**Page 04 :**

**Fiche d'hygiène**

**GÉNÉRALITÉS**

**Fiches d'hygiène**

*Pourquoi :*

*Assurer la bonne compréhension des fiches qui suivent.*

*Comment :*

1. En-tête

En tête de chaque page apparaît le numéro de chaque fiche. Le premier rappelle le numéro du chapitre, le deuxième se réfère à l'action à réaliser tandis que le troisième a trait à l'objet de l'action.

Au début de chaque fiche, on découvrira, de même que dans la numérotation de la fiche, 3 mots :

- le premier est le titre du chapitre;

- le deuxième est le VERBE caractérisant l'action;

- le troisième est l'OBJET de l'action.

2. Texte

4 zones de texte apparaissent sur la fiche :

- POURQUOI l'action doit-elle être réalisée;

- COMMENT l'action spécifique doit être réalisée;

- QUI doit exécuter cette action;

- OU cette action doit-elle être faite.

Lorsque l'une des zones ne comporte pas de cadre, c'est que la question se rapportant à cette zone est sans objet.

**Page 05**

**MICROBES**

**Connaître GERMES**

**POURQUOI**  *La connaissance des microbes permet de mieux combattre les dangers qu'ils peuvent causer.*

**COMMENT**

1. Classification simple

Il existe 3 grandes catégories de microbes :

a. Ceux qui nous aident (par exemple : transformation du lait en fromage).

1. Ceux qui ne servent à rien.
2. Les microbes dangereux (parfois mortels).

Toutes les mesures d'hygiène ont pour but de limiter les populations de microbes dans un aliment pour éviter tout accident.

2. Les espèces dangereuses

3 groupes de microbes dangereux sont recherchés dans vos préparations :

- Les staphylocoques

- Les clostridiums

- Les salmonelles

Tous les 3 peuvent rendre malade ou tuer s'ils sont assez nombreux et, comme indiqué dans la fiche 2.1.2, ils se multiplient très vite.

3. Pourquoi se retrouvent-ils dans un plat ?

Ils sont peut-être déjà présents dans les matières premières que vous recevez, mais vous pouvez également les y amener vous-même si vous ne respectez pas les principes d'hygiène qui seront exposés dans la suite de ce dossier.

Il faut donc s'assurer que l'on a tout mis en œuvre pour:

a. éviter d'amener des microbes dans vos préparations.

b. éviter également que ceux qui seraient déjà dans vos matières premières ne se multiplient de manière catastrophique pour vos consommateurs.

**Page 06**

4. Comment les combattre ?

Comme dit ci-dessus, il faut respecter les règles de base reprises dans ce dossier et on peut les résumer comme suit :

1. Avoir une bonne hygiène personnelle (surtout les mains).
2. Nettoyer ses appareils et outils (journellement + nettoyages intermédiaires).

c. Respecter les températures des chaînes chaudes et froides (rien ne doit être abandonné à température ambiante).

**Qui**

Tous les travailleurs

**OU**

Dans toutes les zones

**Page 07**

**MICROBES**

**Connaître**

**VITESSE DE PROPAGATION**

**POURQUOI**  *La connaissance des microbes permet de mieux combattre les dangers qu'ils peuvent causer.*

**COMMENT**  1. Influence de la température

La plupart des microbes se développent très bien à la température ambiante ou, plus précisément, dans une fourchette allant de 10°C à 65°C.

En dessous de 10°C (ou mieux, en dessous de 4 °C comme dans un bon frigo), ils s'engourdissent sans être détruits et ne vont donc plus se multiplier. Ils restent cependant vivants et prêts à agir dès que la température s'élève.

Au-dessus de 65°C, ils commencent à être détruits par la chaleur qu'ils ne supportent pas.

Certains d'entre eux demanderont cependant des barèmes thermiques plus élevés pour être tués (100°C pendant 2 ou 3 heures pour les clostridiums).

