

1 Hygiène du personnel

1. L'HYGIÈNE DES LOCAUX

Points clés et Points de contrôle



Les vestiaires

- Surface des vestiaires adaptée au nombre d'employés présents sur le site,
- Nombre de casiers suffisants pour tous les employés présents sur le site.



Les toilettes

- Équipées de cuvettes à l'anglaise, nettoyées et désinfectées quotidiennement,
- Équipées de poubelles à commande au pied.

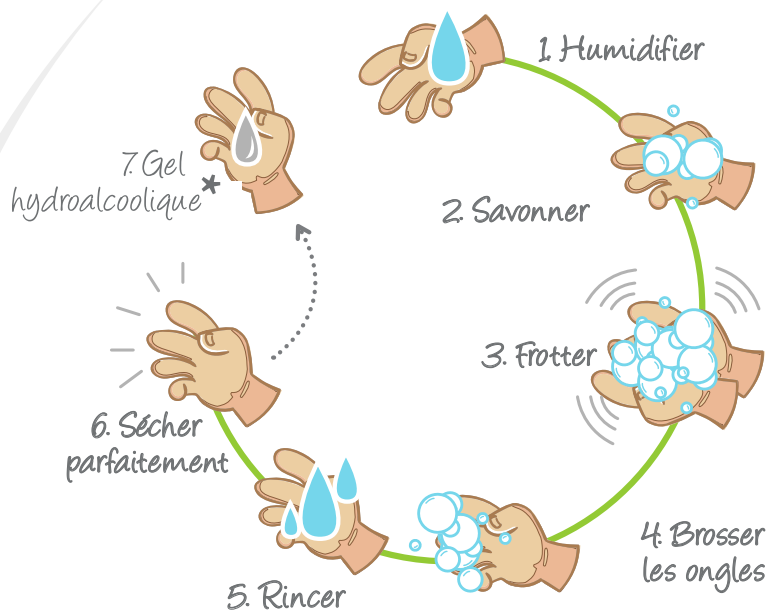
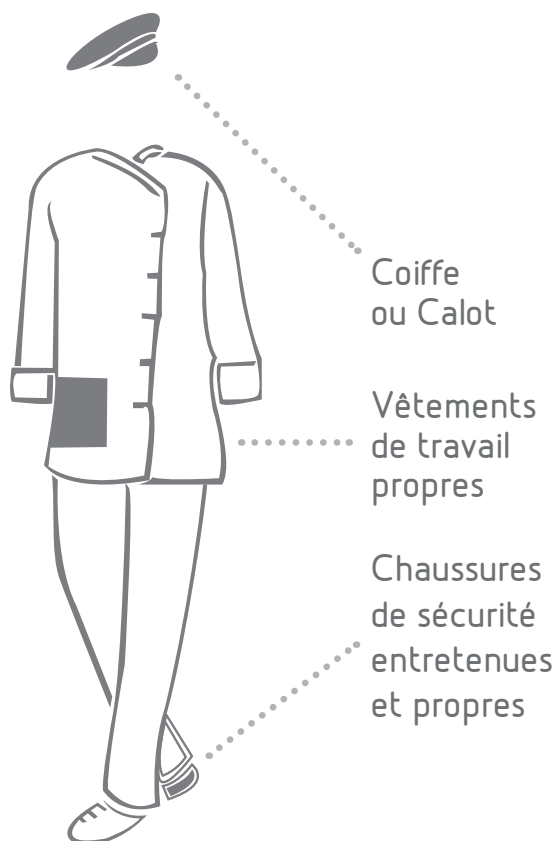


Lave-mains

- À commande non-manuelle en nombre suffisant et facilement accessible par le personnel
- Lave-mains approvisionnés en eau chaude et froide, disposant d'un savon bactéricide, d'une brosse à ongles et d'essuie-mains jetables.



2. L'HYGIÈNE VESTIMENTAIRE ET DES MAINS



* Le gel hydroalcoolique ne remplace pas le lavage des mains



Si une personne étrangère rentre en cuisine, elle doit porter un kit visiteur ou une tenue appropriée.



Le port de bijoux, le vernis à ongles et les ongles longs sont interdits.

