

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>

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.