

---

# L'HYGIENE

## en restauration commerciale

---

# BPH: Le personnel



- Hygiène corporelle
- tenue de travail propre, claire et réservée: pantalon, veste ou chemise, calot, chaussures, tablier, réservés aux périodes de travail.
- Vêtement de ville/effets personnels dans les vestiaires (ou armoires)
- Renouveler quotidiennement la blouse de travail/ tablier propre à chaque service
- port de toque/calot, tour de cou...cheveux propres et retenus
- Ongles courts et propres
- recommandation: ôter les montres et bijoux avant la prise de travail
- ne pas se gratter le cuir chevelu, le visage.... au-dessus des denrées
- ne pas tousser ou éternuer au-dessus des denrées
- ne pas fumer dans les locaux

# Etat de santé du personnel

En décembre 2012,  
un restaurant Golden Corral à Casper dans le Wyoming a été lié à l'apparition de norovirus qui a affecté plus de 300 clients.

Les investigateurs de la santé ont cité un mauvais nettoyage des multiples incidents de vomis dans la salle à manger et les toilettes comme sources probables de l'écllosion. Les investigateurs ont également retrouvé d'autres pratiques à risques liées à la sécurité des aliments, dont une mauvaise désinfection, une contamination croisée entre les ustensiles et les aliments et un lavage incorrect des mains.



---

# Norovirus: les moyens de prévention

- introduit dans un établissement
  - par des clients malades ou des manipulateurs d'aliments
  - et peut persister sur des surfaces pendant des semaines.



*Le lavage correct des mains, l'exclusion du personnel malade (pendant au moins deux jours après la disparition des symptômes) et un nettoyage et une désinfection adaptés après vomissements peuvent réduire le risque.*

# Etat de santé du personnel



- **signaler tout trouble et infection (diarhées, fièvre...)**
- **si infections rhino-pharyngées, porter un masque, jetable (sinon à renouveler)**
- **protéger les plaies et blessures d'un pansement propre / doigtier si besoin.**
- **en cas d'infection dermique grave ou troubles gastro-intestinaux, éviter la manipulation des denrées et se soigner de toute urgence.**
- **avoir une trousse à pharmacie**
- **aptitude par certificat médical (embauche, retour), fréquence: 1/2 ans**

---

# Lavage des mains: quand

## Lavage fréquent:

**avant la prise de poste**

**avant la manipulation de produits fragiles (mayonnaise), et opérations sensibles (tranchage, hachage..)**

**après manipulation souillantes (épluchage produits terreux, éviscération des poissons et volailles, œuf, manipulation de déchets ou poubelles, cartons, matériels sales,)**

**à la sortie des toilettes**

**après avoir éternué**

**après avoir toussé**

**après s'être touché les cheveux**

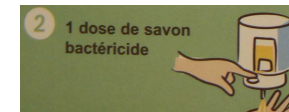


# Lavage des mains: méthode

## Pour se laver efficacement les mains



- commencer par humidifier les mains



- déposer le savon,  
frotter pour émulsionner les résidus et décrocher les microbes  
pendant ....



- se brosser énergiquement les ongles après le passage  
aux toilettes et opérations salissantes

- rincer soigneusement



- sécher



# Lavage des mains: pré-requis



*conception robinetterie/utilisation: éviter que salissures après lavage*

*implantation des lave-mains régulièrement entretenus en nombre suffisant et à des endroits facilement accessibles en période de travail*

*poste de lavage équipé de savon liquide, brosse, essuyage à usage unique, poubelle à commande non manuelle*

*recommandation affichage consignes de lavage des mains*

Autre méthode: alcool dénaturé à 70°, avant opérations sensibles