

ANNEXE V- a : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

La production de compléments alimentaires sûrs pour la santé du consommateur ne pourrait s'envisager sans le maintien au quotidien d'une bonne hygiène de base dans l'entreprise. Les bonnes pratiques d'hygiène sont précisément les règles générales d'hygiène à instaurer avant même de commencer la production d'un complément alimentaire. Ces règles concernent en effet tous les aspects non spécifiques à un poste de travail, mais communs à toutes les activités : il est par exemple fondamental que tous les opérateurs respectent une bonne hygiène corporelle et vestimentaire, ou encore que tous les équipements utilisés soient hygiéniquement propres.

Le maintien d'un bon niveau d'hygiène de base dans l'entreprise permet de réduire les risques de contamination. En pratique, cette hygiène de base s'instaure par la mise en place de ce que l'on pourrait appeler différents programmes pré-requis : le programme de nettoyage et désinfection, le programme de lutte contre les nuisibles, le programme de formation du personnel... Le terme « pré requis » indique bien que la bonne mise en œuvre de ces programmes est non seulement essentielle mais aussi préalable à tout autre aspect de gestion de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.

Vos objectifs de première ligne doivent être les suivants :

Vos objectifs	<ul style="list-style-type: none">▪ Disposer d'infrastructures et d'équipements correctement conçus et maintenus en bon état de fonctionnement▪ Maintenir un environnement de travail hygiénique▪ S'entourer de travailleurs respectueux de l'hygiène
----------------------	---

Commencez donc par faire votre bilan par rapport à l'application des programmes d'hygiène pré requis!

Pour vous y aider, les 9 fiches thématiques listées ci-après vous sont proposées. Chacune aborde un sujet d'hygiène de base. Allez donc piocher dans celles-ci toutes les pistes d'amélioration possibles !

Les fiches établies pour vous aider dans votre démarche	
BPH n°1	Agencement, conception et aménagement des locaux
BPH n°2	Conception et installation des équipements
BPH n°3	Entretien des locaux et des équipements
BPH n°4	Qualité de l'eau
BPH n°5	Prévention et lutte contre les nuisibles
BPH n°6	Gestion des déchets
BPH n°7	Nettoyage et désinfection
BPH n°8	Hygiène et santé du personnel
BPH n°9	Formation et comportement du personnel

AGENCEMENT, CONCEPTION ET AMENAGEMENT DES LOCAUX



Pensez « hygiène » lors de la construction, de l'aménagement ou de la rénovation de vos locaux !

Une mauvaise conception du bâtiment et des locaux peut engendrer de nombreuses sources de contamination des denrées alimentaires. Ainsi, par exemple, le risque de contamination croisée sera amplifié par un manque de séparation entre une zone de fabrication et une zone de stockage. Il en sera de même si les locaux sont mal disposés les uns par rapport aux autres, ou encore si les locaux sont trop exigus. Des installations peu accessibles pour les opérations de nettoyage favoriseront l'accumulation de poussières et saletés. Des matériaux de construction non adéquats peuvent également devenir une source de contamination. De même, un bâtiment insuffisamment équipé, qui ne permet pas par exemple de maîtriser correctement les conditions d'ambiance (température, humidité, ventilation, filtration, éclairage), ne permettra pas le respect de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.

Les locaux et les installations doivent être conçus et construits de façon à prévenir la contamination des produits et permettre le nettoyage efficace.



Tenez compte de la localisation de votre entreprise !

Effectuez une analyse des dangers éventuels de contamination inhérents au lieu d'implantation de votre entreprise. La proximité de certaines zones peut en effet renforcer les risques de contamination des denrées:

- zones polluées,
- zones d'activités chimiques industrielles,
- zones sujettes aux inondations,
- zones sujettes à des infestations par des ravageurs (proximité de cours d'eau, proximité de fermes),
- zones où les déchets, solides ou liquides, ne peuvent être efficacement évacués...

Au besoin, assurez-vous que des dispositifs de sécurité suffisants sont mis en place pour contrer ces risques particuliers.

Si vous en avez la possibilité, choisissez un lieu d'implantation de votre entreprise éloigné de telles zones.

Le risque de contamination des produits sera amplifié si vous ne disposez pas de locaux en suffisance et correctement séparés.

- Veillez à séparer les aires de production des autres aires. Au besoin, délimitez et séparez clairement les aires de fabrication, d'emballage ou d'analyse des produits.
- Prévoyez des installations adéquates et séparées pour l'entreposage des aliments et des ingrédients d'une part et l'entreposage des produits chimiques non alimentaires, par exemple

produits de nettoyage, lubrifiants et carburants, d'autre part. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

- Prévoyez la zone qui permettra la mise en quarantaine des produits lorsque cette étape est prévue. Identifiez clairement cette zone.
- Prévoyez pour les zones de réception et d'expédition, ainsi que pour les zones où sont stockés les produits et matériaux en transit, une protection efficace vis-à-vis des mauvaises conditions météorologiques.



