

# Borne d'accueil visiteurs et entreprises extérieures

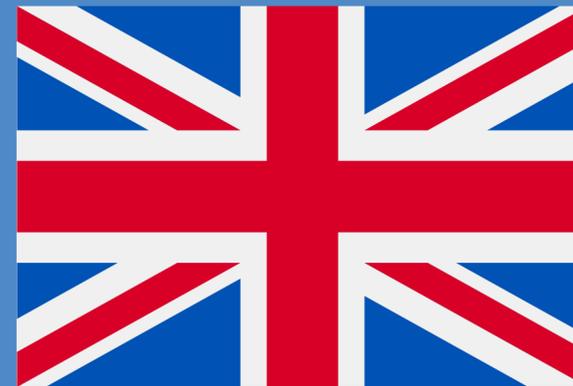
## Reception terminal visitor and external company



Please, select a language | S'il vous plait, sélectionnez une langue



Français



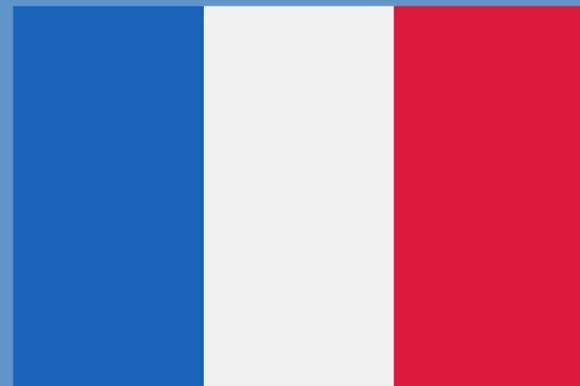
English

# Borne d'accueil visiteurs et entreprises extérieures

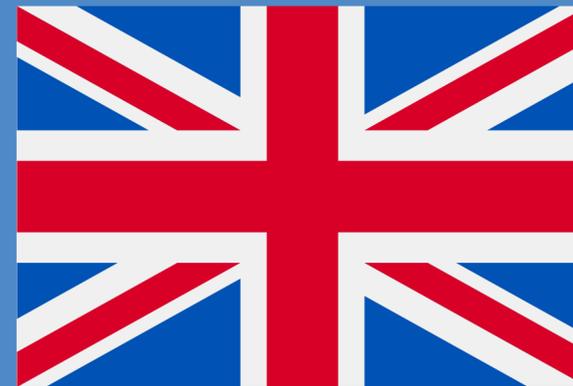
## Reception terminal visitor and external company



Please, select a language | S'il vous plait, sélectionnez une langue



Français



English

**SUIVANT**

# Identification

S'il vous plait, remplissez le formulaire ci-dessous (UNE INSCRIPTION PAR PERSONNE)  
\*Champs obligatoire

**Nom\***

**Prénom\***

**Société\***

**Vous êtes...\***

Un.e visiteur

Une entreprise  
extérieure



# Identification

S'il vous plait, remplissez le formulaire ci-dessous (UNE INSCRIPTION PAR PERSONNE)

\*Champs obligatoire

**Nom\***

**Prénom\***

**Société\***

**Vous êtes...\***

Un.e visiteur

Une entreprise  
extérieure

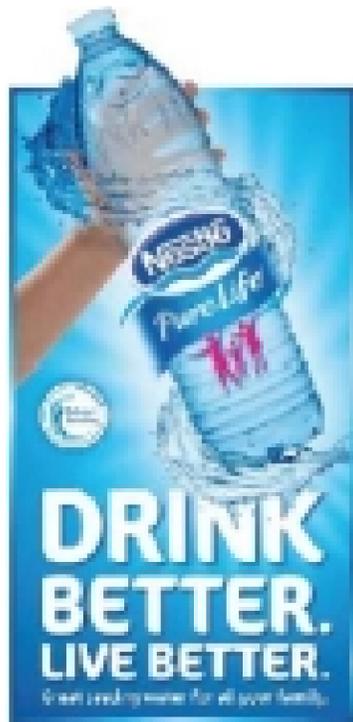
RETOUR

SUIVANT



Research and  
Development

# Bienvenue dans la page présentation !



Situé à proximité des sites d'embouteillages de Vittel et Contrexéville, le Nestlé Product Technology Centre Water (N PTC Water) rassemble sous un même toit les meilleurs experts de Nestlé Waters :

- 1 boissons à base d'eau
- 2 la technologie d'emballage
- 3 la qualité de conception et d'industrialisation
- 4 ingénierie et assistance technique

Construit et inauguré en 2003, le NPTC Water s'efforce d'être le Fer de lance pour ses partenaires commerciaux et opérationnels ainsi que pour le large réseau de Nestlé R&D.

Notre mission est d'aider à donner de la valeur aux produits sur le marché et à garantir la sécurité alimentaire et la qualité des produits. En même temps nous apportons un support aux opérations de production afin d'assurer la qualité, d'améliorer l'efficacité de ces dernières et d'apporter de la rentabilité aux techniques de fabrication.

Nous attendons vos réactions et vos idées !

**Marco Restelli**

Directeur du NPTC Water

RETOUR

SUIVANT



# Accord de confidentialité

Au NPTC, nous développons des produits et technologies confidentiels pour nos différents marchés dans le monde. Lorsque vous visitez notre centre vous pouvez être mis en présence d'informations confidentielles.

L'information confidentielle divulguée, conformément à cet accord, inclut en particulier et sans limitation les éléments suivants : dessins, design, photographies, spécificités techniques, base de données, inventions, secrets commerciaux, équipement, matériaux bruts, échantillons de bouchons, bouteilles et boissons.

Si lors de votre séjour au centre vous prenez connaissance de telles informations confidentielles par quelque moyen que ce soit, vous acceptez d'en garder la confidentialité et de ne pas l'utiliser directement ou indirectement pour d'autres buts.

Avec cet accord, vous acceptez de laisser, lors de votre départ, tous les documents, échantillons et autres éléments que vous avez pu obtenir durant la visite. Vous acceptez de ne pas faire de copies, à moins que votre hôte ne vous procure une autorisation écrite. En plus de cet accord, vous acceptez également de ne vous déplacer que dans les secteurs pour lesquels vous avez reçu une autorisation formelle par votre hôte ou le directeur du site.

Nous vous prions de ne pas introduire d'appareils d'enregistrement comme les appareils photos, les magnétophones et de ne pas prendre de photos de l'intérieur ni de l'extérieur du NPTC.

**La loi française est applicable à cet accord de confidentialité.**

REFUSER



ACCEPTER



Research and  
Development

# NPTc / Règles QHSE – NPTc

## LES RÈGLES QUI SAUVENT LA VIE



**ARRÊTER LA MACHINE**  
avant toute intervention



**APPLIQUER LE LOTO**  
avant tout démontage



Protégez vous des chutes quand  
vous **TRAVAILLER EN HAUTEUR**



Tenez vous à distance des  
**OBJETS EN MOUVEMENT**



Suivre les règles de  
**CONDUITE SÛRES**



Obtenir un permis avant  
d'entrer en **ESPACE CONFINÉ**



Travailler avec un **PERMIS VALIDE** quand vous faites une tâche à haut risques



Portez les **ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUEL**

## NUMÉRO D'URGENCE



**Incendie**

**77.15**

*fixe interne - internal phone*



**Accident**

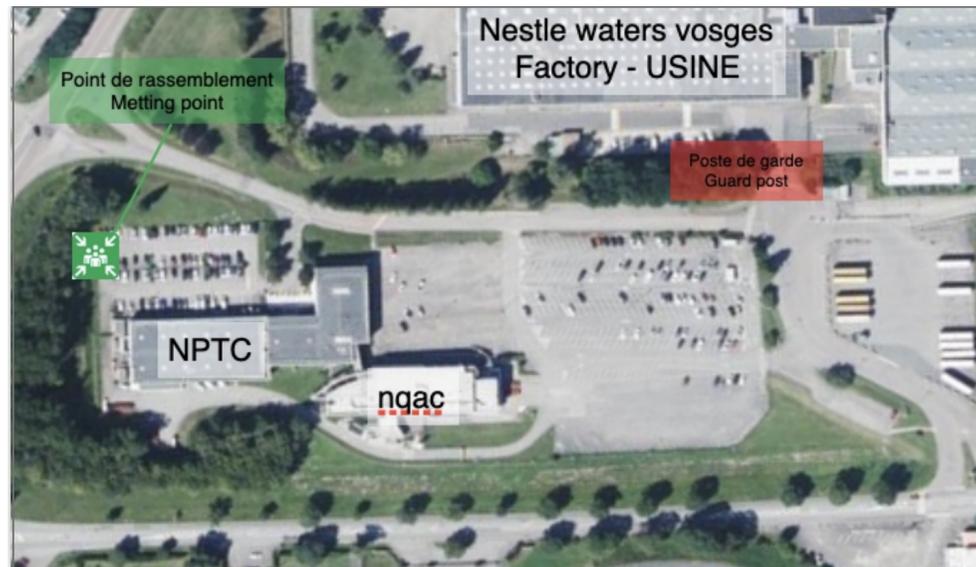
**03.29.08.77.15**

*en externe - external phone*



**Pollution**

- Rester avec votre hôte pendant la visite.
- Porter toujours votre badge visiblement.
- Connaître l'emplacement de la sortie de secours la plus proche.
- Suivre votre hôte jusqu'au point de rassemblement en cas d'alarme.



