

1.8 HYGIÈNE VESTIMENTAIRE

La tenue de travail du cuisinier permet de limiter le risque de contamination des aliments par des micro-organismes et les parasites hébergés par la peau et les cheveux, voire la chute de cheveux dans les aliments. Elle doit être spécifique du travail en restauration, complète et maintenue propre en permanence.

DE LA TÊTE AUX PIEDS : QUELLE TENUE ADOPTER ET POUR QUELLES TÂCHES ?

Il est important que chaque établissement définisse la tenue à adopter par catégorie de poste de travail (zone de réception, préparations froides, préparations chaudes, distribution, etc.) et que cela soit rappelé dans les instructions d'hygiène mises en place à chaque poste de travail.

Le port d'une tenue qui serait différente de la tenue prévue pour les locaux de fabrication (blouse médicale, bleu de travail ou tenue de sport, de ville) est interdit dans tout local concerné par la préparation ou la distribution de denrées alimentaires. Dans les locaux de stockage des matières premières conditionnées, dans les locaux de lavage et de stockage de la vaisselle et de la batterie de cuisine, le port de tenues différentes de celles prévues pour les locaux de fabrication n'est pas recommandé.

S'ils sont autorisés, des suréquipements doivent être mis à disposition des personnels pour éviter tout transfert de contaminations vers les locaux, denrées, matériels et équipements.

Des dispositions particulières (change ou suréquipement) doivent être prévues lors des pauses ou lorsque du personnel est amené à occuper successivement plusieurs postes de travail (ex : cuisinier assurant la réception de marchandises).

L'ensemble des éléments composant la tenue doit être maintenu en bon état, propre en permanence et donc changé aussi souvent que nécessaire : change au moins quotidien pour les textiles, utilisation de jetables, etc.

Le nombre de tenues en dotation doit être adapté à la fréquence de change.

LA COIFFE

Elle est obligatoire lors de la manipulation de denrées nues (production, distribution) et doit englober la totalité de la chevelure. La charlotte représente la meilleure option. Le port du calot, de la toque type « bandana » ou de coiffes est toléré en distribution.

Dans les zones où des denrées nues sont manipulées, les personnels barbus ou moustachus peuvent utilement être invités à porter un masque de protection recouvrant leur barbe et/ou moustache.

LE MASQUE BUCCO-NASAL

Le port d'un masque bucco-nasal est utile dans les zones où des denrées nues sont manipulées lorsque le personnel présente des symptômes de maladie rhinopharyngée. Le masque doit couvrir la bouche et le nez. Il doit être changé très régulièrement.



LES VESTES ET PANTALONS

Les manches des tenues ne doivent pas être une source de contamination. Elles doivent être portées relevées afin de faciliter le nettoyage et la désinfection des mains et des avant-bras des opérateurs.

La tenue vestimentaire de base peut être utilement complétée par :

- un tablier en plastique porté sur la tenue (ex : plonge, laverie),
- une tenue de protection contre le froid portée sous la tenue (ex : préparations froides).

LES GANTS À USAGE UNIQUE

Le port de gants à usage unique est recommandé lors de la manipulation directe (contact main-denrée) de denrées nues, notamment celles qui ne subiront pas de traitement thermique assainissant (ex : élaboration de préparations froides). Il doit être maîtrisé afin d'éviter que ces équipements ne soient des sources de contamination :

- lavage des mains avant de mettre les gants,
- changement des gants après chaque opération (ex : tranchage, dressage) ou après contamination,
- lavage des mains après le retrait des gants.

N.B. : le port de gants favorisant la transpiration, le lavage des mains est préconisé après le retrait des gants si l'opérateur poursuit ses activités en secteur propre.

Dans le cas d'une blessure légère aux mains et non infectée, des gants à usage unique peuvent être utilisés pour recouvrir la blessure, elle-même protégée par un pansement étanche.

Les gants utilisés doivent être homologués pour la manipulation de denrées alimentaires. Ainsi, il est recommandé de ne pas porter de gants en latex, allergisant.

Le port de gants à usage unique est dangereux à proximité des sources de chaleur (risques de brûlure). Il ne doit pas être confondu avec le port de gants thermiques pour la préhension de plats chauds (ex : moufles en silicone).

LES BIJOUX

Le port de bijoux aux mains et poignets nuit au lavage hygiénique des mains. D'une manière générale, les bijoux constituent, par ailleurs, des corps étrangers potentiels dans les préparations culinaires.

Est donc proscrit le port :

- de la montre (à cet effet, les locaux peuvent être équipés d'une horloge),
- de bracelets,
- de bague(s) (seule l'alliance, si elle est lisse, est tolérée),
- de boucles d'oreilles (leur port peut être toléré sous réserve qu'elles soient recouvertes par une charlotte),
- de piercings apparents.

LES CHAUSSURES

Les chaussures doivent être adaptées à l'utilisation en restauration et strictement réservées à cet usage (pas d'utilisation à l'extérieur).

QUELLE TENUE POUR LES EXTÉRIEURS ?

Tout personnel extérieur pénétrant dans des locaux de production de l'établissement doit s'équiper au préalable d'une tenue « visiteur », y compris le personnel d'encadrement ou administratif (gérant) et le personnel d'entretien ou de maintenance.

La tenue « visiteur » doit se composer :

- d'une blouse propre ou jetable recouvrant l'ensemble des vêtements,
- d'une charlotte,
- de chaussures « restauration » propres ou de sur-chaussures jetables.

Les visiteurs sont invités à se laver les mains dès qu'ils pénètrent dans les locaux « restauration ».

Les visites doivent être limitées à des stricts impératifs. A l'entrée des locaux « restauration », un affichage clair doit signaler l'interdiction d'y pénétrer sans autorisation et sans équipement.

COMMENT LAVER ET STOCKER LES TENUES DE TRAVAIL ?

LE LAVAGE

Le recueil et le stockage du linge sale doivent être séparés du stockage du linge propre (panières ou sacs spécifiques).



Le lavage des tenues de travail peut être réalisé par une société spécialisée. S'il est réalisé en interne, il doit être effectué à + 90 °C ou, pour une température de lavage inférieure, avec un agent désinfectant (eau de Javel par exemple). Le lavage à domicile est déconseillé mais, au cas où il serait pratiqué, ces modalités de lavage doivent être communiquées au personnel et l'efficacité régulièrement contrôlée.

Le nettoyage régulier des chaussures de travail doit être prévu.

LE RETOUR ET LE STOCKAGE DES TENUES PROPRES

Les tenues propres doivent être rapportées depuis le lieu de lavage dans des conditions permettant d'éviter toute contamination (sac dédié et propre, film plastique, etc.).

Elles sont ensuite stockées en étant protégées des contaminations : local ou armoire dédiés et fermés, housses ou films, etc.

Dans les vestiaires du personnel, les tenues propres de travail (chaussures de travail incluses) doivent être séparées des vêtements de ville considérés comme « sales » (exemple : utilisation de housses, d'armoires à deux compartiments, etc.).

Pour aller plus loin ...

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