

L'HYGIENE DU PERSONNEL

Axelle, élève en formation de CAP Cuisine, doit avant de rentrer en cuisine, mettre sa tenue professionnelle. Elle doit aussi retirer les bijoux qu'elle porte : les bagues, boucles d'oreilles et son piercing sur la langue.

En entrant dans la cuisine, elle doit se laver les mains



<http://www.inrs.fr>



<http://www.biotechno.fr/L-Hygiene-en-cuisine.html>

Que doit faire Axelle avant de rentrer en cuisine ?

Mettre une tenue professionnelle et enlever ses bijoux.

Préciser que fait Axelle en entrant dans la cuisine.

Elle se lave les mains.

Indiquer le but du lavage des mains.

Eliminer les salissures et les micro-organismes.

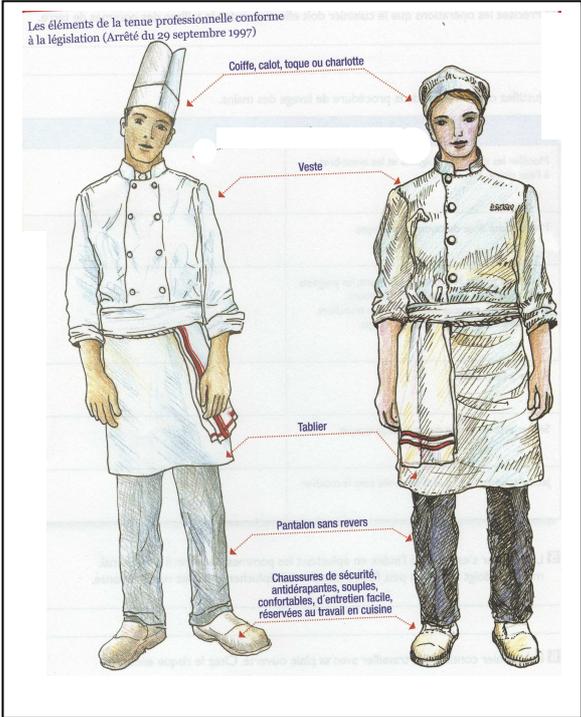
Indiquer quand il est nécessaire de se laver les mains.

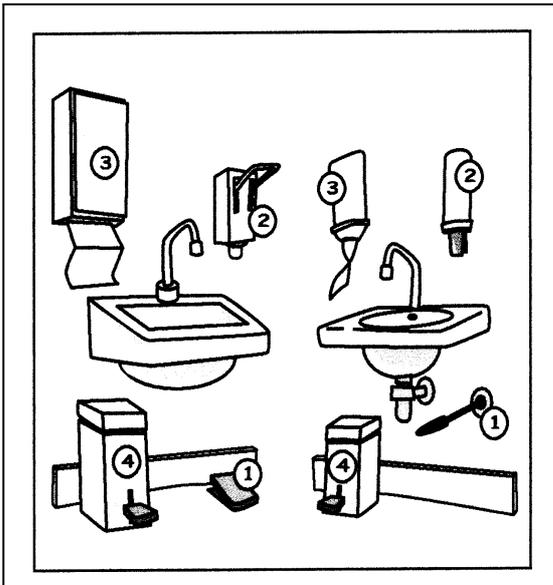
Si on gratte le visage ou les cheveux, après avoir éternué ou s'être mouché, après être allé aux toilettes, après toutes les étapes qui présentent des risques

Tout personnel en contact avec les denrées alimentaires doit respecter certaines règles d'hygiène afin d'éviter la contamination des denrées.

Rappel :

L'homme porte de nombreux micro-organismes (flores des mains, de la peau, intestinale, rhino-pharyngée) et il peut être porteur sain, c'est-à-dire porter des micro-organismes pathogènes sans présenter de symptômes. Il y a risque de contamination.