**PORTER VOS CHAUSSURES DE SECURITE ET VOTRE BLOUSE AU PILOT PLANT ENLEVER VOS BIJOUX ET MONTRES**

Basic Level / Niveau Basique



Medium Level / Niveau Moyen



**RESTER A 3 METRES DU CHARIOT ELEVATEUR AU PILOT PLANT**



**NE PAS UTILISER VOTRE TELEPHONE QUAND VOUS VOUS DEPLACEZ**



**TENIR LA RAMPE QUAND VOUS EMPRUNTEZ LES ESCALIERS**



**PORTER VOTRE BADGE VISIBLE EN PERMANENCE**

**RETOUR**

**SUIVANT**



# NQAC / Règles QHSE – NQAC

## LES RÈGLES QUI SAUVENT LA VIE



**ARRÊTER LA MACHINE**  
avant toute intervention



**APPLIQUER LE LOTO**  
avant tout démontage



Protégez vous des chutes quand  
vous **TRAVAILLER EN HAUTEUR**



Tenez vous à distance des  
**OBJETS EN MOUVEMENT**



Suivre les règles de  
**CONDUITE SÛRES**



Obtenir un permis avant  
d'entrer en **ESPACE CONFINÉ**



Travailler avec un **PERMIS VALIDE** quand vous faites une tâche à haut risques



Portez les **ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUEL**

## NUMÉRO D'URGENCE



**Incendie**

**77.15**

*fixe interne - internal phone*



**Accident**

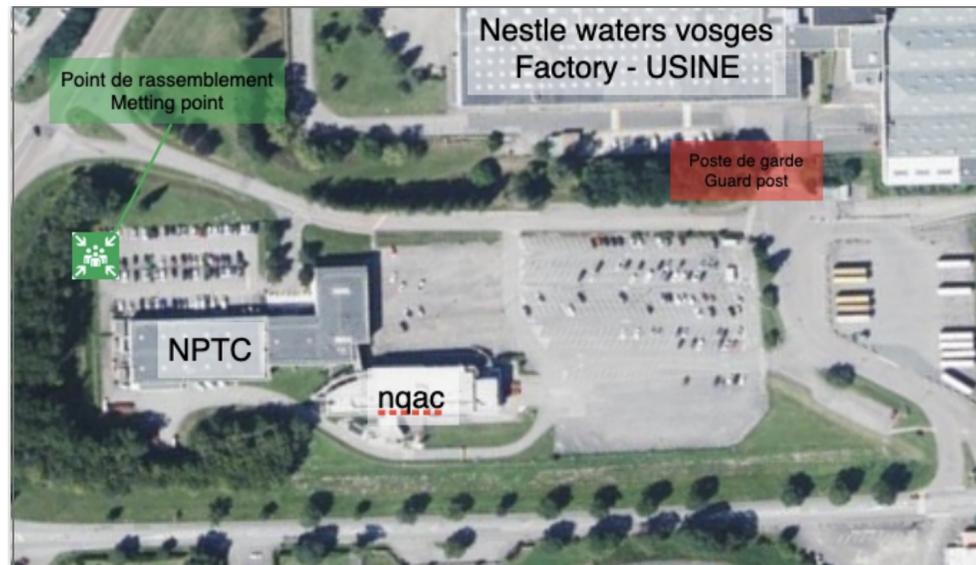
**03.29.08.77.15**

*en externe - external phone*



**Pollution**

- Rester avec votre hôte pendant la visite.
- Porter toujours votre badge visiblement.
- Connaître l'emplacement de la sortie de secours la plus proche.
- Suivre votre hôte jusqu'au point de rassemblement en cas d'alarme.



**PORTER UNE BLOUSE FERMÉE ET UN PANTALON**  
(blouse spécifique en microbiologie)



**PORTER DES CHAUSSURES FERMÉES** (tissu interdit), **DES CHAUSSURES DE SÉCURITÉ** pour la réception ou pour porter des charges  $\geq 10\text{kg}$



**PORTER DES LUNETTES DE SÉCURITÉ** (lentilles de contact interdites)



**ATTACHER LES CHEVEUX LONGS**

**SUIVRE LES INDICATIONS AUX POSTES**



**NE PAS MANGER NI BOIRE**



**LES BIJOUX APPARENTS NE SONT PAS AUTORISÉS** dans les salles d'analyse (excepté alliance et clous d'oreille)



**NE PAS UTILISER VOTRE TELEPHONE QUAND VOUS VOUS DEPLACEZ**  
Les téléphones portables ne doivent pas être posés sur des paillasse, ni utilisés pendant les manipulations (hors problèmes SAV)



**TENIR LA RAMPE QUAND VOUS EMPRUNTEZ LES ESCALIERS**



**PORTER VOTRE BADGE VISIBLE EN PERMANENCE**

**RETOUR**

**SUIVANT**



# Règles de sécurité



**STOP MACHINE**  
avant chaque intervention



**METTRE UN CADENAS**  
avant chaque intervention



Se protéger des chutes lors de  
**TRAVAUX EN HAUTEUR**



S'éloigner des  
**OBJETS EN MOUVEMENT**



Suivre les règles de  
**CONDUITE SÉCURISÉE**



Travailler avec un **PERMIS VALIDE**  
lors de tâches à haut risques



Obtenir l'autorisation avant  
d'entrer en **ESPACE CLOS**



Utiliser les **ÉQUIPEMENTS DE  
PROTECTION INDIVIDUEL**



**RETOUR**

**SUIVANT**



# Directives générales de sécurité

Cher visiteur, nous apprécions énormément votre visite et attendons avec plaisir de travailler avec vous. **Votre sécurité et celle de nos collaborateurs** est très importante pour nous. Aussi nous vous demandons de respecter quelques règles de base décrites ci-dessous :

**Restez avec votre hôte durant votre visite**  
**Portez toujours visiblement votre badge**  
**Prenez connaissance de la sortie de secours la plus proche**  
**Suivez votre hôte jusqu'au point de rassemblement en cas d'alarme**

Merci beaucoup de votre compréhension !



## En cas d'Urgence

Depuis n'importe quel  
poste interne composer le :  
**77 15**

Depuis tout autre téléphone  
externe composer le :  
**03 29 08 77 15**



## Pour toutes questions Ou informations complémentaires

Veillez contacter :  
**Marco Restelli, Directeur NPTC**  
**Nizar Benismail, Directeur NQAC**  
**Yohann Ferry, Responsable SHE**

RETOUR

SUIVANT



# Politique Hygiène Alimentaire, Qualité, Sécurité, Santé et Environnement



Nous nous engageons à développer des produits et emballages dans le respect de la conformité et répondant aux attentes des consommateurs dans un esprit puridisciplinaire au service de nos clients et à renforcer la Qualité et l'Hygiène Alimentaire



Nous nous engageons à veiller sur la sécurité et la santé de nos collaborateurs, à continuer à protéger l'environnement et à consolider notre conformité réglementaire.

Cette politique est destinée à tous les employés et sous-traitants - des ressources suffisantes seront allouées et des priorités fixées par l'équipe de Management du NPTC pour mettre en oeuvre les objectifs avec succès et de manière durable, les améliorer en permanence et les contrôler régulièrement.

