







FICHES MILIEU DE TRAVAIL



LOCAUX DE FABRICATION

MT 1

Pour tenir compte de certaines impossibilités liées en particulier à l'espace disponible, il est possible, lorsque la marche en avant physique n'est pas réalisable, de décaler dans le temps les opérations effectuées sur les produits n'ayant pas des niveaux de propreté similaires.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
<p>CONTAMINATION</p> <p>Les locaux sont sources de contamination par la poussière et les souillures qui peuvent s'y accumuler, en particulier les peintures défectueuses au plafond et les tuyauteries.</p> <p>Les souillures et les poussières peuvent être amenées par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'air ambiant en mouvement, • les insectes et les rongeurs, • le personnel et ses déplacements, • les déchets et les poubelles, • les emballages et cartonnages venant de l'extérieur, • l'eau stagnante, • les zones de condensation. 	<p>Nettoyer et désinfecter les sols, murs et plafonds. Une conception des locaux (absence de recoins inaccessibles) et des matériaux adaptés favoriseraient ces opérations.</p> <p>Entretenir les locaux (peinture...).</p> <p>S'assurer que l'aération n'entraîne pas de courants d'air contaminants.</p> <p>Ne jamais balayer à sec en présence de denrées sensibles non protégées.</p> <p>Désinsectiser et dératiser systématiquement.</p> <p>Protéger les ouvertures par des grilles et des moustiquaires.</p> <p>Limiter les déplacements dans les zones les plus souillées (réserve sèche, zone d'épluchage, zone poubelles, sanitaires...).</p> <p>Eloigner les poubelles du plan de travail des denrées sensibles.</p> <p>Les vider le plus souvent possible.</p> <p>Nettoyer et désinfecter les poubelles quotidiennement (surtout le couvercle et les parties souillées).</p> <p>Déballer les produits au fur et à mesure des besoins.</p> <p>Eviter l'introduction des emballages dans les locaux de fabrication.</p> <p>Aménager les sols en pente naturelle vers des orifices d'évacuation ou racler soigneusement après les opérations de nettoyage.</p> <p>Maintenir le carrelage et les joints en bon état.</p> <p>Calorifuger les gaines d'eau froide.</p> <p>Assurer l'évacuation efficace des buées.</p>	   
<p>MULTIPLICATION</p> <p>Les locaux sont aussi le siège de multiplications favorisées par la température ambiante des laboratoires.</p>	<p>Maîtriser les flux d'air et les aérations.</p> <p>Choisir des zones de travail éloignées de sources de chaleur, pour la fabrication de denrées sensibles.</p>	




Rappel

La présence de plantes et l'accès aux animaux de compagnie dans les locaux de fabrication sont interdits, car ils sont vecteurs de germes et de parasites.



USTENSILES ET MACHINES DE PREPARATION

MT 3

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
<p>CONTAMINATION Toute souillure, visible ou invisible, portée par un matériel ou un ustensile pourrait être incorporée au produit travaillé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • directement par contact (poche, douille, cul de poule, cuve de batteur, fouet...), • indirectement par chute de débris alimentaires depuis des zones d'éclaboussure non entretenues (dessous de tête de batteur-mélangeur, machine à Chantilly...). 	<p>Nettoyer et désinfecter, puis laisser sécher par égouttage, retourné pour être à l'abri des poussières ou bien essuyer à l'aide d'un papier à usage unique</p> <p>Remiser à l'abri des poussières.</p> <p>Assurer un nettoyage régulier de ces zones.</p>	
<p>MULTIPLICATION Les zones d'éclaboussure de matériels sont des surfaces où peuvent s'accumuler des souillures au sein desquelles les micro-organismes se développent.</p> <p>Les fissures, points de rouille, écailles du matériel, impossibles à nettoyer et désinfecter efficacement sont le siège d'une imprégnation de particules organiques où se multiplient les micro-organismes.</p>	<p>Nettoyer et désinfecter les zones alimentaires et les zones d'éclaboussures dès la fin de l'utilisation du matériel.</p> <p>Entretien du matériel afin de le protéger de ces altérations.</p> <p>Eviter d'utiliser des matériels endommagés pour les préparations sensibles.</p> <p>Préférer des machines dont la conception facilite le nettoyage : ceci peut être éventuellement attesté par l'apposition de la marque NF-HSA (Norme Française-Hygiène Sécurité Aptitude à l'emploi) ou NF-HA (Norme Française Hygiène Alimentaire).</p>	 





HYGIENE CORPORELLE

MT 4

Remarques préliminaires

Cette fiche concerne le personnel de fabrication et celui de vente.