<p style="text-align: center;"><u>TENUE VESTIMENTAIRE</u></p>	 <p>La tenue vestimentaire doit être propre, lavable à haute température, non inflammable.</p> <p>Dans certains cas, l'usage d'un masque bucco-nasal et/ou de gants (doigtier) sont indiqués si personnel enrhumé ou doigt infecté.</p>
<p style="text-align: center;"><u>HYGIENE CORPORELLE</u></p>	<p>Le personnel doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - être propre - ne pas porter de bijoux (boucles d'oreille, bagues, piercing) - avoir les ongles courts sans vernis - être rasé - avoir les cheveux attachés ou courts
<p style="text-align: center;"><u>LAVAGE DES MAINS</u></p>	<p>La main est un des principaux vecteurs de contamination. Une bonne hygiène des mains est indispensable pour éviter la contamination manu-portée. Le lavage des mains peut se réaliser de différentes manières :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le lavage simple, qui consiste à utiliser un savon ou un détergent. Il permet d'éliminer les salissures visibles et de réduire de 90 % la flore transitoire ; - le lavage antiseptique, qui consiste à utiliser un produit antiseptique et qui permet d'éliminer les salissures visibles et la flore transitoire, de réduire de 50 % la flore résidente. C'est la méthode utilisée et recommandée par le professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche. <p>Le lavage des mains est primordial :</p> <p>Avant le travail</p> <p>Pendant le travail : après manipulation des œufs, épluchage des légumes et fruits, éviscération des volailles, des poissons, après la pause, passage aux toilettes, manipulation de cartons, de cageots, après avoir éternué, s'être mouché...</p> <p>Après le travail</p>



Le poste de lavage des mains doit comporter :

- Un point d'eau potable (eau froide et chaude) à commande non manuelle
- Poubelle à commande non manuelle
- Distributeur de savon antiseptique
- Distributeur de papier à usage unique
- Brosse à ongles



Étapes du lavage antiseptique	Justification
Mouiller les mains et les poignets à l'eau claire	Facilite application du savon antiseptique
Appliquer un savon antiseptique répondant aux normes AFNOR : bactéricide, fongicide, virucide	L'utilisation d'un savon antiseptique permet d'éliminer les salissures et les micro-organismes.
Masser pendant 2 à 3 minutes les mains et les poignets en insistant entre les doigts et sur le pourtour des ongles	Temps d'action nécessaire pour avoir une efficacité du savon antiseptique
Rincer les mains à l'eau claire du bout des doigts vers les poignets	Elimination du savon antiseptique, des salissures et des micro-organismes
Sécher avec un essuie-mains à usage unique	Eliminer l'humidité des mains et éviter une recontamination
Jeter l'essuie-mains dans la poubelle sans la toucher	Afin d'éviter le risque d'une recontamination
Durée totale du lavage antiseptique des mains	4 à 5 minutes



<p><u>ETAT DE SANTE</u></p>	<p>Le suivi médical du personnel est important et une visite médicale doit être faite :</p> <ul style="list-style-type: none">- A l'embauche- Après un arrêt de travail de plus de 6 mois- Après un arrêt suite à une infection des voies respiratoires, des voies digestives, plaies infectées au doigt...- Tous les 2 ans <p>Des examens de dépistage sont réalisés pour détecter d'éventuels porteur sains: coproculture (analyse des selles) pour la recherche de Salmonelles, de parasites ; un écouvillonnage du nez et de la gorge pour la recherche de <i>Staphylococcus aureus</i>. Des examens complémentaires peuvent être demandés selon l'état de santé.</p>
<p><u>METHODE DE TRAVAIL</u></p>	<p>Le personnel doit respecter les procédures de travail (températures, temps de cuisson, lavage des mains, du matériel, ne pas laisser les denrées à l'air libre sans protection...).</p> <p>Il est formellement interdit de goûter les préparations avec ses doigts, il convient d'utiliser une cuillère et de jeter cette cuillère après avoir goûté. En aucun cas la cuillère utilisée pour mélanger ne doit servir pour goûter.</p> <p>Il est interdit de tousser, d'éternuer au-dessus d'une denrée.</p>

Objectifs :

- Citer les éléments de la tenue vestimentaire.*
- Indiquer le rôle du lavage des mains avec un savon antiseptique.*
- Citer les éléments réglementaires d'un poste de lavage des mains.*
- Justifier les étapes du lavage des mains.*
- Citer les mesures relatives à l'état de santé du personnel.*