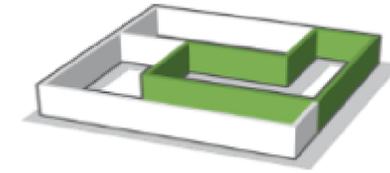
**Avril 2023**

**RETOUR**

**SUIVANT**

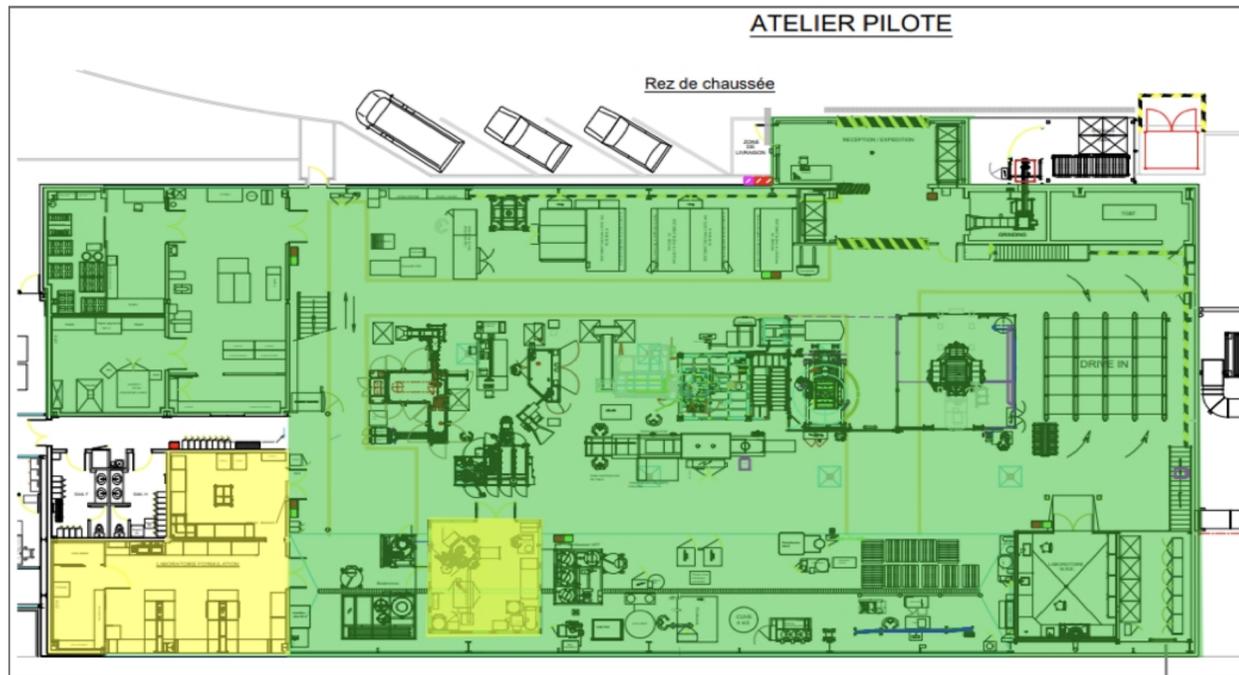


# Sécurité alimentaire et qualité



Rez-de-chaussée

1<sup>er</sup> étage: Laboratoire  
Emballage - Salle Stockage



## Zone Verte / Zone d'hygiène de base :

Dans cette zone, les BPF (bonnes pratiques de fabrication) doivent être appliquées afin d'éviter de contaminer les zones Jaunes et les équipements assurant la production **FCG** (food contact grade production).\*

## Zone Jaune / Zone d'hygiène intermédiaire :

Dans cette zone, la contamination peut avoir un impact sur le produit fini. **Le produit** ou les matières premières peuvent être **exposés** et vulnérables aux influences extérieures.\*

\*See 0140.MAN.SOP.000056

## RÈGLES À RESPECTER PAR ZONE \*



Hotte à flux laminaire  
et remplisseur



# Bonnes pratiques en production FCG

Dans ces équipements, la contamination peut avoir un impact sur la santé des consommateurs



Porter le masque de protection



Porter une blouse jetable



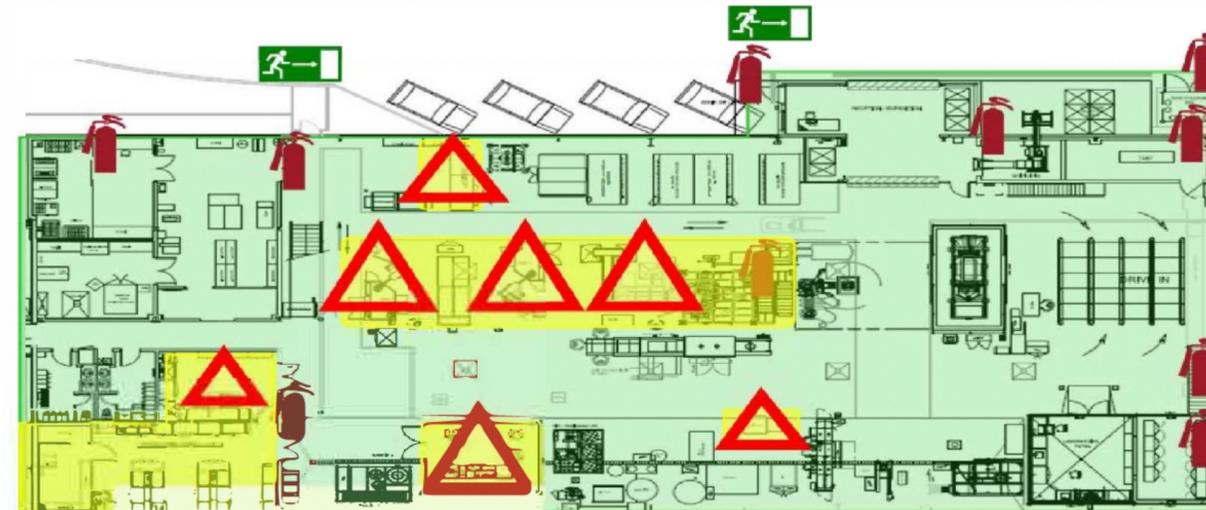
Désinfecter les outils dédiés



Mettre des gants à usage unique



Utiliser les couvre-chaussures si nécessaire



RETOUR

SUIVANT



# Entreprises extérieures et visiteurs

## Merci de suivre les règles ci-dessous :

Ils sont autorisés à entrer avec leurs vêtements de travail s'ils sont propres et s'ils ne présentent aucun problème de sécurité, il est de la responsabilité de NESTLÉ de fournir les équipements de production individuelle si nécessaire.

Dans le cas contraire, une blouse supplémentaire est obligatoire pour les personnes extérieures qui entrent dans le Pilot Plant (excepté en cas de risque de sécurité)



RETOUR

SUIVANT



# Politique Hygiène Alimentaire, Qualité, Sécurité, Santé et Environnement

## Hygiène Alimentaire, Qualité

- 1- Réviser et publier des modèles HACCP pour les lignes de canettes, les lignes PET et les lignes HOD et créer un nouveau mHACCP pour les lignes aseptiques.
- 2- Maintenir le nombre de plaintes des consommateurs à un niveau égal ou inférieur au nombre de plaintes reçues en 2022
- 3- Atteindre 0 incident reportable lié aux productions de la halle pilote.

## Sécurité, Santé et Environnement

- Maintenir notre niveau d'analyse et de remontée de risques pour prévenir les accidents, les arrêts liés aux accidents de travail et les blessures des employés du NPTC et des entreprises extérieures.
- 2- Améliorer le on-boarding lors de l'accueil de nouveaux collaborateurs, de visiteurs ou de sous-traitants.
  - 3- Maintenir au dessus de 95% la conformité aux exigences internes et externes applicable au site du NPTC.
  - 4- Maintenir au moins un projet dans le top 3-10-5 avec un objectif quantifié de réduction des émissions carbone (note de 4 ou 5)
  - 5- Réduire notre consommation énergétique et atteindre l'objectif de -50% d'émissions de CO2 en 2025, par rapport à 2019, année de référence.

RETOUR

SUIVANT



# Prévention des corps étrangers

## LES 3 LIGNES DE DÉFENSE

### 1<sup>ER</sup> LIGNE DE DÉFENSE

Contrôler et éliminer la pénétration des corps étrangers dans les matières premières/les emballages.

