

1.7 HYGIÈNE ET COMPORTEMENT DU PERSONNEL

Le personnel constitue l'une des premières sources de contamination microbienne des aliments, notamment par l'intermédiaire de ses mains.

Aussi doit-il respecter un haut niveau d'hygiène corporelle (lavage des mains très fréquent) et avoir un comportement adapté dans l'établissement de restauration.

QUI EST CONCERNÉ ?

Tout le personnel exerçant au sein de l'établissement de restauration et impérativement le personnel de production et de distribution.

UN COMPORTEMENT ADAPTÉ ?

Le personnel doit parfaitement connaître et appliquer au quotidien les bonnes pratiques d'hygiène en restauration et des règles qui y sont associées. Il s'agit par exemple :

- de ne pas fumer (ou vapoter), manger, boire en dehors des endroits spécifiquement dédiés,
- d'utiliser des cuillères pour goûter les plats (et de changer de cuillère à chaque fois, sans les réutiliser),
- d'appliquer les règles relatives à l'état de santé et à l'hygiène corporelle,
- de respecter les règles de port de la tenue de travail spécifique,
- éventuellement, d'utiliser et d'entretenir correctement son casier vestiaire personnel,
- d'appliquer scrupuleusement les instructions définies à son poste de travail, etc.

QUAND SE LAVER LES MAINS ?

Les mains sont maintenues propres en permanence. Afin de permettre un lavage hygiénique des mains, les ongles sont courts, non vernis et propres. Aucun bijou ni montre ne sont portés ; l'alliance est tolérée si l'anneau est lisse.

Le personnel doit se laver les mains aussi souvent que nécessaire pendant le travail, au moins toutes les 20 minutes, et impérativement :

- à la prise de poste et après chaque pause,
- après être allé aux toilettes,
- après s'être mouché, avoir toussé ou éternué,
- avant de mettre des gants et après les avoir retirés,
- après s'être touché les cheveux, le nez, la bouche,
- après être allé fumer (ou vapoter),
- après toute opération « sale » ou contact contaminant : manipulation de cartons, de déchets, etc.
- avant toute opération « propre » : manipulation de produit nu ou de matériel propre, etc.

QUEL MATÉRIEL UTILISER ?

Pour se laver les mains de manière hygiénique, le personnel dispose de lave-mains spécifiquement adaptés et judicieusement disposés dans l'établissement de restauration (à la sortie des toilettes et le plus souvent à proximité immédiate des postes de travail). Les lave-mains doivent être à commande non manuelle, propres, en parfait état de fonctionnement.

L'équipement du poste de lavage des mains comprend :

- le lave-mains proprement dit, alimenté en eau tiède, de débit suffisant,
- un distributeur de savon liquide, de préférence bactéricide,
- un distributeur de papier essuie-mains à usage unique,
- une corbeille pour le recueil des essuie-mains après utilisation.

Si des brosses à ongles sont mises à disposition, elles doivent être entretenues et désinfectées quotidiennement afin de ne pas constituer un vecteur de contamination (par exemple, passage en lave-vaisselle).



COMMENT SE LAVER LES MAINS ?

Les différentes étapes sont décrites en photos sur la page suivante.









ARCHIVES

- Le livret d'accueil de l'établissement, qui présente les règles d'hygiène corporelle et de comportement ; celles-ci doivent être rappelées dans le cadre de la formation des personnels.

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitres I et VIII

COMMENT SE LAVER LES MAINS ?

<p>Étape 1</p>	 <p>Mouiller les mains abondamment sous l'eau chaude</p>	 <p>Presser le distributeur pour obtenir une noix de savon liquide au creux de votre paume.</p>
<p>Étape 2</p>		<p>Frotter les mains paume contre paume, jusqu'à faire mousser le savon.</p> <p>Frotter la paume d'une main contre le dos de l'autre main, et sur toute la longueur des doigts.</p> <p>Répéter avec l'autre main.</p>
<p>Étape 3</p>	 <p>Frotter les mains l'une contre l'autre en entrecroisant les doigts.</p> <p>Frotter vigoureusement entre chaque doigt.</p>	 <p>Frotter autour de chaque pouce.</p> <p>Frotter les extrémités des doigts contre vos paumes.</p>
<p>Étape 4</p>		<p>Rincer le savon à l'eau claire.</p>
<p>Étape 5</p>	 <p>Sécher soigneusement les mains avec du papier à usage unique.</p>	 <p>Jeter le papier à la poubelle après utilisation.</p>