

02 L'hygiène du personnel

Une bonne maîtrise de l'hygiène corporelle ne peut être acquise que sur base d'une motivation, d'une information et d'une formation adéquates du personnel. Les personnes travaillant dans le secteur alimentaire doivent faire preuve d'une hygiène corporelle irréprochable.

2.1 Les mains

a. Généralités

- Les mains sont l'outil de travail le plus utilisé par le personnel dont le personnel de production.
- Utiliser, si possible, des ustensiles au lieu des mains (fourchette, pelle, pince, papier de protection...),
- Porter les ongles courts, propres et sans vernis à ongles, proscrire les faux ongles,
- Se laver et, si nécessaire, se désinfecter les mains régulièrement et particulièrement :
 - Après manipulation d'objets « sales » comme des cartons, un sac poubelle, etc.
 - Après utilisation du téléphone, téléphone portable, tablette, etc.
 - Après avoir toussé, s'être mouché ou coiffé.
 - Après avoir manipulé de l'argent.
 - A chaque entrée dans l'atelier de production.
 - Au retour de chaque pause.
 - Avant toute préparation de produits alimentaires sensibles.
- Se laver et se désinfecter les mains systématiquement après tout passage aux toilettes,
- Le lavage des mains doit s'effectuer après chaque geste sale et avant chaque geste propre.
- Veiller à ce que la caisse soit gérée, si possible, par une seule et même personne qui ne manipule pas des denrées alimentaires,
- Les blessures sont à traiter immédiatement et à recouvrir d'un pansement étanche, d'un gant ou d'un doigtier à usage unique,
- Les bijoux sont à ôter (l'alliance peut être tolérée si elle est lisse et propre), avant d'entamer les opérations de travail,
- Lors de l'utilisation de gants à usage unique conformes pour le contact alimentaire, veiller à les changer pour les différentes opérations, de même qu'à se laver les mains avant de revêtir les gants et après les avoir retiré
- Ne pas fumer dans les locaux de production et de stockage,
- Ne pas laisser trainer des objets privés (par exemple lunettes, clé, etc ...) dans les locaux de production.
- Ne pas utiliser son téléphone portable ni le garder en production (le laisser si possible au vestiaire).

Veuillez assurer une formation correcte au personnel sur l'utilisation des gants. « J'ai des gants » n'est pas synonyme de « je travaille proprement ».

b. Le savon destiné au lavage et/ou la désinfection des mains

On peut choisir entre un savon avec désinfectant ou un savon et un désinfectant séparé. Le savon avec désinfectant est le plus simple afin de garantir un lavage et une désinfection correcte. Le savon doit être adapté au secteur alimentaire, sans odeur en distributeur conforme.

Il est conseillé d'utiliser des recharges (pochettes de savon) plutôt que de remplir manuellement le distributeur avec du savon « en vrac ».

Lors de la vente, le gel hydroalcoolique représente souvent la meilleure solution pour une désinfection rapide des mains lors de manipulations de produits alimentaires.

Le temps d'action des savons est à respecter lors du lavage des mains selon les indications du producteur.

2.2 Les cheveux

DÉMARCHE À SUIVRE

- au cours de la fabrication, il s'impose de porter une coiffe soit à usage unique ou à changer / laver tous les jours, qui recouvre la totalité de la chevelure ;
- les cheveux longs sont à attacher ;
- les barbes longues sont également à recouvrir.
- en l'absence de cheveux, le port d'une coiffe est aussi obligatoire en fabrication

Obligation minimale pour la vente :

Les cheveux longs sont au moins à rattacher. La coiffe est recommandée.

2.3 La santé du personnel

DÉMARCHE À SUIVRE

- préalablement à toute embauche, ainsi qu'à la suite d'une période de maladie prolongée, le personnel doit se soumettre à un bilan de santé en rapport avec son travail dans le secteur de l'alimentation ;
- l'analyse médicale sera à répéter tous les deux ans au moins ;
- Ne pas tousser ou d'éternuer sur des denrées alimentaires ;
- en cas de maladies infectieuses (toux, rhume) porter, si nécessaire, un masque ;
- toute affection grave en rapport avec l'estomac, l'intestin et la peau doit être signalée au chef d'entreprise ou à son représentant ;
- les infections et éraflures de la peau sont à traiter et à protéger avec effet immédiat à l'aide d'un pansement étanche et d'un gant.