- Matières premières
- Fournisseurs



### 2<sup>ÈME</sup> LIGNE DE DÉFENSE

Contrôler et éliminer la pénétration des corps étrangers dans les matières premières/les emballages.

- Équipement de fabrication
- Équipement de traitement et de nettoyage
- Air comprimé
- Maintenance interne et maintenance par des tiers.
- HACCP, évaluation des risques FB. métal, verre et plastique dur...



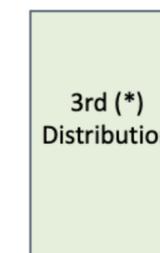
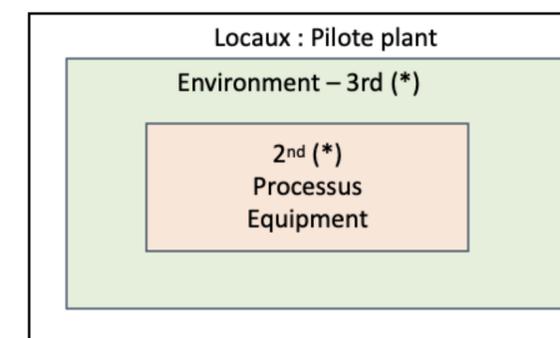
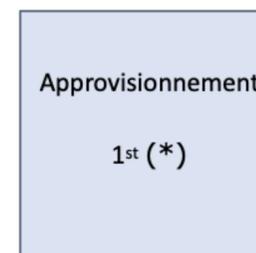
### 3<sup>ÈME</sup> LIGNE DE DÉFENSE

Prévenir la contamination des produits (semi-)finis par de bonnes pratiques de fabrication, des comportements, des conditions de stockage et de transport.

- Environnement de transformation
- Entreposage et distribution
- Hygiène du personnel
- Programmes préalables
- Lutte contre les parasites



## LES 3 LIGNES DE DÉFENSE : UNE APPROCHE HOLISTIQUE



(\*) Lines of Defense

RETOUR

SUIVANT



# Maintenance préventive et corrective

## Preventive and corrective maintenance

Le programme de maintenance préventive comprend tous les dispositifs utilisés pour surveiller et/ou contrôler les risques liés à la sécurité des denrées alimentaires ; les réparations temporaires ne doivent pas mettre en risque la sécurité des produits. Une demande de remplacement par une réparation permanente doit être définie dans le programme de maintenance.



Maintenance & calibration plan of Pilot Plant equipments

## Lubricants and heat transfer fluids shall be food grade

Les lubrifiants et les heat transfer fluides doivent être de qualité alimentaire lorsqu'il existe un risque de contact direct ou indirect avec le produit. See MS 0140.MAN.REC.000017 - Liste des produits alimentaires Pilot Plant

ÉQUIPEMENT	LUBRIFIANT	QUALITÉ ALIMENTAIRE
...	...	...
...	...	...
...	...	...

## Internal maintenance and third-party maintenance

Les matériaux, équipements et outils sont nettoyés avant d'être introduits dans la zone de travail pour la maintenance interne et la maintenance par des tiers. La procédure de remise en production des équipements entretenus comprend le nettoyage, la désinfection, lorsqu'elle est spécifiée dans les procédures de désinfection du processus, et l'inspection avant utilisation.



RETOUR

SUIVANT



# QCM : Évaluation connaissances de base en sécurité & environnement

## Ce questionnaire :

- ✓ Permet d'évaluer l'intégration des règles de sécurité et santé (ISO45001 et Standards NESTLE), environnement (ISO14001 et Standards NESTLE) et qualité (ISO9001, FSSC22000 et Standards NESTLE)
- ✓ Est à remplir par toute personne intervenant sur le site NWMT
- ✓ Est à réaliser avant le début des travaux
- ✓ Est à rendre à rendre à l'accueil

Un minimum de 12 bonnes réponses est nécessaire, sinon une seconde formation vous sera dispensée pour améliorer l'acquisition des connaissances de base en sécurité, hygiène, environnement.

**AVANT LE DÉBUT DU QCM, UNE VIDÉO DE FORMATION VA VOUS ÊTRE MONTRÉE (SLIDE SUIVANTE)  
PLUSIEURS RÉPONSES SONT POSSIBLES POUR CERTAINES QUESTIONS**

RETOUR

SUIVANT





## A quoi correspond la norme ISO45001 ?

Management de la sécurité  
alimentaire

Management de la santé et de la  
sécurité au travail

Management de l'environnement



## A quoi correspond la norme ISO45001 ?

Management de la sécurité  
alimentaire

Management de la santé et de la  
sécurité au travail

Management de l'environnement

**VALIDER**



## A quoi correspond la norme ISO45001 ?

Management de la sécurité alimentaire

Management de la santé et de la sécurité au travail



Management de l'environnement



**SUIVANT**



## A quoi correspond la norme ISO 14001 ?

Management de la sécurité  
alimentaire

Management de la santé et de la  
sécurité au travail

Management de l'environnement



## A quoi correspond la norme ISO 14001 ?

Management de la sécurité  
alimentaire

Management de la santé et de la  
sécurité au travail

Management de l'environnement

**VALIDER**



## A quoi correspond la norme ISO 14001 ?

Management de la sécurité  
alimentaire

Management de la santé et de la  
sécurité au travail

Management de l'environnement



**SUIVANT**



## A quoi sert le CSE ?

Protéger la santé et la sécurité des salariés et améliorer les conditions de travail

Organiser des sorties, des spectacles.

Négocier des revendications salariales



## Lorsque l'alarme incendie retentit, je dois :

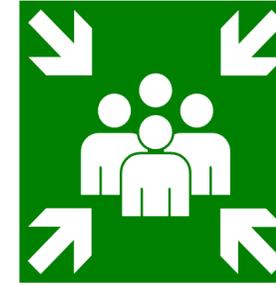
Enlever mes vêtements de travail et aller chercher ma veste avant d'évacuer

Rester à mon bureau en attendant que l'on vienne me chercher

Evacuer immédiatement dans le calme en prenant la sortie de secours la plus proche et rejoindre le point de rassemblement sur le parking



## Que signifie ce symbole ?



Salle de réunion

Point de rassemblement après  
évacuation

Sortie de secours

**Quel est le numéro à composer en cas d'urgence :**

118 712

15 18

7715 OU 0329087715



## A quoi sert un plan de prévention ?

A définir les accès de secours

A définir les risques et les moyens de prévention liés à l'intervention d'une entreprise extérieure sur le site du PTC.

A définir les règles d'ergonomie à respecter lors de la manutention de charges



## Si je suis témoin d'un presque-accident, que dois-je faire ?

Ne rien dire à personne de peur de paraître bête

En parler seulement à quelques collègues de mon service

Informé le service sécurité pour qu'il prenne les dispositions nécessaires



## Quelles sont les consignes à respecter sur le parking du PTC?

Se garer n'importe où

Ne pas se garer sur les places  
réservées aux secours, aux  
handicapés

Se garer en marche arrière



**Lorsque je dois transporter des caisses légères mais encombrantes d'un étage à un autre, je dois :**

Les porter avec l'aide de quelqu'un en empruntant les escaliers

Les lancer par-dessus l'escalier

Utiliser un chariot et prendre l'ascenseur



## Lorsque je me rends sur la zone de chargement/ déchargement, quels EPI dois- je porter

Des bouchons d'oreilles

Une charlotte

Un gilet fluo

Des chaussures de sécurité



## Si je reçois une projection de produit chimique dangereux sur le corps, que dois-je faire ?

Essuyer mes vêtements avec du papier absorbant

Continuer à travailler

Aller immédiatement sous la douche de sécurité



## Avant de quitter une pièce vide, que dois- faire :

Eteindre les lumières et les appareils électriques

Mettre les chaises sur les tables

Fermer les portes et les fenêtres



**Lorsque je dois mettre à la poubelle un emballage en carton,  
je le mets dans les poubelles de**

déchets valorisables

déchets non valorisables



## Les produits chimiques dangereux doivent :

Etre stockés sur rétention avec  
n'importe quel autre produit

Etre stockés sur rétention en  
respectant la compatibilité des  
produits

Faire l'objet d'une demande de  
référencement avant achat



## En cas de déversement accidentel de produits chimiques, que dois-je faire :

Utiliser les kits anti-pollution

Appeler les secours, si le  
déversement n'est pas maîtrisable

Diluer le produit avec de l'eau et  
l'évacuer dans les égouts



## Qui est responsable de la sécurité ?

Le directeur

Chacun d'entre nous

L'équipe sécurité



## Quel est l'objectif des 3 lignes de défense ?

Eviter l'encrassement de  
l'installation pilote

Eviter la présence de corps  
étrangers dans le produit

Protéger l'environnement



## Quand les outils entrant dans la zone de travail doivent-ils être nettoyés ?

Avant d'entrer dans la zone de travail

A proximité de la machine

Après avoir travaillé sur la machine



## Que faut-il faire avant de remettre un équipement entretenu ?

Inspection visuelle

L'équipement doit être laissé hors tension

Le nettoyage externe, la désinfection (le cas échéant) et l'inspection avant utilisation



# Vous avez terminé le questionnaire

Merci de compléter les informations suivantes pour confirmer votre entrée sur le site



**J'ai compris, lu et approuve les consigne de sécurité en vigueur sur le site et je m'engage à les respecter.**

**SUIVANT**





# Votre badge est en cours d'impression

Une fois votre badge récupéré, Vous pouvez entrer sur le site.

