 <p>LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé</p> <p>Direction de la santé</p>	Sécurité alimentaire	Rev. 03	Page 1/8
	<b>F-008</b>	Appl.: 17.07.2015	
<b>Fiche informative – HYGIENE DU PERSONNEL</b>			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 26 juillet 2016		par : FZ	

Un plan d'hygiène permet de garantir la propreté du personnel et éviter toutes contaminations des denrées alimentaires par le personnel.


Le plan d'hygiène comprend différents points :

**Fiche 1** : Nettoyage et désinfection des mains

**Fiche 2** : La tenue vestimentaire

**Fiche 3** : *procédure pour le **nettoyage des toilettes***

**Fiche 4** : *procédure pour la **gestion des déchets et poubelles***

 <p>LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé</p> <p>Direction de la santé</p>	Sécurité alimentaire	Rev. 03	Page 2/8
	<b>F-008</b>	Appl.: 17.07.2015	
<b>Fiche informative – HYGIENE DU PERSONNEL</b>			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 26 juillet 2016		par : FZ	

## FICHE N°1 : NETTOYAGE ET DESINFECTION DES MAINS


Les mains sont l'outil de travail le plus souvent utilisé par le personnel. La propreté des mains est donc une préoccupation obligatoire pour le personnel. En effet, si la propreté des mains n'est pas correctement assurée, il y a de forts risques de transmission de germes pouvant avoir des répercussions graves tout le long de la chaîne alimentaire, et en particulier dans l'assiette du consommateur.

Il est impératif de se nettoyer les mains et de les désinfecter avec du savon désinfectant. En effet, un lavage simple avec du savon peut être insuffisant, car il ne permet pas d'éliminer les germes de la surface de la peau. Des savons avec les deux fonctions, nettoyage et désinfection, peuvent être utilisés lorsque l'hygiène des mains l'exige (manipulation de produits sensibles).

### Quand se nettoyer et désinfecter les mains ?

- après passage aux toilettes
- après manipulation d'objets « sales » comme des cartons, un sac poubelle, etc.
- après utilisation du téléphone, tablette, etc.
- après avoir toussé, s'être mouché ou coiffé.
- après avoir manipulé de l'argent
- avant d'entrer dans l'atelier de production
- au retour de chaque pause
- avant et après déjeuner

Le lavage des mains doit s'effectuer après chaque geste sale (nettoyage, évacuation de déchets, après passage aux toilettes, etc.) et avant chaque geste propre (contact avec les denrées alimentaires).

 <p>LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé</p> <p>Direction de la santé</p>	Sécurité alimentaire	Rev. 03	Page 3/8
	<b>F-008</b>	Appl.: 17.07.2015	
<b>Fiche informative – HYGIENE DU PERSONNEL</b>			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 26 juillet 2016		par : FZ	

### Poste de lavage des mains : le lavabo hygiénique

Où ?

- dans une zone située avant l'entrée des zones de fabrication et de conditionnement (sas, vestiaires, toilettes, etc.).
- dans les ateliers de fabrication et de conditionnement, pour le lavage régulier des mains.

Equipement du poste ?

- Un lavabo avec une commande non-manuelle pour l'eau
- La présence d'eau chaude au lavabo
- Un distributeur de savon désinfectant : bactéricide, désinfectant, antiseptique
- essuie-mains à usage unique (papier...)
- Brosse à ongles, dans une solution désinfectante

### Protocole de lavage des mains

i. *Préparation*


Les mains et les avant-bras doivent être dénudés et ne porter aucun objet ou bijou (montre, bracelet, bagues, etc.). Les ongles doivent être courts et non vernis (pas de faux ongles).

ii. *Mouillage*

Mouiller les mains au moyen d'un jet d'eau tiède afin d'enlever des souillures superficielles.

iii. *Brossage*

*(si nécessaire après une activité qui laisse des résidus sous les ongles)*

 <p>LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé</p> <p>Direction de la santé</p>	Sécurité alimentaire	Rev. 03	Page 4/8
	<b>F-008</b>	Appl.: 17.07.2015	
<b>Fiche informative – HYGIENE DU PERSONNEL</b>			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 26 juillet 2016		par : FZ	

Brosser uniquement le bout des doigts (ongles compris) pendant quelques instants, de façon ferme, mais pas agressive, avec une brosse douce (pour éviter une trop grande élimination et dissémination des squames). Conserver les brosses à ongles dans du désinfectant.

iv. *Frotter les mains*


Savonner les mains consciencieusement en insistant sur les endroits critiques, c'est-à-dire la pulpe des doigts et du pouce, la surface des paumes et du dos de la main, le bord externe de la main, les espaces interdigitaux ainsi que le poignet et si besoin jusqu'à mi avant-bras. Le massage des mains ne doit pas être inférieur à 30 secondes.

v. *Rinçage*

Il doit être abondant avec une eau tiède.

vi. *Essuyage et séchage*

Le séchage des mains doit se faire avec un essuie-mains à usage unique. Le séchage le plus efficace se fait par tamponnement pour éliminer l'humidité et non la déplacer.


 LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé  Direction de la santé	Sécurité alimentaire	Rev. 03	Page 5/8
	<b>F-008</b>	Appl.: 17.07.2015	
<b>Fiche informative – HYGIENE DU PERSONNEL</b>			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 26 juillet 2016		par : FZ	


## FICHE N°2 : TENUE VESTIMENTAIRE



La tenue vestimentaire est un élément essentiel de l'hygiène. En effet, les effets personnels que nous portons en dehors du lieu de travail se retrouvent souillés par des contaminations diverses (boue, terre, microbes véhiculés par l'air pollué, contact avec des surfaces souillées).

Il est donc impératif de ne pas apporter ces microbes dans les zones de manipulation (fabrication, conditionnement) des produits alimentaires.

Le tableau suivant décrit les différents éléments de la tenue vestimentaire à utiliser dans l'industrie agroalimentaire.

Tenue	Type	Rôle	Utilisation
<b>Habits de travail</b> <b>Blouse</b> <b>Veste+pantalon</b>		<b>Protection des denrées alimentaires et de l'employé</b>	Exclusivement à l'intérieur des locaux de fabrication Sortie uniquement pour le nettoyage
<b>Coiffe</b>	<b>Charlotte</b> <b>Casquette</b>	<b>Eviter la chute de cheveux dans les denrées alimentaires</b>	A jeter dès la sortie des zones de production
<b>Masque</b>	<b>bucco-nasal</b>	- Porté en cas de maladie (rhume, angine, toux), si l'arrêt de travail ne peut être prononcé pour l'employé - En production : salle blanche / milieu industriel spécifique	Ce type de protection peut être conservé par l'employé tant qu'il reste en zone de fabrication.


 <p>LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé</p> <p>Direction de la santé</p>	Sécurité alimentaire	Rev. 03	Page 6/8
	<b>F-008</b>	Appl.: 17.07.2015	
<b>Fiche informative – HYGIENE DU PERSONNEL</b>			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 26 juillet 2016		par : FZ	

<b>Bijoux</b>		Les bijoux représentent un nid de bactéries et empêchent un nettoyage des mains efficace et conforme	le port de bijoux est <b>interdit</b> pour le personnel directement en contact avec les denrées alimentaires (alliance simple, lisse et propre peut être tolérée)
<b>Gants</b>		Barrière physique de protection entre les mains et les denrées pour limiter le risque de transfert des microbes	<b>Protection des blessures aux mains</b> <b>En complément d'une bonne hygiène des mains et pas en remplacement</b>

**Port de la coiffe** - Le **calot** très souvent rencontré dans les entreprises agroalimentaires est inefficace car il ne recouvre que partiellement les cheveux.

**Port de gants** - Un mauvais port de gants peut annuler leur efficacité :

- \* les gants à usage unique doivent être changés à chaque changement de poste de travail, après avoir touché quelque chose de sale ;
- \* le port de gants étant une protection, l'utilisateur ne se rend pas compte quand les gants sont sales ;
- \* veuillez assurer une formation correcte au personnel sur l'utilisation des gants. « J'ai des gants » n'est pas synonyme de « je travaille proprement ».

 LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé  Direction de la santé	Sécurité alimentaire	Rev. 03	Page 7/8
	<b>F-008</b>	Appl.: 17.07.2015	
<b>Fiche informative – HYGIENE DU PERSONNEL</b>			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 26 juillet 2016		par : FZ	

### FICHE N°3 : NETTOYAGE DES TOILETTES

L'utilisation des toilettes représente un point de contamination important dans une société alimentaire et peut être une source de contamination en *Escherichia coli*. Ces germes peuvent entraîner des intoxications alimentaires graves.

Les toilettes doivent être séparées des pièces où les denrées alimentaires sont manutentionnées et ne doivent pas donner directement sur celles-ci.

