

Pratiques du personnel de transformation des aliments



Les transformateurs d'aliments ont la responsabilité de rendre les aliments sûrs et adaptés à la consommation humaine. De bonnes pratiques d'hygiène personnelle et la propreté du personnel sont deux des maillons les plus importants dans la prévention des maladies d'origine alimentaire. Le personnel peut être impliqué dans différentes activités, notamment la cuisson, l'emballage, la transformation, la production ou le transport. Pour limiter au minimum le risque de contamination des aliments, le personnel doit suivre des pratiques d'hygiène personnelle adéquates.

Hygiène personnelle

- Le personnel doit maintenir un degré adéquat de propreté personnelle, comme prendre une douche ou un bain avant le travail.
- Les employés ne peuvent fumer, boire, manger ou mâcher de la gomme que dans les zones désignées pour éviter la contamination des zones de transformation des aliments.
- Évitez d'éternuer, de cracher ou de tousser sur des aliments non protégés ou des surfaces en contact avec des aliments. Toussez ou éternuez dans le pli de votre bras, pas dans vos mains.

Coupures, blessures et plaies

- Les coupures ouvertes ou les blessures aux mains, aux poignets ou aux bras doivent être signalées à un superviseur.
- Toute coupure, blessure ou plaie ouverte sur les mains, les poignets et les bras doit être entièrement recouverte d'un bandage ou de pansements imperméables.
- Portez des gants ou des doigtiers sur les bandages sur les mains.

Ongles

- Gardez les ongles coupés et non polis pour faciliter le nettoyage et l'ajustement des gants. N'utilisez pas d'ongles artificiels.

Bijoux

- Les manipulateurs d'aliments ne peuvent pas porter de bijoux dans les zones de transformation ou de stockage des aliments (colliers, bracelets, boucles d'oreilles, etc.). Retirez vos bijoux avant de vous présenter au travail.

Manipulateurs d'aliments malades

- Les manipulateurs d'aliments présentant des symptômes tels que fièvre, éternuements ou toux persistants, diarrhée, vomissements, jaunisse ou mal de gorge accompagné de fièvre doivent en informer leur superviseur.
- Les manipulateurs d'aliments malades doivent être exclus du travail ou empêchés de travailler avec des aliments exposés, des surfaces en contact avec des aliments, de l'équipement ou des ustensiles.

Cheveux attachés

- Portez des filets à cheveux ou des filets à barbe pour couvrir efficacement les cheveux.

- Évitez de toucher vos cheveux pour éviter la propagation des germes.

Lavage des mains

Les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains chaque fois que leurs mains sont susceptibles de contaminer les aliments. Les mains doivent être lavées et séchées dans les situations suivantes :

- Avant de commencer le travail et entre les tâches
- Avant de travailler avec des aliments prêts à manger ou des ingrédients alimentaires après avoir manipulé des aliments crus
- Après être allé aux toilettes
- Après avoir touché ses cheveux, son cuir chevelu ou une partie du corps
- Après avoir mangé, bu ou fumé
- Après avoir toussé, s'être mouché, avoir éternué ou avoir utilisé un mouchoir jetable

Étapes adéquates du lavage des mains

- Utilisez un savon et de l'eau chaude.
- Lavez-vous les mains pendant au moins 20 secondes.
- Le lavage des mains efficace comprend le dos des mains, les paumes et les parties exposées des bras, entre les doigts et autour des ongles.
- Séchez-vous soigneusement les mains avec une serviette en papier à usage unique ou un souffleur d'air chaud.

Étapes de lavage des mains



1. Mouillez-vous les mains



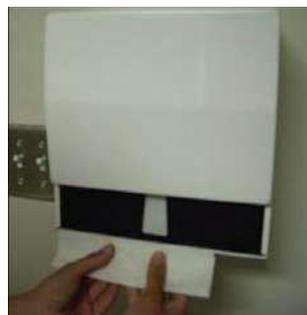
2. Ajoutez du savon



3. Frottez le dos des mains, les poignets, entre les doigts, sous les ongles pendant 20 secondes.



4. Rincez



5. Séchez-vous les mains avec des serviettes en papier



6. Fermez le robinet avec une serviette en papier

Pour vous chronométrer, essayez de chanter Joyeux anniversaire deux fois. Cela devrait prendre environ 20 secondes.

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments, veuillez communiquer avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments à l'adresse foodsafety@gov.mb.ca.