# **Vous avez fait plus de 12 erreurs. Vous allez reviser la vidéo et recommencer le questionnaire pour pouvoir rentrer sur le site.**

## **Ce questionnaire :**

- ✓ Permet d'évaluer l'intégration des règles de sécurité et santé (ISO45001 et Standards NESTLE), environnement (ISO14001 et Standards NESTLE) et qualité (ISO9001, FSSC22000 et Standards NESTLE)
- ✓ Est à remplir par toute personne intervenant sur le site NWMT
- ✓ Est à réaliser avant le début des travaux
- ✓ Est à rendre à rendre à l'accueil

Un minimum de 12 bonnes réponses est nécessaire, sinon une seconde formation vous sera dispensée pour améliorer l'acquisition des connaissances de base en sécurité, hygiène, environnement.

**AVANT LE DÉBUT DU QCM, UNE VIDÉO DE FORMATION VA VOUS ÊTRE MONTRÉE (SLIDE SUIVANTE)  
PLUSIEURS RÉPONSES SONT POSSIBLES POUR CERTAINES QUESTIONS**

**SUIVANT**



# Identification

S'il vous plait, remplissez le formulaire ci-dessous (UNE INSCRIPTION PAR PERSONNE)

\*Champs obligatoire

**Nom\***

**Prénom\***

**Société\***

**Vous êtes...\***

Un.e visiteur

Une entreprise  
extérieure

RETOUR

SUIVANT



Research and  
Development

# Vous êtes déjà venu sur le site

**MERCI DE RÉPONDRE À LA QUESTION SUR LA SLIDE SUIVANTE AFIN DE POUVOIR RENTRER SUR LE SITE**

Si vous n'avez une bonne réponse, l'ensemble du QCM vous sera soumis

## Ce questionnaire :

- ✓ Permet d'évaluer l'intégration des règles de sécurité et santé (ISO45001 et Standards NESTLE), environnement (ISO14001 et Standards NESTLE) et qualité (ISO9001, FSSC22000 et Standards NESTLE)
- ✓ Est à remplir par toute personne intervenant sur le site NWMT
- ✓ Est à réaliser avant le début des travaux
- ✓ Est à rendre à rendre à l'accueil

**RETOUR**

**SUIVANT**



## Lorsque l'alarme incendie retentit, je dois :

Enlever mes vêtements de travail et aller chercher ma veste avant d'évacuer

Rester à mon bureau en attendant que l'on vienne me chercher

Évacuer immédiatement dans le calme en prenant la sortie de secours la plus proche



## Lorsque l'alarme incendie retentit, je dois :

Enlever mes vêtements de travail et aller chercher ma veste avant d'évacuer

Rester à mon bureau en attendant que l'on vienne me chercher

Évacuer immédiatement dans le calme en prenant la sortie de secours la plus proche

**VALIDER**



## Lorsque l'alarme incendie retentit, je dois :

Enlever mes vêtements de travail et aller chercher ma veste avant d'évacuer

Rester à mon bureau en attendant que l'on vienne me chercher



Évacuer immédiatement dans le calme en prenant la sortie de secours la plus proche



**SUIVANT**



# VOUS AVEZ TERMINÉ LE QUESTIONNAIRE

MERCI DE COMPLÉTER LES INFORMATIONS SUIVANTES POUR CONFIRMER VOTRE ENTRÉE SUR LE SITE



**J'ai compris, lu et approuve les consigne de sécurité en vigueur sur le site et je m'engage à les respecter.**

**SUIVANT**





# Votre badge est en cours d'impression.

Une fois votre badge récupéré, Vous pouvez entrer sur le site.

# Borne d'accueil visiteurs et entreprises extérieures

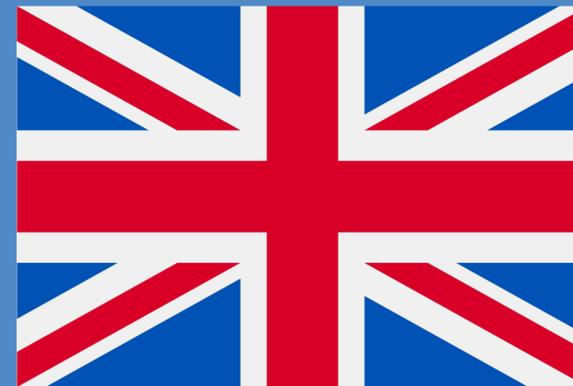
## Reception terminal visitor and external company



Please, select a language | S'il vous plait, sélectionnez une langue



Français



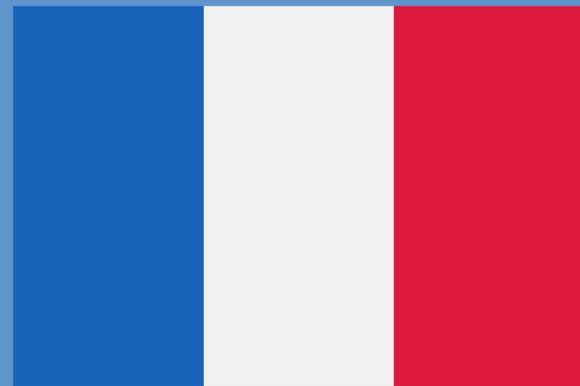
English

# Borne d'accueil visiteurs et entreprises extérieures

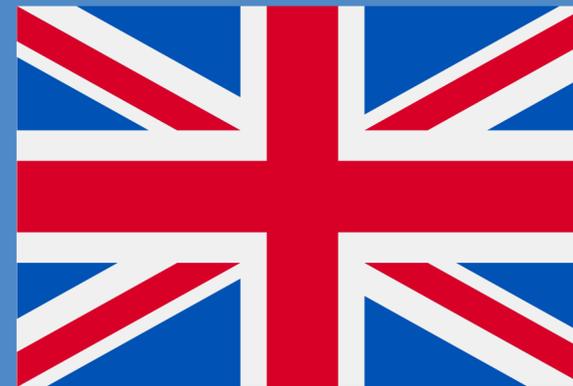
## Reception terminal visitor and external company



Please, select a language | S'il vous plait, sélectionnez une langue



Français



English

**SUIVANT**

# Identification

S'il vous plait, remplissez le formulaire ci-dessous (UNE INSCRIPTION PAR PERSONNE)  
\*Champs obligatoire

**Nom\***

**Prénom\***

**Société\***

**Vous êtes...\***

Un.e visiteur

Une entreprise  
extérieure



# Identification

S'il vous plait, remplissez le formulaire ci-dessous (UNE INSCRIPTION PAR PERSONNE)

\*Champs obligatoire

**Nom\***

**Prénom\***

**Société\***

**Vous êtes...\***

Un.e visiteur

Une entreprise  
extérieure

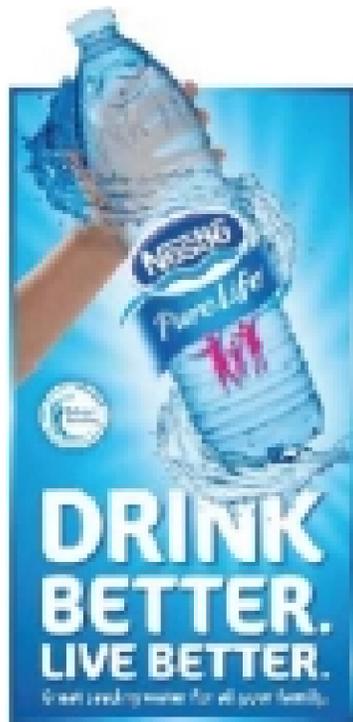
RETOUR

SUIVANT



Research and  
Development

# Bienvenue dans la page présentation !



Situé à proximité des sites d'embouteillages de Vittel et Contrexéville, le Nestlé Product Technology Centre Water (N PTC Water) rassemble sous un même toit les meilleurs experts de Nestlé Waters :

- 1 boissons à base d'eau
- 2 la technologie d'emballage
- 3 la qualité de conception et d'industrialisation
- 4 ingénierie et assistance technique

Construit et inauguré en 2003, le NPTC Water s'efforce d'être le Fer de lance pour ses partenaires commerciaux et opérationnels ainsi que pour le large réseau de Nestlé R&D.

