

## 1.6 ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL

**Le personnel peut être une source importante de contamination lors de la manipulation des denrées alimentaires. En effet, l'homme abrite naturellement une importante flore microbienne localisée notamment au niveau de la peau, des muqueuses et du contenu digestif. On peut y trouver des bactéries pathogènes, notamment des salmonelles et des staphylocoques, voire des parasites (ténia ou amibes par exemple) ou des virus.**

Les personnes porteuses de bactéries pathogènes, de parasites ou de virus ne montrent pas toujours des symptômes (diarrhée, panaris, ...). Le portage peut passer inaperçu ; on parle alors de porteur sain.



Crédit photo : INRS

### QUI EST CONCERNÉ ?

Cela concerne tout personnel amené, dans le cadre de son travail, à manipuler des denrées alimentaires et/ou des matériaux au contact direct des denrées alimentaires (ex : vaisselle, batterie de cuisine, conditionnements alimentaires) ; et cela quel que soit son statut, permanent, intérimaire, tournant, renfort, saisonnier, stagiaire, ...

Hormis le personnel employé dans le domaine de la restauration, il convient de veiller à ce que toute personne qui accède aux locaux de production (personnel administratif, services de contrôle, personnel de maintenance, etc.) soit en bon état de santé apparent.

### COMMENT S'ASSURER DE L'ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL ?

Les personnels doivent déclarer spontanément et dans les meilleurs délais au responsable de l'établissement de restauration les maladies ou affections susceptibles de

contaminer les denrées alimentaires et, notamment, des infections, des lésions cutanées, des plaies infectées, des brûlures, des écoulements de l'oreille, de l'œil ou du nez, de la fièvre, des vomissements, des diarrhées, la jaunisse.

Cette responsabilité leur est clairement expliquée lors de l'accueil ou de la formation et rappelée dans les documents d'information (livret d'accueil, ...).

Ces dispositions sont complémentaires de celles qui incombent à la Médecine du Travail.

### ET SI UNE PERSONNE EST MALADE OU BLESSÉE ?

**L'exploitant a la responsabilité de prendre toute mesure afin d'éviter le risque de contamination de denrées alimentaires par des personnes connues ou suspectées de présenter une maladie ou affection incompatible avec la sécurité sanitaire des aliments.**

Ces personnes sont invitées à consulter leur médecin dans les meilleurs délais. Dans l'attente de l'amélioration de leur état de santé, des mesures conservatoires doivent être prises :

- ces personnes doivent renforcer les bonnes pratiques d'hygiène (port de masque, lavage des mains...);
- dans le cas de blessures légères et non infectées au niveau des mains, la manipulation des denrées alimentaires peut être autorisée sous réserve de pouvoir recouvrir la blessure par un pansement étanche régulièrement renouvelé et des gants à usage unique, en accord avec la sécurité au travail en fonction du poste occupé (voir aussi la fiche 1.8 Hygiène vestimentaire) ;
- en cas de doute sur les mesures conservatoires à mettre en place, il convient de se faire conseiller par un service médical ;
- ces dispositions sont complémentaires au suivi médical obligatoire dans le cadre de la médecine du travail que l'employeur doit appliquer.

*N.B. : L'établissement de restauration doit disposer du matériel nécessaire pour les premiers soins (désinfectants, pansements et gants, en vinyle ou en nitrile).*

### ARCHIVES

- Document à destination du personnel concernant l'état de santé (livret d'accueil ou autre support) ; l'obligation du personnel de déclarer à l'exploitant certaines maladies et affections doit y être clairement notifiée.

### Pour aller plus loin ...

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

## 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>