			
TP 7 : Produits de protection pour les pellicules	NON			
TP 8 : Produits de protection du bois	OUI		X ou	X
TP 9 : Produits de protection des fibres, du cuir, du caoutchouc et des matériaux polymérisés	NON			
TP 10 : Produits de protection des matériaux de construction	NON			
TP 11 : Produits de protection des liquides utilisés dans les systèmes de refroidissement et de fabrication	NON			
TP 12 : Produits Anti-biofilm	NON			
TP 13 : Produits de protection des fluides de travail ou de coupe	NON			

PARTIE 3 : Tableau des produits biocides

Groupe 3 : Produits de lutte contre les nuisibles				
TP 14 : Rodenticides	OUI		X	
TP 15 : Avicides	OUI		X	ou X
TP 16 : Molluscicides, vermicides et produits utilisés pour lutter contre les autres invertébrés	NON			
TP 17 : Piscicides	NON			
TP 18 : Insecticides, acaricides et produits utilisés pour lutter contre les autres arthropodes	OUI		X	
TP 19 : Répulsifs et appâts	NON			
TP 20 : Lutte contre d'autres vertébrés	OUI		X	
Groupe 4 : Autres produits biocides				
TP 21 : Produits antisalissure	OUI		X	ou X
TP 22 : Fluides utilisés pour l'embaumement et la taxidermie	NON			

**MERCI DE VOTRE
ATTENTION**

Avez-vous des questions ?



Vos idées de thèmes, suggestions, besoins, ...?



SUJETS DIVERS



Questionnaire de satisfaction de cette réunion, en version papier.

Merci de prendre le temps d'y répondre afin d'améliorer nos pratiques
et **de nous le laisser avec votre badge.**

**MERCI DE VOTRE
ATTENTION**

Avez-vous des questions ?