Notre mission est d'aider à donner de la valeur aux produits sur le marché et à garantir la sécurité alimentaire et la qualité des produits. En même temps nous apportons un support aux opérations de production afin d'assurer la qualité, d'améliorer l'efficacité de ces dernières et d'apporter de la rentabilité aux techniques de fabrication.

Nous attendons vos réactions et vos idées !

**Marco Restelli**

Directeur du NPTC Water

RETOUR

SUIVANT



# Accord de confidentialité

Au NPTC, nous développons des produits et technologies confidentiels pour nos différents marchés dans le monde. Lorsque vous visitez notre centre vous pouvez être mis en présence d'informations confidentielles.

L'information confidentielle divulguée, conformément à cet accord, inclut en particulier et sans limitation les éléments suivants : dessins, design, photographies, spécificités techniques, base de données, inventions, secrets commerciaux, équipement, matériaux bruts, échantillons de bouchons, bouteilles et boissons.

Si lors de votre séjour au centre vous prenez connaissance de telles informations confidentielles par quelque moyen que ce soit, vous acceptez d'en garder la confidentialité et de ne pas l'utiliser directement ou indirectement pour d'autres buts.

Avec cet accord, vous acceptez de laisser, lors de votre départ, tous les documents, échantillons et autres éléments que vous avez pu obtenir durant la visite. Vous acceptez de ne pas faire de copies, à moins que votre hôte ne vous procure une autorisation écrite. En plus de cet accord, vous acceptez également de ne vous déplacer que dans les secteurs pour lesquels vous avez reçu une autorisation formelle par votre hôte ou le directeur du site.

Nous vous prions de ne pas introduire d'appareils d'enregistrement comme les appareils photos, les magnétophones et de ne pas prendre de photos de l'intérieur ni de l'extérieur du NPTC.

**La loi française est applicable à cet accord de confidentialité.**

REFUSER



ACCEPTER



# Règles QHSE – NPTc

## LES RÈGLES QUI SAUVENT LA VIE



**ARRÊTER LA MACHINE**  
avant toute intervention



**APPLIQUER LE LOTO**  
avant tout démontage



Protégez vous des chutes quand  
vous **TRAVAILLER EN HAUTEUR**



Tenez vous à distance des  
**OBJETS EN MOUVEMENT**



Suivre les règles de  
**CONDUITE SÛRES**



Obtenir un permis avant  
d'entrer en **ESPACE CONFINÉ**



Travailler avec un **PERMIS**  
**VALIDE** quand vous faites  
une tâche à haut risques



Portez les **ÉQUIPEMENTS DE**  
**PROTECTION INDIVIDUEL**

## NUMÉRO D'URGENCE



**Incendie**

**77.15**

*fixe interne - internal phone*



**Accident**

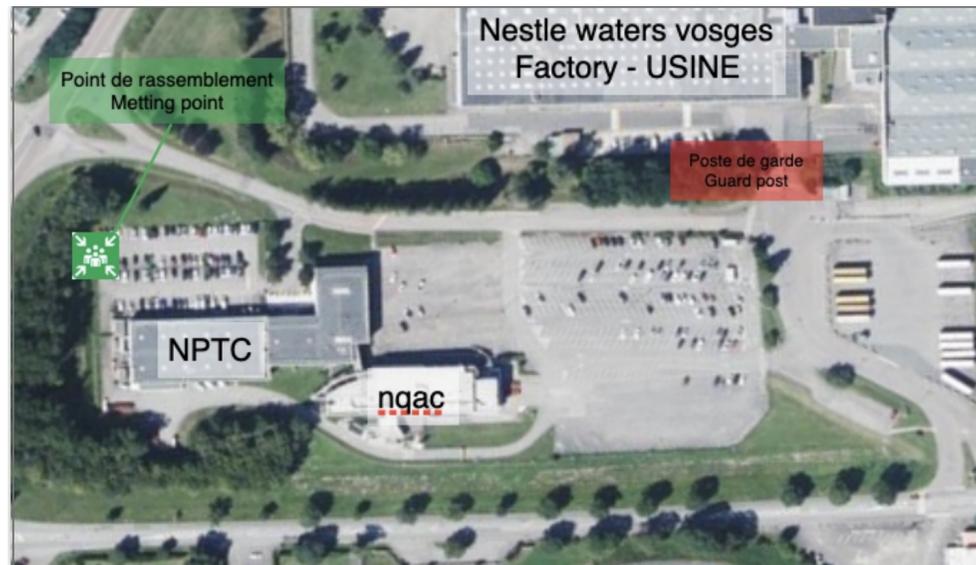
**03.29.08.77.15**

*en externe - external phone*



**Pollution**

- Rester avec votre hôte pendant la visite.
- Porter toujours votre badge visiblement.
- Connaître l'emplacement de la sortie de secours la plus proche.
- Suivre votre hôte jusqu'au point de rassemblement en cas d'alarme.



**PORTER VOS CHAUSSURES DE SECURITE ET  
VOTRE BLOUSE AU PILOT PLANT  
ENLEVER VOS BIJOUX ET MONTRES**



**RESTER A 3 METRES DU CHARIOT  
ELEVATEUR AU PILOT PLANT**



**NE PAS UTILISER VOTRE TELEPHONE  
QUAND VOUS VOUS DEPLACEZ**



**TENIR LA RAMPE QUAND VOUS EMPRUNTEZ  
LES ESCALIERS**



**PORTER VOTRE BADGE VISIBLE EN  
PERMANENCE**

**RETOUR**

**SUIVANT**



# Règles QHSE – NQAC

## LES RÈGLES QUI SAUVENT LA VIE



**ARRÊTER LA MACHINE**  
avant toute intervention



**APPLIQUER LE LOTO**  
avant tout démontage



Protégez vous des chutes quand  
vous **TRAVAILLER EN HAUTEUR**



Tenez vous à distance des  
**OBJETS EN MOUVEMENT**



Suivre les règles de  
**CONDUITE SÛRES**



Obtenir un permis avant  
d'entrer en **ESPACE CONFINÉ**



Travailler avec un **PERMIS  
VALIDE** quand vous faites  
une tâche à haut risques



Portez les **ÉQUIPEMENTS DE  
PROTECTION INDIVIDUEL**

## NUMÉRO D'URGENCE



**Incendie**

**77.15**

*fixe interne - internal phone*



**Accident**

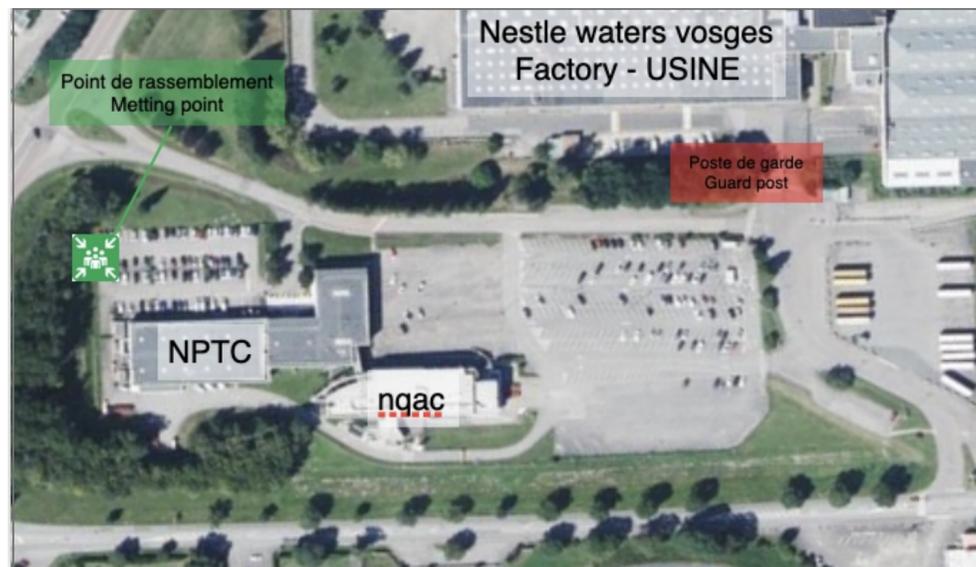
**03.29.08.77.15**

*en externe - external phone*



**Pollution**

- Rester avec votre hôte pendant la visite.
- Porter toujours votre badge visiblement.
- Connaître l'emplacement de la sortie de secours la plus proche.
- Suivre votre hôte jusqu'au point de rassemblement en cas d'alarme.



