Département Gestion de risque

|  |
| --- |
| **Hygiène personnelle dans le secteur de l’alimentation** |

**1. Introduction : l’importance de l’hygiène personnelle**

Les bactéries sont partout : elles peuvent contaminer les gens, les animaux, les plantes, l’air, l’eau et les denrées alimentaires. Elles se multiplient facilement dans un environnement chaud et humide. Certaines bactéries nocives peuvent même constituer une menace pour notre santé.

Les travailleurs du secteur alimentaire peuvent sans le savoir être porteurs de germes dangereux. Ces derniers peuvent être présents dans le nez, la gorge, les intestins, la peau…

Une bonne hygiène personnelle peut notamment permettre d’enrayer les bactéries pathogènes sur le lieu de travail.

**2. Hygiène des mains**

* **Des mains propres sont la meilleure garantie d'une bonne hygiène.**
* Des ongles courts et soignés ;
* Pas de vernis à ongles, ni de faux ongles ;
* Pas de bijoux, ni de montre etc. ;
* Les blessures doivent toujours être couvertes d’un pansement adapté (étanche, isolant) ou d'un gant ;
* Les blessures infectées nécessitent d’abord un avis médical ;
* Ne pas se lécher les doigts .

**Quand se laver les mains ?**

* Au début du travail ;
* Après chaque interruption importante du travail ;
* Lors d’un changement de tâche ;
* Avant et après avoir touché des produits crus transformés et des produits souillés (par ex. des légumes frais) ;
* Après avoir nettoyé des ustensiles de cuisine ;
* Après avoir touché des déchets, une poubelle, un téléphone, un bouton de porte… ;
* Après chaque passage aux toilettes ;
* Après avoir éternué, s’être mouché, avoir toussé ;
* Avant et après avoir soigné une blessure ;
* Après avoir porté des gants.

**Exigences relatives à l’infrastructure :**

* Un lavabo avec de l’eau courante et potable ;
* Ce lavabo est exclusivement destiné à se laver les mains ;
* Le robinet s’ouvre de préférence sans les mains (par ex. avec le genou, le coude ou le pied) ;
* Distributeur de savon (de préférence un savon antibactérien). Et de préférence aussi avec une commande au coude ;
* Brosse à ongles mise à disposition (à désinfecter régulièrement et à remplacer à temps) ;
* Préférence pour des serviettes en papier jetables ;
* Poubelle (de préférence à pédale).

**Méthode pour se laver les mains :**

* Mouillez vos mains, poignet et avant-bras sous l’eau courante ;
* Prenez une dose de savon ;
* Savonnez vos mains, poignet et avant-bras ;
* N’oubliez pas de savonner vos pouces
* Frottez vos ongles ;
* Rincez vos mains en les dirigeant vers le bas ;
* Séchez-les bien à l'aide de serviettes en papier ;
* Fermez toujours un robinet à commande manuelle à l'aide d'une serviette jetable.

**3. Hygiène des cheveux**

* Cheveux longs attachés ;
* Chapeau qui renferme correctement tous les cheveux ;
* Les barbes et moustaches doivent être courtes et bien entretenues ;
* Cheveux propres.

**4. Hygiène de la bouche et du nez**

* Utilisez des mouchoirs jetables si vous devez éternuer ou tousser ;
* N’éternuez et ne toussez pas au-dessus de denrées alimentaires ;
* Si vous toussez, mettez plutôt votre coude devant votre bouche, à la place de votre main ;
* En cas de rhume, portez un masque jetable ;
* Évitez de toucher votre bouche et votre nez ;
* Bonne hygiène des dents.

**5. Vêtements de travail**

* Portez chaque jour des vêtements de travail propres et bien fermés (vêtements que l'on peut blanchir, de préférence en coton) ;
* Chaussures de travail appropriées (semelle étanche, antidérapante), à porter exclusivement sur le lieu de travail ;
* Les vêtements de protection (bodywarmers) sont de préférence portés sous les vêtements de travail ;
* Tablier de protection en cas d’activités salissantes (par ex. la transformation de poisson).

**6. Tabac**

* Il est absolument interdit de fumer

**7. Santé et hygiène**

* Lavez-vous tous les jours ;
* Consultez toujours un médecin en cas :
  + de graves affections cutanées (blessures ouvertes, furoncles…) ;
  + d’affections des voies respiratoires (gros rhume, grippe, bronchite) ;
  + de troubles du système digestif (diarrhée, vomissements).

**Besoin d'aide ? Mensura est heureux de vous l'apporter. Appelez-nous au 02/549.71.00.**