Le respect des règles édictées passe par une bonne information et formation du personnel sur les dangers encourus.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
<p>CONTAMINATION L'Homme constitue une source potentielle multiple de contamination par :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ses mains : fréquemment au contact avec l'aliment, elles constituent la principale source de contamination par : <ul style="list-style-type: none"> - les ongles, - la sueur, qui facilite la sortie de germes incrustés dans les pores de la peau, - la manipulation d'objets souillés (les WC, les poubelles et les déchets, le nez, la peau, les boutons et les cheveux, les emballages et cartonnages, certaines matières premières : légumes, œufs...). - les zones de blessures : coupures ou brûlures, - les bijoux, sous lesquels s'accumule une certaine "crasse", • son état sanitaire, sachant qu'il existe de nombreux porteurs sains de micro-organismes pathogènes : <ul style="list-style-type: none"> - au niveau du nez (gouttes nasales), de la gorge, des oreilles et des plaies cutanées (panaris et furoncles), de la bouche (postillons), source de Staphylocoques dorés, - au niveau du tube digestif, source d'Escherichia Coli et Salmonelles. <p>Remarque : le danger est augmenté lors de maladies ; rhume, rhino-pharyngite, diarrhée...</p> <ul style="list-style-type: none"> • ses vêtements : <ul style="list-style-type: none"> - de ville ayant accumulés des poussières atmosphériques, - de travail souillés par les éclaboussures alimentaires, voire par l'essuyage des mains. 	<p>Utiliser des ustensiles au lieu des mains à chaque fois que possible (pince à gâteau, écumoire, corne, cuillère pour goûter).</p> <p>Garder les ongles courts et propres. Se laver et désinfecter les mains après chaque manipulation souillante.</p> <p>Ne pas porter les mains au visage ou à la bouche pendant le travail et donc ne jamais fumer dans les lieux de travail.</p> <p>Porter une coiffe enveloppant la totalité de la chevelure au cours de la fabrication.</p> <p>Protéger les blessures par des pansements étanches et des gants.</p> <p>Oter montres et bijoux avant la prise du travail en fabrication et se laver les mains.</p> <p>Au cours de la visite médicale d'embauche, le médecin doit contrôler l'état de santé du postulant et son aptitude à un emploi dans la fabrication de produits alimentaires.</p> <p>Ne pas tousser, ni éternuer au-dessus des denrées.</p> <p>Protéger les plaies après désinfection (coupures).</p> <p>Se laver et se désinfecter les mains systématiquement après être passé aux WC.</p> <p>Porter un masque en cas de rhino-pharyngite purulente ou éviter les postes sensibles.</p> <p>Arrêter de travailler en cas d'affection digestive ou de panaris (demander conseil au médecin traitant).</p> <p>Porter une tenue de travail propre, claire et complète (chaussures, pantalon, veste ou chemise, tablier, calot), réservée au travail. On peut éventuellement utiliser un tablier jetable.</p> <p>Ne pas s'essuyer les mains au tablier.</p> <p>Utiliser des papiers à usage unique. (Réserver l'usage du torchon exclusivement à la manipulation des matériels chauds).</p>	 



HYGIENE CORPORELLE (suite)

MT 4

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
<p>MULTIPLICATION La température à la surface du corps est de 30-35°C. Celle-ci conduit à la prolifération de tous les germes qui s'y trouvent :</p> <ul style="list-style-type: none">• au niveau des mains souillées en permanence au contact avec les aliments,• au niveau des tabliers et vêtements de travail sales.	<p>Se laver et se désinfecter les mains le plus souvent possible.</p> <p>Changer de tablier chaque jour.</p> <p>Ne pas s'essuyer les mains avec le tablier.</p>	



EAU

MT 6

L'eau courante est contrôlée par les services hygiéniques de la commune et doit seule servir aux opérations effectuées dans le laboratoire.

Ne pas se servir d'eaux non contrôlées (notamment des eaux de forage non analysées).

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	GESTION
<p>CONTAMINATION L'eau non potable est une source importante de contamination potentielle par de nombreux parasites et germes pathogènes.</p> <p>L'air ambiant est vecteur d'humidité. Celle-ci se dépose par condensation sur les parois froides (tuyauterie...) et forme le givre des installations frigorifiques.</p>	<p>Vérifier les critères de potabilité auprès des services d'hygiène de la commune et demander un bulletin d'analyses au moindre doute (odeur anormale...).</p> <p>Limiter la condensation par calorifugeage des tuyauteries.</p> <p>Ne jamais utiliser l'eau de dégivrage, excepté pour le nettoyage des sols.</p>	
<p>MULTIPLICATION L'eau stagnante est contaminée par l'air, les poussières et les débris alimentaires. A la température ambiante du laboratoire des germes peuvent s'y développer. Ceux-ci peuvent ensuite être véhiculés aux aliments par l'air, par des objets, voire par la main de l'homme.</p>	<p>Ne jamais laisser de l'eau stagner : flaques au sol, sous les meubles et dans les enceintes frigorifiques.</p> <p>Limiter la condensation par calorifugeage des tuyauteries.</p>	

Remarque

La dureté élevée d'une eau (présence de calcaire) peut entraîner des dépôts de calcaire à l'intérieur des canalisations.

De plus, ce calcaire peut diminuer l'activité de certains produits de nettoyage ou de désinfection.