**PORTER UNE BLOUSE FERMÉE ET UN PANTALON**  
(blouse spécifique en microbiologie)



**PORTER DES CHAUSSURES FERMÉES** (tissu interdit), **DES CHAUSSURES DE SÉCURITÉ** pour la réception ou pour porter des charges  $\geq 10\text{kg}$



**PORTER DES LUNETTES DE SÉCURITÉ** (lentilles de contact interdites)



**ATTACHER LES CHEVEUX LONGS**



**SUIVRE LES INDICATIONS AUX POSTES**



**NE PAS MANGER NI BOIRE**



**LES BIJOUX APPARENTS NE SONT PAS AUTORISÉS** dans les salles d'analyse (excepté alliance et clous d'oreille)



**NE PAS UTILISER VOTRE TELEPHONE QUAND VOUS VOUS DEPLACEZ**  
Les téléphones portables ne doivent pas être posés sur des paillasse, ni utilisés pendant les manipulations (hors problèmes SAV)



**TENIR LA RAMPE QUAND VOUS EMPRUNTEZ LES ESCALIERS**



**PORTER VOTRE BADGE VISIBLE EN PERMANENCE**

**RETOUR**

**SUIVANT**



# Règles de sécurité



**STOP MACHINE**  
avant chaque intervention



**METTRE UN CADENAS**  
avant chaque intervention



Se protéger des chutes lors de  
**TRAVAUX EN HAUTEUR**



S'éloigner des  
**OBJETS EN MOUVEMENT**



Suivre les règles de  
**CONDUITE SÉCURISÉE**



Travailler avec un **PERMIS VALIDE**  
lors de tâches à haut risques



Obtenir l'autorisation avant  
d'entrer en **ESPACE CLOS**



Utiliser les **ÉQUIPEMENTS DE  
PROTECTION INDIVIDUEL**



Magdi Batato

**RETOUR**

**SUIVANT**



# Directives générales de sécurité

Cher visiteur, nous apprécions énormément votre visite et attendons avec plaisir de travailler avec vous. **Votre sécurité et celle de nos collaborateurs** est très importante pour nous. Aussi nous vous demandons de respecter quelques règles de base décrites ci-dessous :

**Restez avec votre hôte durant votre visite**  
**Portez toujours visiblement votre badge**  
**Prenez connaissance de la sortie de secours la plus proche**  
**Suivez votre hôte jusqu'au point de rassemblement en cas d'alarme**

Merci beaucoup de votre compréhension !



## En cas d'Urgence

Depuis n'importe quel  
poste interne composer le :  
**77 15**

Depuis tout autre téléphone  
externe composer le :  
**03 29 08 77 15**



## Pour toutes questions Ou informations complémentaires

Veillez contacter :  
**Marco Restelli, Directeur NPTC**  
**Nizar Benismail, Directeur NQAC**  
**Yohann Ferry, Responsable SHE**

RETOUR

SUIVANT



# Politique Hygiène Alimentaire, Qualité, Sécurité, Santé et Environnement



Nous nous engageons à développer des produits et emballages dans le respect de la conformité et répondant aux attentes des consommateurs dans un esprit puridisciplinaire au service de nos clients et à renforcer la Qualité et l'Hygiène Alimentaire



Nous nous engageons à veiller sur la sécurité et la santé de nos collaborateurs, à continuer à protéger l'environnement et à consolider notre conformité réglementaire.

Cette politique est destinée à tous les employés et sous-traitants - des ressources suffisantes seront allouées et des priorités fixées par l'équipe de Management du NPTC pour mettre en oeuvre les objectifs avec succès et de manière durable, les améliorer en permanence et les contrôler régulièrement.

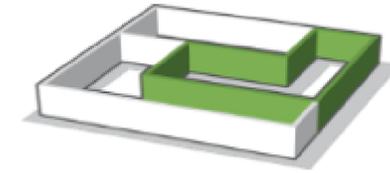
**Avril 2023**

**RETOUR**

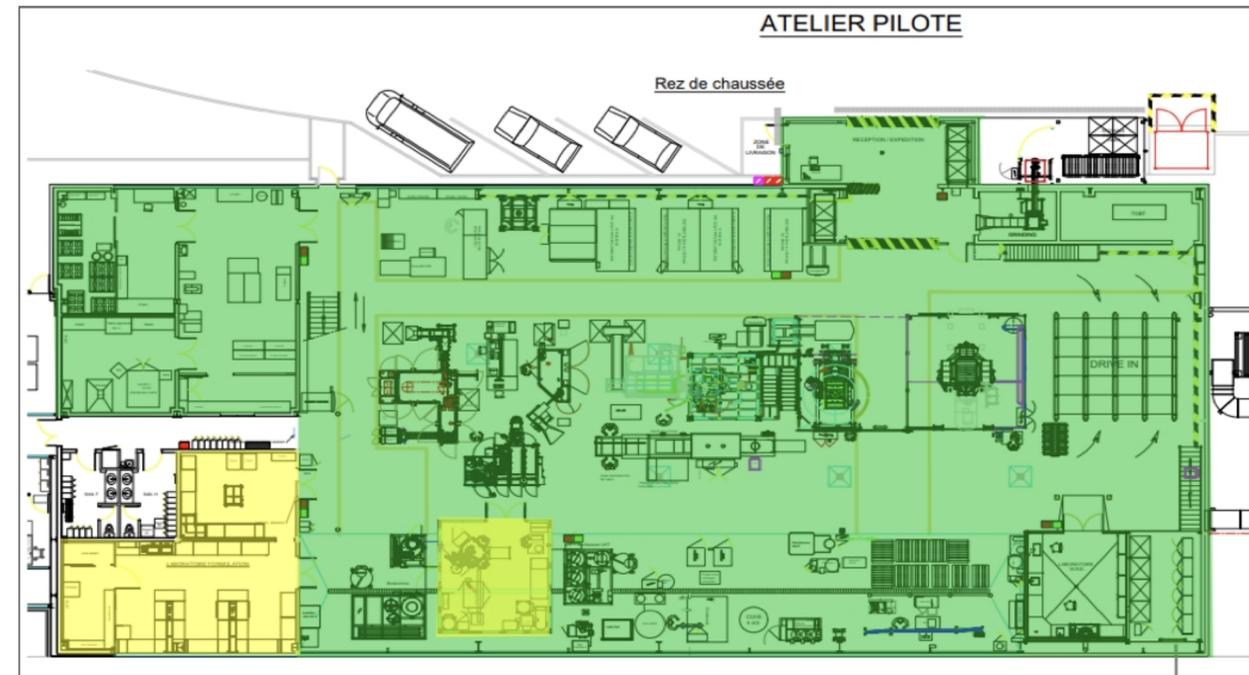
**SUIVANT**



# Sécurité alimentaire et qualité



Rez-de-chaussée



1<sup>er</sup> étage: Laboratoire  
Emballage - Salle Stockage



## Zone Verte / Zone d'hygiène de base :

Dans cette zone, les BPF (bonnes pratiques de fabrication) doivent être appliquées afin d'éviter de contaminer les zones Jaunes et les équipements assurant la production **FCG** (food contact grade production).\*

## Zone Jaune / Zone d'hygiène intermédiaire :

Dans cette zone, la contamination peut avoir un impact sur le produit fini. **Le produit** ou les matières premières peuvent être **exposés** et vulnérables aux influences extérieures.\*