Le nettoyage des mains est obligatoire après le passage aux toilettes. Il est donc indispensable de prévoir un dispositif de nettoyage hygiénique des mains comme défini à la fiche 1

Le nettoyage des toilettes doit être fait consciencieusement et à fréquence journalière. Ce nettoyage doit être introduit dans le plan de nettoyage.

Le tableau suivant donne un exemple des différents points à décrire pour assurer un nettoyage optimal des toilettes. Cet exemple de tableau peut-être intégré au document "[Plan de nettoyage](#)" présentant toutes les actions à effectuer pour le nettoyage des locaux de l'usine.

<u>Surfaces / Zones</u>	<u>Produits de nettoyage</u>	<u>Fréquence d'application</u>	<u>Protocole</u>	<u>Responsable</u>	<u>Remarques</u>
Nettoyage des toilettes	Détergent, désinfectant, javel	1X/jour	Appliquer, laisser agir, brosser, rincer, passer la raclette. Matériel à utiliser : brosses, seaux...	Femme de charge	

A l'entrée des toilettes, un autre document peut-être affiché. Il permet d'assurer un suivi du nettoyage des toilettes : **exemple de document**.

#### **Toilettes – Rez de Chaussée**

<u>Date</u>	<u>Action</u>	<u>Heure</u>	<u>Observations</u>	<u>Responsable</u>	<u>Validation</u>
01/01/2015	Nettoyage WC + nettoyage sol	18h30	---	M. - Mme ...	Signature-paraphe
02/01/2015					
...					
31/01/2015					



## Fiche informative – HYGIENE DU PERSONNEL

Rédigé: FZ

Vérifié: CJ/JPM

Approuvé: PH

Mise à jour le : 17 juillet 2015

par : FZ

### FICHE N°4 : GESTION DES DECHETS ET POUBELLES

Les poubelles permettent le stockage provisoire des déchets comme les déchets organiques, les déchets d'emballage, etc. De part sa fonction, chaque poubelle représente un risque de contamination microbiologique élevé. Pour cette raison, la gestion des poubelles et des déchets doit être clairement décrite.

Une procédure doit être rédigée et accessible au personnel de l'entreprise en définissant :

- Les lieux de placement des poubelles pour éviter toutes contaminations croisées,
- Les sortes de poubelles à utiliser suivant le lieu de placement et les déchets à jeter
- La fréquence de changement des sacs poubelle,
- Les fréquences ou horaires d'enlèvement des sacs poubelle des ateliers,
- La fermeture des sacs,
- Leur transport jusqu'aux bennes extérieures.

Le personnel chargé de l'élimination des sacs de déchets doivent impérativement se laver les mains lors du retour dans les locaux de fabrication.

#### Choix des poubelles :

Il existe plusieurs types de poubelles différentes suivant l'endroit de stockage et le type de déchets à jeter. Chaque type de poubelle présentant des avantages et des inconvénients, il semble judicieux d'utiliser des poubelles qui assureront le maximum de sécurité face aux contaminations et facile de manipulation.

Le tableau suivant présente les différents types de poubelles existantes ainsi que les avantages et inconvénients de chacune :

Poubelles	Poubelle plastique fermée avec mécanisme d'ouverture à pédale	Trépied en métal muni d'une ceinture sans couvercle	Anneau en métal fixé au mur muni d'une ceinture sans couvercle
<b>Avantages</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. déchets protégés par le couvercle</li> <li>2. pas de contact direct des mains des employés avec la poubelle</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ---</li> <li>2. pas de contact direct des mains des employés avec la poubelle</li> <li>3. niveau de remplissage visible</li> <li>4. Pas de souillures entre la poubelle et le sac poubelle</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ---</li> <li>2. pas de contact direct des mains des employés avec la poubelle</li> <li>3. niveau de remplissage visible</li> <li>4. Pas de souillures entre la poubelle et le sac poubelle</li> <li>5. nettoyage facile en dessous de la poubelle</li> </ol>
<b>Inconvénients</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. mécanisme d'ouverture pas toujours utilisé par les employés</li> <li>2. pas de visibilité du niveau de remplissage du sac</li> <li>3. Difficulté de nettoyage de la poubelle</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. risque de contaminations liées aux insectes</li> <li>2. risque d'odeurs</li> <li>3. sac de déchets non protégé</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. risque de contaminations liées aux insectes</li> <li>2. risque d'odeurs</li> <li>3. sac de déchets non protégé</li> </ol>

Pour les locaux de production, les poubelles avec une fermeture non manuelle sont fortement conseillées lorsqu'il y a mélange de déchets organiques et que ce n'est pas lié à une activité spécifique comme l'épluchage.