



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 propres



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 lisse est tolérée.





#4 Des gestes à bannir



En zone de production, **évit**ez de **touss**er 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 !