Remarque : Certains microbes, facilement détruits par la chaleur (staphylocoques par exemple), laissent dans l'aliment une toxine très dangereuse qui, elle, est thermostable ce qui revient à dire qu'elle ne sera pas détruite à chaud.

2. Vitesse de prolifération

Aux températures comprises entre 10°C et 65°C, les microbes se multiplieront approximativement par 2 toutes les 20 minutes ce qui revient à dire qu'ils se multiplieront par 8 en 1 heure, par 64 en 2 heures et par 16 millions en 8 heures.

Donc, si une matière ou un objet souillé, contenant 1.000 germes, est abandonné dans l'atelier en début de journée, on pourrait y retrouver 16 milliards de microbes en fin de journée.

**Qui** Tous les travailleurs

**OU** Dans toutes les zones

**Page 08**

**Hygiene personelle**

**Enlever :**

**Vêtements /textiles usagés**

Pourquoi

En fin d’activité, les vêtements sont souillés tant à l’intérieur (transpiration) qu’a l’extérieur (éclaboussures).

Comment

La tenue de travail doit être ôtée chaque jour en fin de service ou en cas d’accident (tache importante, souillures,…), nettoyée et remplacée le lendemain par une tenue propre.

Qui

Tous les travailleurs.

Ou

Aux vestiaires.

Page 09

enlever

**Vernis**

Pourquoi

Le vernis ne résiste pas aux travaux manuels, il s’écaille et il est la source d’aspérité sur l’ongle et donc de réserve pour les micro-organismes. De plus, lors qu’il est coloré, le vernis masque les ongles sales.

comment

Le vernis doit être ôté complètement des ongles par l’emploi d’un dissolvant.

qui

Tous les travailleurs.

ou

Cette opération se fait à la maison avant de se rendre au travail et est suivie d’un lavage efficace des mains.

Page 10

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Enlever**

**BIJOUX**

*En hygiène alimentaire, le port des bijoux présente trois problèmes, à savoir:*

- *les parties détachables (perles, pierres,* .. *.) risquent de tomber dans*

*les aliments (HACCP)*

- *les zones de peau recouvertes par le bijou sont difficilement accessibles par les produits de nettoyage et de désinfection et représentent donc des nids de germes*

- *si on enlève le bijou et qu'on se lave, on remet ensuite un bijou contaminé sur une peau propre*

*comment*

Les bijoux portés :

- aux doigts comme les bagues;

- aux poignets comme les bracelets, les montres;

- au cou comme les chaînes, les colliers;

- aux oreilles comme les perceuses, les créoles, les boucles d'oreilles diverses, sont ôtés.

Il existe une tolérance :

- pour l'alliance en anneau de rideau;

- la fine et courte chaînette de cou, portée en dessous des vêtements de travail;

- les perceuses sans pierre ni perle aux oreilles.

Qui :

Cette règle est à appliquer par tout le personnel, mais également par les visiteurs.

Ou :

Ils doivent être ôtés et rangés au vestiaire en toute sécurité (armoire fermée à clef) ou laissés à la maison (éviter la tentation de vol).

**Page 11**

**enlever**

**Vêtements personnels**

Pourquoi

Tous les vêtements personnels (chaussures comprises), même propres, sont porteurs de micro-organismes.

Comment

Avant chaque prise de poste, tous les vêtements sont ôtés, sauf la lingerie masculine et féminine.

Qui

Tous les travailleurs

OU

Aux vestiaires.

Page 12

Porter

TENUE DE TRAVAIL

Pourquoi :

La tenue professionnelle empêche la contamination par la peau

Comment

Avant chaque service, avant chaque accès au poste, le personnel revêt la tenue professionnelle qu’il lui est allouée

Elle comprend une robe ou une veste et un pantalon et un tablier (en plastique ou tissu)

Elle est enfilée sur les sous-vêtements et jamais elle n’est recouverte d’un pull ou gilet

Après avoir changé de tenue, il faut se laver les mains

Qui

Toutes les personnes travaillant en zone de production, de laverie, de stockage et de distribution. Le visiteur porte un tablier de tissu ou à usage unique (plastique ou non tissé) sur les vêtements de ville.

