



7 règles de l'hygiène des produits alimentaires

1. Se laver les mains

Des mains et des ongles propres évitent le risque de transmission de maladies lors d'une poignée de mains ou lorsqu'on touche des surfaces et des objets.

2. Porter des vêtements de travail propres

Des germes pathogènes se fixent dans des vêtements de travail sales et peuvent ainsi contaminer les denrées alimentaires.

3. Garder propres le poste de travail et les équipements

Dans la saleté, les germes pathogènes dangereux peuvent se multiplier rapidement.

4. Ne pas se rendre au travail lorsqu'on est malade

Certains agents pathogènes peuvent se transmettre par les aliments, même si ceux-ci sont soumis à de fortes chaleurs.

5. Respecter les bonnes températures

Soumis à des températures entre 20°C et 50°C, les denrées alimentaires s'abîment le plus rapidement. Il ne faut donc pas interrompre la chaîne du froid.

6. Séparer les denrées alimentaires crues et celles qui sont déjà cuites

Les agents pathogènes se transmettent facilement des aliments crus vers les mets déjà cuits, resp. préparés.

7. Eliminer les déchets rapidement et de manière appropriée

Les déchets et les aliments avariés contiennent des bactéries qui peuvent provoquer entre autres aussi des intoxications alimentaires.

1. Hygiène personnelle

L'hygiène personnelle comprend...

- se doucher.
- des cheveux propres.
- des ongles propres.
- des vêtements propres.
- des chaussures propres.



Adobe Stock / peefay

1.1 Se laver et se désinfecter les mains

Le port de bagues et de bijoux au bras n'est pas autorisé lors de la production de denrées alimentaires, à l'exception de l'alliance. On se lave les avant-bras et les mains...

- avant de commencer le travail.
- après les pauses.
- après avoir travaillé avec des substances crues.
- après avoir touché de la saleté et des déchets.
- après un contact fréquent des mains avec l'argent.
- après être allé aux toilettes.

Tout d'abord nettoyer soigneusement les avant-bras ainsi que les mains avec de l'eau et du savon. Ensuite bien les sécher et désinfecter.

1.2 Vêtements propres

Les vêtements doivent toujours être propres. Les vêtements sales ont leur place à la maison dans le panier à linge sale.

1.3 Vêtements de travail propres

Les vêtements de travail doivent toujours être propres et changés régulièrement.

Ne porter les vêtements de travail que dans l'entreprise!

1.4 Blessures et maladies

Même les plus petites blessures peuvent devenir un grand danger. A ce sujet il faut veiller à ce qui suit:

- Les blessures ouvertes sont des terrains de prolifération de germes. Elles doivent donc être recouvertes d'un pansement, bandage, etc.
- Porter une protection en caoutchouc (doigtier).
- Porter des gants.
- En cas d'eczéma, contacter le dermatologue.

Des symptômes tels que fièvre et diarrhée sont des signes d'un empoisonnement aux salmonelles. Il y a obligation de l'annoncer au responsable de l'entreprise!



Adobe Stock / Denis Aglichev

2. Hygiène dans l'entreprise

La propreté optique seule ne suffit pas, car les microbes ne sont pas visibles à l'œil nu. Les souillures invisibles sont éliminées par la chaleur (80°C min.), les rayons UV ou un produit désinfectant.

On ne procède à aucune désinfection sans un nettoyage soigné préalable. Appliquer le dosage et les temps d'action indiqués par le fabricant!

2.1 Propreté

Ces éléments doivent être maintenus propres dans toute boucherie:

- Surfaces de travail
- Aires de stockage
- Locaux de réfrigération et de congélation
- Tiroirs
- Armoires
- Matériel pour livraison
- Véhicules de livraison



Adobe Stock / Svitlana

Un poste de travail propre et hygiénique fait plaisir et assure la sécurité. Chez nous les clients doivent aussi pouvoir jeter un coup d'œil derrière les coulisses.

2.2 Matières premières

Chaque collaborateur en porte la responsabilité. Lors de livraisons de marchandises, les produits doivent être contrôlés en ce qui concerne la quantité, la qualité, la date et la température. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Il faut veiller aux points suivants:

- Les irrégularités doivent être annoncées au responsable.
- Contrôler une nouvelle fois la matière première avant la transformation.
- N'utiliser que des produits dont la qualité est irréprochable.

Nous garantissons en tout temps à nos clients une qualité alimentaire irréprochable sur le plan de l'hygiène!

2.3 Entreposage

Contrôler régulièrement la température des locaux de réfrigération et de congélation ainsi que des vitrines réfrigérées. Il faut: réfrigérer les chambres froides et locaux de vente à 5°C maximum et les congélateurs au moins à -18°C.

Les principes de stockage suivants doivent être respectés:

- Toujours stocker les produits critiques en haut, les produits non critiques en bas.
- Ne jamais stocker les produits finis directement à côté des matières premières, pâtes ou levures.
- Bien emballer les produits surgelés et inscrire la date.

La nouvelle marchandise se place derrière, celle qui est déjà là est placée devant (principe «First-in, first-out»)

2.5 Autres règles de comportement

- Ne pas fumer au poste de travail.
- Ne pas éternuer ou tousser sur les denrées alimentaires.
- Séparer clairement les déchets des entrepôts de production.

Par leur comportement correct, tous les collaborateurs contribuent significativement à la sécurité des produits alimentaires!