1 Hygiène du personnel

3. LES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

EPI

CONSIGNES



Vêtements de travail

- Tenue de travail **facile d'entretien** à ne pas mélanger avec le linge personnel,
- Possibilité de mettre un tablier sur la tenue de travail,
- Veste **résistante au feu** pour les cuisiniers,
- Veste **résistante au froid** pour la zone de stockage et de réception.



Gants de protections

- **Gants en maille métallique** pour diminuer la gravité des coupures,
- **Gants jetables** à usage alimentaire et imperméables aux microbes,
- Gants de protection thermique (le chaud et le froid),
- Gants de protection (contact produits chimiques) pour le nettoyage.



Coiffe ou calot



Les chaussures de sécurité

- Coiffe ou calot enveloppant l'ensemble de la chevelure.
- Chaussures résistantes et antidérapantes.



Si nécessaire

- Ceinture d'aide à la manutention,
- Masque afin d'éviter la contamination des aliments (ex : rhume, angine),
- Lunettes de protection en cas d'utilisation de produits d'entretien agressifs.

4. DISPOSITIONS MÉDICALES

Le suivi

À l'embauche

Selon l'article R4624-10 du Code du travail :

Le salarié bénéficie d'un **examen médical**, par la médecine du travail, **avant l'embauche** ou au plus tard avant l'expiration de la période d'essai. Le médecin délivre un avis d'aptitude à la fin de cette visite.

Fréquence de la visite

Selon l'article R4624-16 du Code du travail :

La visite médicale doit avoir lieu **tous les 2 ans**.

Visite de pré-reprise

Selon l'article R4624-20 du Code du travail :

Un salarié en arrêt de travail de plus de trois mois devra passer une visite de pré-reprise auprès du médecin du travail, à l'initiative de la sécurité sociale ou du salarié.

Que faire en cas de suspicion de porteurs sains ?

Un porteur sain est un individu qui, suite à une maladie, a conservé dans son organisme un microbe susceptible d'être dangereux sans pour autant présenter les symptômes d'une infection. Il peut, cependant, contaminer les aliments.

Lorsque les résultats des analyses microbiologiques des aliments font supposer la présence de microbes dangereux (Salmonelles, Staphylocoques, ...), l'employeur peut avoir recours à des examens de laboratoire pour rechercher les éventuels porteurs sains de ces germes avec le concours de la médecine du travail.

► [Télécharger la fiche de suivi médical](#)

1 Hygiène du personnel

4. DISPOSITIONS MÉDICALES (suite)

L'armoire à pharmacie

Un des risques de **contamination** est la surinfection des plaies ou brûlures mal soignées en cuisine.

C'est pourquoi il est obligatoire de disposer en permanence d'une armoire à pharmacie complète qui permet de soigner les incidents mineurs ([article R4224-14 du code du travail](#)).



Faire attention aux dates limites d'utilisation des médicaments.

Liste non exhaustive, à définir avec la médecine du travail :

- Compresse
- Désinfectant
- Sparadrap
- Pansements compressifs
- Adhésifs, Hémostatiques
- Doigtiers à usage unique
- Crème contre les brûlures légères
- Masque bucco-nasal
- Rince-œil ou système équivalent
- Crème contre les contusions
- Gants jetables
- Ciseaux

5. OBLIGATION DE FORMATION

- Tout responsable de structure, manipulant les denrées alimentaires, est tenu de **former régulièrement** son personnel à **l'hygiène et la sécurité alimentaire et de nommer un référent à la méthode HACCP** pour l'application de celle-ci.

Cf : Règlement CE 852/2004 (du Paquet Hygiène) chap. XII

- En France depuis 2011 le [Décret N° 2011-731 du 24 juin 2011](#) (applicable depuis le 1er octobre 2012) et la [note de service DGAL 30 janvier 2012](#) rendent obligatoire, pour certains établissements de **la restauration commerciale**, d'avoir **au moins une personne formée en matière d'hygiène alimentaire (sauf si l'exploitant est diplômé et/ou gère le restaurant depuis plus de 3 ans).**

La durée de la formation est de 14h.

ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS :

Liste non-exhaustive

- Restauration traditionnelle
- Libre-service
- Caféterias
- Restauration rapide
- Camions pizza
- Kiosques de plage
- Restauration collective

L'arrêté du 5 octobre 2011 relatif aux cahiers des charges de la formation spécifique à l'hygiène alimentaire détaille dans un référentiel le contenu de la formation.

*DGAL : Direction Générale de l'Alimentation