Ou

Aux vestiaires ou avant l’entrée en zone alimentaire pour chaque visiteur.

page 13

porter

coiffe

pourquoi

La coiffe empêche les cheveux, la transpiration et les pellicules de contaminer les mets.

Elle empêche le contact des mains avec les cheveux.

La coiffe portée est aussi l’image de marque d’une production, d’une société.

Comment

* Les cheveux courts sont totalement enveloppés
* Les cheveux longs sont attachés par une pince ou un élastique et sont totalement enveloppés.

Qui

Tous les travailleurs .le visiteur porte également une coiffe avant de visiter l’exploitation.

Ou

Elle est placée sur la tête au vestiaire pour chaque travailleur et avant l’entrée en zone alimentaire d’un visiteur.

Page 14

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Porter**

**CHAUSSURES**

***Pourquoi***

*Les chaussures professionnelles réservées au travail permettent de ne pas véhiculer, au sein même de l'entreprise, les saletés et les micro-organismes venant de l'extérieur.*

*Des chaussures bien fermées assurent aussi une protection aux travailleurs occupés à des postes donnant lieu à des écoulements de liquide et exposés à avoir les pieds mouillés par ces liquides.*

*Dans certaines productions, on envisage le port de chaussures de sécurité réservées au travail (renforcées).*

***Comment***

1. À l'entrée de l'établissement, les chaussures de ville sont frottées convenablement sur un paillasson, surtout si le temps est humide.

2. Le personnel échange ses chaussures de ville contre ses chaussures professionnelles propres.

3. Les chaussures professionnelles et/ou de sécurité ne quittent jamais l'entreprise.

4. Après avoir touché ses chaussures, on se lave les mains.

**Qui**

Tous les travailleurs et les visiteurs. Les visiteurs portent des surchaussures à usage unique en zone propre à la place des chaussures professionnelles.

**Ou**

L'échange des chaussures de ville "contre les chaussures de production" se fait au vestiaire, les chaussures de ville sont retirées et rangées dans la zone sale de l'armoire-vestiaire (position inférieure aux vêtements de ville).

Page 15

Porter

Masque

Pourquoi

Le masque assure une protection des denrées contre les bactéries du nez et de la bouche.

Comment

Le masque propre couvre la bouche et le nez et garde son efficacité tant qu’il est sec. Il doit donc être renouvelé lorsqu’il est humide et a chaque changement de travail.

Qui

Le maque doit être porté lorsque l’aliment a risque n’est pas protégé et /ou lorsque l’opérateur est enrhumé.

OU

Des distributeurs de masque a usage unique sont positionnés dans les zones a risque, jamais sur le plan de travail. Ces distributeurs sont propres et les masques ainsi rangés sont à l’abri de toute contamination.

Page 16

porter

**Couvre-barbe :**

Pourquoi :

Comme les cheveux, la moustache et la barbe peuvent être une source de contamination des denrées.

Comment

L’absence de barbe, moustache est vivement conseillée (certaines entreprises les interdisent).

La barbe et la moustache sont courtes, propres et soignées. La barbe ne touche jamais le vêtement.

Si la barbe longue est tolérée, elle sera enveloppée d’un couvre-barbe a usage unique lorsque le manipulateur est en contact avec les aliments.

Qui

Les travailleurs à longue barbe.

Ou

Le distributeur de protège-barbe est positionné dans le vestiaire des hommes. Ce distributeur est propre et permet de stocker les couvres-barbes a l’abri de toute contamination.

Page 17

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Porter**

**GANTS**

*Pourquoi :*

*Les gants à usage unique ne remplacent pas le lavage correct des mains. Lors des manipulations directes des aliments, ils les protègent des micro-organismes résidant sur les mains.*

Comment :

1. Les bijoux sont enlevés et les mains sont soigneusement lavées à l'aide d'un savon bactéricide.

2. Les gants à usage unique sont enfilés de manière à ne pas les déchirer ni les contaminer. Les gants sont utilisés pour travailler les aliments à pleine main ou lors de contacts directs des aliments avec les mains (malaxage d'ingrédients, tranchage d'aliments, ...). Les gants peuvent être obligatoires pour le dressage de plateaux, à la chaîne de distribution, le rangement de produits finis dans un conditionnement, ...