2.4 Les vêtements

DÉMARCHES À SUIVRE (APPLICABLE À TOUTE PERSONNE PÉNÉTRANT DANS LES ZONES DE PRODUCTION)

- porter des tenues de travail complètes, propres et correctes (chaussures, pantalon, veste ou tablier, coiffe) ;
- ôter si possible la tenue de travail pour aller aux toilettes et si vous quittez les lieux de production (pause cigarette etc.) ;
- ne pas s'essuyer les mains à la tenue de travail ;
- conserver séparément les tenues de ville et tenues de travail ;
- changer et laver régulièrement les tenues de travail (selon le degré de souillure) et en particulier les vestes/tabliers (quotidiennement) ;
- (un lavage à +90°C est susceptible de garantir une désinfection suffisante) ;
- conserver les tenues de travail propres à un endroit propre, protégé et régulièrement nettoyé.

2.5 Adopter un comportement hygiénique

DÉMARCHE À SUIVRE

- ne pas tousser ou éternuer ou se moucher au-dessus des denrées alimentaires ;
- ne pas porter les mains au visage ou dans les cheveux pendant le travail ;
- ne pas fumer, boire ou manger dans les locaux de production et de distribution des denrées alimentaires. Il est toutefois possible d'identifier un endroit en dehors de la zone de production (mais assez proche) pour les boissons, surtout en cas de hautes températures dans les locaux de production.
- ne pas goûter aux préparations avec les doigts ;
- ne pas se nettoyer ou s'essuyer les mains au tablier ;
- ne pas humecter les doigts de salive en manipulant les feuilles d'emballage, etc. ;
- ne jamais réutiliser l'ustensile utilisé pour goûter aux produits, sans qu'il ait été nettoyé et, si nécessaire désinfecté, au préalable ;
- veiller à une hygiène impeccable des mains (nettoyer/désinfecter régulièrement).

2.5.1 Préconisations d'hygiène destinées au personnel de vente

Lors de la vente, le comportement hygiénique du personnel constitue « la vitrine » de l'hygiène de l'entreprise. Ainsi, il importe :

DÉMARCHE À SUIVRE

- de se laver les mains avant de toucher des denrées alimentaires et après avoir touché l'argent et la caisse ;
- d'utiliser des ustensiles (pinces) ou des papiers protecteurs pour manipuler les denrées alimentaires ;
- de ne pas manipuler l'argent avec les mêmes gants que les produits alimentaires ;
- d'utiliser plutôt des pinces que des gants ;
- de veiller à une disposition et manipulation hygiénique des emballages alimentaires ;
- de séparer dans la mesure du possible l'encaissement d'argent de la manipulation des denrées alimentaires.
- ne pas porter de bijoux aux mains (bague, montre, bracelet...) ;
- porter des ongles courts, propres, sans vernis, sans gel, sans faux ongles

2.6 La formation

DÉMARCHE À SUIVRE

- prévoir une formation régulière relative à l'hygiène des denrées alimentaires de tout le personnel en fonction de son travail (les formations peuvent se faire en externe ou bien en interne) ;
- les preuves écrites des formations (p.ex. sous forme de certificats ou listes de présence) doivent être disponibles sur place ou pouvoir être mises à disposition dans un délai raisonnable
- respecter les instructions sur les règles d'hygiène de l'employeur.

2.7 Les documentations

- Certificats de santé du personnel
- Preuves écrites relatives aux formations (p.ex. sous forme de certificats ou listes de présence) / instructions du personnel

Nom de l'employé	Date de la formation	Formation externe / interne	Sujets traités
Ex: François Schmit	27 novembre 2021	instruction par le patron	lavage hygiénique des mains et bonne utilisation du produit désinfectant