\*See 0140.MAN.SOP.000056

## RÈGLES À RESPECTER PAR ZONE \*



Hotte à flux laminaire  
et remplisseur



# Bonnes pratiques en production FCG

Dans ces équipements, la contamination peut avoir un impact sur la santé des consommateurs



Porter le masque de protection



Porter une blouse jetable



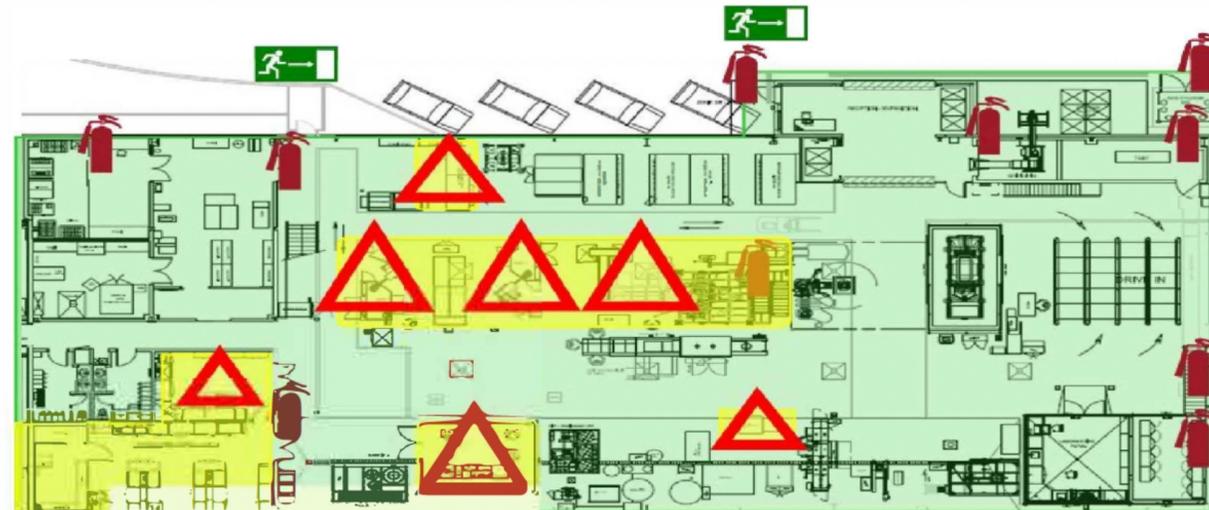
Désinfecter les outils dédiés



Mettre des gants à usage unique



Utiliser les couvre-chaussures si nécessaire



RETOUR

SUIVANT



# Entreprises extérieures et visiteurs

## Merci de suivre les règles ci-dessous :

Ils sont autorisés à entrer avec leurs vêtements de travail s'ils sont propres et s'ils ne présentent aucun problème de sécurité, il est de la responsabilité de NESTLÉ de fournir les équipements de production individuelle si nécessaire.

Dans le cas contraire, une blouse supplémentaire est obligatoire pour les personnes extérieures qui entrent dans le Pilot Plant (excepté en cas de risque de sécurité)



**RETOUR**

**SUIVANT**



# Politique Hygiène Alimentaire, Qualité, Sécurité, Santé et Environnement

## Hygiène Alimentaire, Qualité

- 1- Réviser et publier des modèles HACCP pour les lignes de canettes, les lignes PET et les lignes HOD et créer un nouveau mHACCP pour les lignes aseptiques.
- 2- Maintenir le nombre de plaintes des consommateurs à un niveau égal ou inférieur au nombre de plaintes reçues en 2022
- 3- Atteindre 0 incident reportable lié aux productions de la halle pilote.

## Sécurité, Santé et Environnement

- Maintenir notre niveau d'analyse et de remontée de risques pour prévenir les accidents, les arrêts liés aux accidents de travail et les blessures des employés du NPTC et des entreprises extérieures.
- 2- Améliorer le on-boarding lors de l'accueil de nouveaux collaborateurs, de visiteurs ou de sous-traitants.
  - 3- Maintenir au dessus de 95% la conformité aux exigences internes et externes applicable au site du NPTC.
  - 4- Maintenir au moins un projet dans le top 3-10-5 avec un objectif quantifié de réduction des émissions carbone (note de 4 ou 5)
  - 5- Réduire notre consommation énergétique et atteindre l'objectif de -50% d'émissions de CO2 en 2025, par rapport à 2019, année de référence.

RETOUR

SUIVANT



# Prévention des corps étrangers

## LES 3 LIGNES DE DÉFENSE

### 1<sup>ER</sup> LIGNE DE DÉFENSE

Contrôler et éliminer la pénétration des corps étrangers dans les matières premières/les emballages.

- Matières premières
- Fournisseurs



### 2<sup>ÈME</sup> LIGNE DE DÉFENSE

Contrôler et éliminer la pénétration des corps étrangers dans les matières premières/les emballages.

- Équipement de fabrication
- Équipement de traitement et de nettoyage
- Air comprimé
- Maintenance interne et maintenance par des tiers.
- HACCP, évaluation des risques FB. métal, verre et plastique dur...



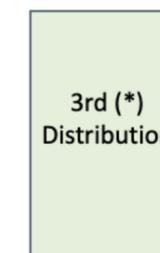
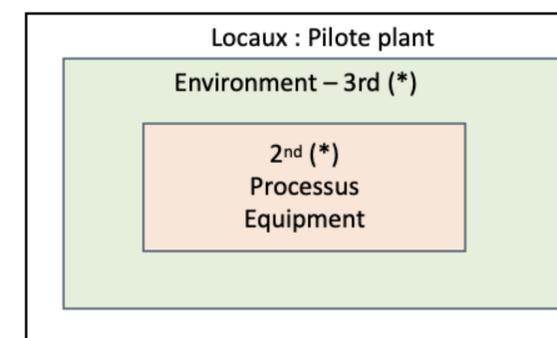
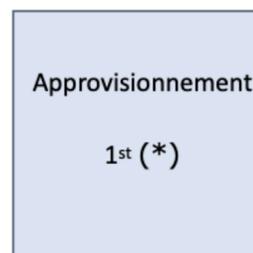
### 3<sup>ÈME</sup> LIGNE DE DÉFENSE

Prévenir la contamination des produits (semi-)finis par de bonnes pratiques de fabrication, des comportements, des conditions de stockage et de transport.

- Environnement de transformation
- Entreposage et distribution
- Hygiène du personnel
- Programmes préalables
- Lutte contre les parasites



## LES 3 LIGNES DE DÉFENSE : UNE APPROCHE HOLISTIQUE



(\*) Lines of Defense

RETOUR

SUIVANT



# Maintenance préventive et corrective

## Preventive and corrective maintenance

Le programme de maintenance préventive comprend tous les dispositifs utilisés pour surveiller et/ou contrôler les risques liés à la sécurité des denrées alimentaires ; les réparations temporaires ne doivent pas mettre en risque la sécurité des produits. Une demande de remplacement par une réparation permanente doit être définie dans le programme de maintenance.



Maintenance & calibration plan of Pilot Plant equipments

## Lubricants and heat transfer fluids shall be food grade

Les lubrifiants et les heat transfer fluides doivent être de qualité alimentaire lorsqu'il existe un risque de contact direct ou indirect avec le produit. See MS 0140.MAN.REC.000017 - Liste des produits alimentaires Pilot Plant

DESCRIPTION	UNITE	REMARQUES
... ..	...	...
... ..	...	...
... ..	...	...

## Internal maintenance and third-party maintenance

Les matériaux, équipements et outils sont nettoyés avant d'être introduits dans la zone de travail pour la maintenance interne et la maintenance par des tiers. La procédure de remise en production des équipements entretenus comprend le nettoyage, la désinfection, lorsqu'elle est spécifiée dans les procédures de désinfection du processus, et l'inspection avant utilisation.



RETOUR

SUIVANT



# MERCI DE COMPLÉTER LES INFORMATIONS SUIVANTES POUR CONFIRMER VOTRE ENTRÉE SUR LE SITE



J'ai compris, lu et approuve les consigne de sécurité en vigueur sur le site et je m'engage à les respecter.

RETOUR

SUIVANT





# Votre badge est en cours d'impression.

Une fois votre badge récupéré, Vous pouvez entrer sur le site.