3. Les mains gantées n'assurent qu'une seule tâche à la fois.

Si l'on doit se déplacer, il faut changer de gants.

Attention : le port du gant donne une fausse impression de propreté.

4. Si l'usage se prolonge au-delà de 2 heures, ils sont renouvelés.

Spécial : Gants de sécurité.

1. Le port des gants métalliques est obligatoire dans le secteur boucherie (désosseurs).

Au poste de travail, les gants métalliques nettoyés, désinfectés et séchés sont enfilés sur des mains propres.

En fin de travail, les gants sont ôtés et stockés dans un seau contenant de l'eau et du détergent bactéricide en vue du lavage et de la désinfection.

2. Des gants de nylon tricotés doivent être portés pour des opérations dangereuses de nettoyage, des trancheuses, des broyeurs .... Les gants nettoyés, désinfectés et séchés sont enfilés pour l'opération de nettoyage

et ensuite stockés dans un seau contenant de l'eau et du détergent bactéricide en vue du lavage et de la désinfection.

3. Des gants de caoutchouc peuvent être utilisés pour des tâches poisseuses en zone sale (plonge, poubelles, ... ).

Page 18

Spécial : Doigtiers.

Toute blessure ou altération de la peau doit être désinfectée et soignée.

Elle est protégée par un pansement isolant permettant à la peau de respirer. Tout pansement positionné sur les doigts est recouvert d'un doigtier à usage unique afin de protéger les aliments de toute contamination.

Qui

Tous les travailleurs.

**Ou**

1. Les boîtes de gants à usage unique propres sont positionnées à l'abri de toute contamination, à proximité directe du plan de travail, mais pas sur le plan de travail.

2. Ils ne sont pas portés près d'une source de chaleur (risques de brûlures).

Page 19 :

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Laver**

**MAINS ET ONGLES**

*Pourquoi*

*Le risque de contamination des aliments est principalement dû aux mains sales.*

Comment :

Les mains et les avant-bras doivent être lavés énergiquement.

1. Actionnez le robinet soit par pression du pied ou du genou (jamais de robinet à main) afin de faire couler l'eau potable de préférence chaude.

1. Pressez le distributeur de détergent liquide (si possible bactéricide).
2. Savonnez les mains plusieurs fois (pendant au moins 30 secondes).
3. Brossez les ongles courts non vernis à l'aide d'une brosse à ongles (propre et désinfectée).

5. Rincez abondamment à l'eau.

6. Essuyez soigneusement en tamponnant les mains à l'aide de papier à usage unique en séchant bien les espaces entre les doigts

7. Jetez l'essuie à usage unique dans un bac à papier ou poubelle situé à proximité du lave-mains.

Remarque:

Si le lave-mains n'est pas équipé d'une commande non manuelle, fermer le robinet à l'aide de l'essuie à usage unique.

Si la poubelle est couverte, l'ouverture du couvercle doit se faire à l'aide du pied ou du papier.

Le lavage des mains doit être fréquent, il est obligatoire : - en arrivant au travail

- après le passage aux toilettes

- après avoir mangé

- après avoir fumé

- après s'être mouché

- après avoir éternué - toussé

- après avoir ouvert / fermé une porte

- après avoir manipulé les poubelles

- après avoir touché les objets divers, des denrées souillées, brutes

- après avoir touché à la coiffure

- après s'être gratté le nez, l'oreille

- après avoir manipulé le téléphone, des documents, le journal

- après avoir donné la main de façon générale, après tout acte contaminant.

Page 20 :

Qui

Tous les travailleurs et les visiteurs.

Ou :

Aux différents lave-mains de l'entreprise, pas dans les éviers servant à la production.

