

Hygiène du personnel actif dans la chaîne alimentaire

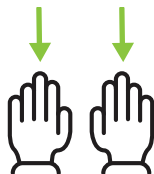
L'AFSCA vous rappelle quelques bonnes pratiques pour éviter les intoxications alimentaires du consommateur.
Des règles d'or pour un produit #sûr !

#1 Des mains, des vêtements et un environnement propre

Lavez-vous les **mains** avec du savon avant de manipuler des denrées alimentaires, après chaque passage aux toilettes, après avoir manipulé des déchets, ...



Gardez vos **ongles** courts, propres et exempts de vernis. Ne portez pas de faux ongles. Le port de **gants** à usage unique n'est **pas obligatoire**. Si vous en portez, changez de gants après une manipulation qui peut les avoir souillés.



Utilisez des **vêtements de travail** qui n'ont pas été portés en-dehors de la zone de production. Travaillez sur des **plans de travail** et avec des **outils** nettoyés et propres.



#2 Des plaies bien couvertes

Couvrez entièrement vos plaies avec un pansement imperméable et de couleur vive permettant de le visualiser si vous le perdez. S'il venait à tomber, jetez à la poubelle les denrées avec lesquelles il est éventuellement entré en contact.



#3 Pas de bijoux

Ne portez **pas de montre ou de bijou**. L'alliance est tolérée.



#4 Des gestes à bannir

En zone de production, **évit**ez de tousser ou d'éternuer, ainsi que de vous toucher le nez, la bouche ou le visage, de goûter avec les doigts, ...

Ne fumez, ne buvez et ne mangez pas (même pas un chewing-gum) dans les locaux où vous manipulez des denrées alimentaires.

Boire de l'eau est toutefois permis.



#5 Un état de santé au-dessus de tout soupçon

Vous ne pouvez pas travailler dans une entreprise alimentaire **si vous êtes atteint ou porteur d'une maladie que vous pourriez transmettre via les denrées alimentaires**

(maladie gastro-intestinale ou O.R.L., hépatite A, infection respiratoire ...).



#6 Pas de cheveux « au vent »

Attachez vos cheveux s'ils sont longs et **couvrez votre tête d'une coiffe ou d'un filet** pour qu'aucun de vos cheveux ne tombe dans les préparations.



#7 Et encore

Pendant la phase de production, **les aliments qui tombent par terre doivent être écartés** du circuit ! Nettoyez et désinfectez toujours les outils tombés au sol.

Même si vous adorez **votre chat ou votre chien, ne l'introduisez pas dans une zone de production.**



Une bonne hygiène dans une zone de production est une affaire de logique. Utilisez votre bon sens pour garantir au consommateur un produit tout à fait sûr !



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

