

Ce document vise à informer le personnel des Bonnes Pratiques d'Hygiène de base à connaître et appliquer en transformation alimentaire. Cette procédure s'applique à tout le personnel qui manipule des denrées alimentaires

Tout le personnel de l'établissement en contact avec les denrées alimentaires doit avoir connaissance de des bonnes pratiques d'hygiène à adopter.

a) Etat de santé

Le personnel est attentif à son état de santé. En cas de maladie contagieuse (ex : diarrhée), le personnel n'entre pas directement en contact avec les denrées alimentaires ou en cas de doute, le personnel travaillera avec un masque naso-buccal pour éviter toute possible propagation.



b) La tenue vestimentaire



Le personnel porte une tenue vestimentaire externe propre dédiée à la production (tablier ou autre). Le linge est régulièrement nettoyé pour garantir sa propreté. Les vêtements portés sous la tenue devront être propres.

Des chaussures réservées à la zone de production ou des surchaussures seront mises.

Les bijoux seront enlevés avant d'entrer dans l'atelier de transformation. Seule l'alliance est tolérée.

Les cheveux seront couverts et attachés s'ils sont longs pour éviter toute chute dans les denrées. Si le personnel porte une barbe, celle-ci sera également couverte.

Le personnel doit éviter de sortir du local en tenue de travail et il est préférable que le personnel enlève sa tenue de travail lors des pauses.

 Il est interdit de passer de zone sale en zone propre, sans se changer de tablier, se laver et marcher sur le tapis imprégné de désinfectant.

c) Les mains

Les mains seront lavées avec du savon avant toute manipulation alimentaire mais également après des actions sensibles comme avoir été aux toilettes, avoir manipulé des légumes crus non nettoyés, des œufs en coquille, des déchets, ...

Les ongles doivent être courts, propres et sans produits dessus (vernis / faux ongles) pour ne pas risquer de contaminer les denrées fabriquées.

En cas de blessure, l'opérateur nettoie et désinfecte toute blessure et la protège par un pansement étanche. Si la plaie risque d'être en contact avec les denrées alimentaires, il est indispensable d'utiliser des gants.

⚠ Le port des gants n'est pas une obligation sauf en cas de blessure, ou de problème dermatologique.

En cas de port de gants, ils doivent être renouvelés à la même fréquence que les mains auraient été lavées.

HYGIÈNE DES MAINS SIMPLE ET EFFICACE



Situations nécessitant un lavage des mains après réalisation :



d) Consignes générales à respecter en fabrication

L'ensemble du personnel veille à respecter les consignes suivantes :

- Il est interdit de boire, manger et fumer dans les locaux de travail
- Les portes et fenêtres de l'abattoir doivent rester fermées pendant la production.
Seules les ouvertures équipées de moustiquaires peuvent être ouvertes
- Tout l'équipement et l'abattoir sera nettoyé en suivant le plan de nettoyage et désinfection (N&D) affiché dans l'atelier
- Les couteaux sont stérilisés régulièrement en les plongeant dans l'eau à minimum 82°C
- Il est conseillé de travailler en premier les bovins, ensuite les petits ruminants et pour finir les porcs afin d'éviter des potentielles contamination entre espèce.
- Toutes denrées qui tombent au sol sont automatiquement éliminées de la production.
Les ustensiles qui tombent par terre doivent être nettoyés selon le plan de N&D
- L'utilisation des matières premières suivra les méthodes FEFO (First Expired, First Out - utilisation des produits dans l'ordre des dates de péremptions → produits périssant le plus vite utilisés en premier)
- Les déchets seront évacués régulièrement et minimum 1x/jour
- Les carcasses doivent être conservées au frais et doivent séjourner le moins longtemps possible en dehors du frigo
- Si le personnel a un doute sur un processus de fabrication ou autre, il se renseignera auprès d'une personne compétente pour éviter tout problème

 Rédaction : Naomi Barbosa	BPH en transformation alimentaire	Fiche reprenant les BPH dans le HRA du Plateau Ardennais 
--	-----------------------------------	--

Je soussigné(e), déclare avoir pris connaissance de ce document
et m'engage à respecter les Bonnes Pratique d'Hygiène en place dans le HRA du Plateau Ardennais

Fait le / /

Signature :

Je soussigné(e), déclare avoir pris connaissance de ce document
et m'engage à respecter les Bonnes Pratique d'Hygiène en place dans le HRA du Plateau Ardennais

Fait le / /

Signature :

Je soussigné(e), déclare avoir pris connaissance de ce document
et m'engage à respecter les Bonnes Pratique d'Hygiène en place dans le HRA du Plateau Ardennais

Fait le / /

Signature :

Je soussigné(e), déclare avoir pris connaissance de ce document
et m'engage à respecter les Bonnes Pratique d'Hygiène en place dans le HRA du Plateau Ardennais

Fait le / /

Signature :