Page 21

Soigner :

Ongles

pourquoi

Les ongles doivent être soignés afin d’être le moins possible un réservoir a microbes.

Comment

1. Les ongles non vernis sont coupés courts.

2. Les ongles sont curés en dessous ou dans le lit de l’ongle a l’aide d’un outil de manucure. Les lunules sont bien vidées. Pour curer les ongles, on utilise un cure-ongles et un repousse-chair

**qui**

Tous les travailleurs

ou

À domicile

Page 22

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Soigner**

**BLESSURES**

***Pourquoi***

*Toute blessure ouverte est porteuse de micro-organismes.*

*Il faut éviter la contamination des aliments par les staphylocoques présents dans les plaies qui sont des germes pathogènes responsables de nombreux cas d'intoxications alimentaires.*

*Les coupures, les brûlures, les blessures, les écorchures, les mycoses (champignons), les eczémas, les verrues...* *doivent être soignés, c'est-à-dire désinfectés et/ou traités avec un produit* *médicamenteux spécifique.*

***Comment***

- Se laver convenablement les mains et les avant-bras.

- Placer un pansement antiseptique, occlusif et imperméable à l'eau. Préférez les sparadraps de couleur vive (bleue) facilement détectable et/ou contenant une partie métallique (détectables au détecteur à métaux).

- Isolez à l'aide d'un doigtier à usage unique renouvelé régulièrement (au mois 4 x par jour) ou bien utiliser le gant à usage unique renouvelé régulièrement.

- Toute affection chronique de la peau doit être traitée (médecine du travail - dermatologue).

- Le personnel blessé peut être changé de poste en l'éloignant des zones à risque où le contact de l'aliment avec la main est fréquent.

- Les pansements étanches empêchent la peau de respirer correctement. Dès la sortie de l'entreprise, il faut les enlever et les remplacer temporairement par des pansements classiques

**Qui**

Tous les travailleurs ayant des blessures.

**OU**

Aux vestiaires, à l'infirmerie ou au bureau.

Page 23

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Ranger**

**TENUE DE TRAVAIL**

**pourquoi**

*Il faut éviter la contamination des tenues de travail.*

**comment**

La tenue professionnelle ou de travail propre est rangée dans la zone propre de l'armoire-vestiaire double.

Si l'armoire-vestiaire est simple, le rangement se fait toujours au-dessus de la zone sale, à l'abri de tout contact contaminant (pas de contact avec les vêtements de ville et/ou objets personnels tels sacs à main, etc.).

**Qui**

Tous les travailleurs.

**Ou**

Aux vestiaires.

Page 24

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Ranger**

**COIFFE**

***Pourquoi :***

*Il faut éviter de contaminer les coiffes propres.*

***Comment***

La coiffe propre (en tissus) est rangée dans la zone propre de l'armoire-vestiaire (toujours au-dessus de la zone sale) à l'abri de tout contact contaminant (pas de contact avec les vêtements de ville et/ou objets personnels tels sacs à main, etc.).

**Qui**

Tous les travailleurs.

**OU**

Aux vestiaires.

Page 25 :

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Ranger**

**CHAUSSURES**

***Pourquoi***

*Les chaussures sont des objets hautement contaminés. Leur rangement adéquat est donc important.*

***Comment***

- En fin de travail, les chaussures de travail et/ou de sécurité sont rangées dans la zone sale de I'armoire-vestiaire (partie inférieure de l'armoire).

- Elles sont nettoyées une à plusieurs fois par semaine.

**Qui** :

Tous les travailleurs.

**OU :**

Aux vestiaires.

Page 26

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Ranger**

**VÊTEMENTS/TEXTILES USAGÉS**

***Pourquoi :***

*À la fin de la journée, les vêtements sont souillés tant à l'intérieur (transpiration) qu'à l'extérieur (éclaboussures).*

**Comment :**

Après chaque travail, la tenue de travail souillée doit être ôtée et disposée dans un bac ou sac à linge sale réservé à cet usage.

Ce sac est transmis à **la** blanchisserie générale ou à une société extérieure spécialisée.

Ne jamais disposer les vêtements souillés dans l'armoire de rangement de linge propre ni à même le sol du vestiaire.

Ne jamais disposer les vêtements en zone de stockage ni de production.

**Qui :**

Tous les travailleurs.

**Ou :**

Aux vestiaires.

Page 27

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Ranger**

**VÊTEMENTS PERSONNELS**

***Pourquoi****:*

*Les vêtements personnels sont contaminés et doivent être stockés correctement.*

**Comment** :

Les vêtements personnels sont stockés dans la zone sale de l'armoire-vestiaire individualisée et localisée dans le local-vestiaire.

Dans les armoires simples, les vêtements professionnels qui sont soit pliés, soit suspendus sur cintre, sauf s'ils sont protégés, ne peuvent être rangés à côté des habits de ville (contacts contaminants).

Les chaussures de ville sont toujours positionnées dans la zone inférieure de l'armoire.

**Qui**

Tous les travailleurs.

**Ou**

Aux vestiaires.

Page 28 :

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Nettoyer**

**TENUE DE TRAVAIL**

***Pourquoi :***

*La tenue de travail souillée est contaminée.*

**Comment :**

La tenue de travail est lavée mécaniquement à l'aide de détergent bactéricide et à des températures supérieures à 80°C, en interne ou en externe.

Le repassage est facultatif et tributaire du type de fibre textile. Le matériel à usage unique n'est jamais recyclé.

**Qui** :

Les services externes ou internes de blanchisserie.

**Ou**

**À** l'extérieur de l'unité ou en buanderie.

Page 29 :

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Nettoyer**

**COIFFE**

***Pourquoi***

*La coiffe souillée est contaminée.*

**Comment**

La coiffe est lavée mécaniquement à l'aide de détergent bactéricide et à des températures supérieures à 80°C, en interne ou en externe.

Le repassage est facultatif et tributaire du type de fibre textile. Le matériel à usage unique n'est jamais recyclé.

**Qui**

Les services externes ou internes de blanchisserie.

**Ou**

À l'extérieur de l'unité ou en buanderie.

Page 30 :

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Nettoyer**

**CHAUSSURES**

***Pourquoi****:*

*Les chaussures professionnelles sont hautement contaminées.*

Comment

1. Les chaussures professionnelles et/ou de sécurité sont lavées au moins une fois par semaine de façon manuelle ou bien à l'aide de brosses mécaniques.

1. Les bottes sont lavées après chaque usage
2. Les sur-chaussures à usage unique ne sont jamais récupérées.

**Qui**

Tous les travailleurs.

**Ou**

Aux vestiaires.

Page 31

**HYGIÈNE PERSONNELLE**

**Nettoyer**

**GANTS**

***Pourquoi****:*

*Les gants métalliques ou de nylon doivent être nettoyés pour les débarrasser de leurs souillures.*

**Comment**

**1.** Dès le travail terminé, les gants métalliques ou de nylon trempent dans l'eau + détergent bactéricide

2. Quand l'opération de nettoyage commence, évacuer l'eau et brosser énergiquement les gants avec de l'eau+ détergent bactéricide. L'opération peut être reprise plusieurs fois.

Dès que les gants sont propres visuellement, laisser agir le produit (eau + détergent bactéricide) : temps de contact 10 minutes (voir étiquetage produit).

3. Rincer abondamment à l'eau chaude.

4. Faire sécher dans un séchoir ou bien au four ou bien à l'air ambiant en zone propre sur égouttoir vertical

1. Stocker en zone propre ou au frigo
2. Fréquence de nettoyage : **Une fois** par jour

**Qui**

Tous les travailleurs.

**Ou**

En zone de laverie

Bonjour,

Bonjour à tout le monde,

Pourquoi mes pages Word s’affichent-elles comme ça ?

J’aimerais que les pages s’affichent intégralement même quand il ya un vide…que faire SVP ?

Merci d'avance pour votre aide.