Séparez les locaux ou zones à usage distinct !

- Séparez les locaux destinés à l'usage du personnel (aires de repos, réfectoire, vestiaires, douches et toilettes) des aires de production. Veillez à ce que ces locaux soient suffisamment spacieux et bien aérés pour permettre l'adoption de pratiques hygiéniques.
- Evitez toute communication directe entre, d'une part, les zones contaminées, tels les locaux du personnel, les toilettes, les espaces de stockage des déchets, et, d'autre part, les zones propres (fabrication, sortie de produit).

Agencez les locaux et équipements de manière à éviter tout croisement entre opérations ou produits propres d'une part, et contaminés d'autre part, ou encore entre produits de types différents.

Déterminez les différents flux (personnel, intrants, produits finis, déchets...) et zones (zone d'entreposage, zone de fabrication, dispositions pour le personnel, ...) et élaborer le plan des locaux d'une façon telle que :

- il n'y ait pas de risque de confusion entre plusieurs lignes de production et/ou différents types de produits;
- la marche en avant soit toujours respectée : les produits doivent toujours suivre un avancement unidirectionnel à partir des zones sales vers les zones propres;
- la contamination croisée soit évitée ou maîtrisée au mieux;
- l'accès aux zones spécifiques puisse être restreint au personnel travaillant dans ces zones et/ou aux personnes autorisées.

Assurez-vous que :

- les locaux sont suffisamment grands afin de permettre un bon déroulement des opérations et faciliter une communication efficace, ainsi qu'une bonne supervision ;
- la conception et la disposition des locaux permettent un entretien, un nettoyage et une désinfection convenables et minimisent la contamination aéroportée ;
- les locaux permettent de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules.

Le choix des matériaux de construction conditionne étroitement le niveau d'hygiène du milieu de travail. Un matériau de mauvaise qualité ou ne présentant pas les propriétés requises ne permettra pas un assainissement correct des locaux. Il pourrait même dans certains cas présenter une toxicité pour les produits.

- Revêtez les sols, murs, plafonds et portes de matériaux solides, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.
- Pour les sols et murs, utilisez des matériaux étanches, non absorbants et non toxiques.
- Revêtez les murs d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations.

- Pour les portes, utilisez des surfaces lisses et non absorbantes, sauf si vous pouvez prouver à l'autorité compétente (DGCCRF) que d'autres matériaux utilisés conviennent.
- Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être en bon état, durables et faciles à nettoyer, à entretenir et, au besoin, à désinfecter. Utilisez des matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion, conçus pour résister à des nettoyages multiples, et non toxiques, sauf si vous pouvez prouver à l'autorité compétente (DGCCRF) que d'autres matériaux utilisés conviennent.

La mise en œuvre de la construction déterminera également le niveau d'hygiène du milieu :

- Au besoin, construisez les sols de manière à permettre une évacuation adéquate des eaux.
- Construisez les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus de manière à empêcher l'encrassement et à réduire l'accumulation de saleté, la condensation de vapeur, l'apparition de moisissure indésirable, l'écaillage et le déversement de particules.
- Il est recommandé de prévoir, dans les zones les plus critiques, des coins arrondis entre les murs, les sols et les plafonds.
- Concevez les fenêtres et autres ouvertures de manière à prévenir l'accumulation de saleté. Les tablettes de fenêtre doivent être conçues de manière à éviter d'y placer des objets (inclinées par exemple). Au besoin, équipez les fenêtres et autres ouvertures qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur de grillages amovibles contre les insectes, pouvant être nettoyés.
Fermez et verrouillez (et scellez si nécessaire) les fenêtres pendant la production lorsque l'ouverture entraînerait une contamination.

Certains dispositifs ou aménagement sont nécessaires pour permettre le respect des bonnes pratiques d'hygiène. Il est ainsi essentiel que votre entreprise dispose des aménagements suivants :

- Un approvisionnement en eau potable, avec des installations appropriées pour le stockage et la distribution (et le contrôle de la température). Voir aussi Fiche BPH «Qualité de l'eau».
- Des installations de drainage et d'évacuation des déchets et d'eaux résiduaire convenables et suffisants. Concevez et construisez celles-ci de manière à éviter tout risque de contamination des aliments ou des approvisionnements en eau potable. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, concevez les conduites d'évacuation de manière à garantir que les eaux résiduaire ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone dite «propre». Vérifiez que les égouts de sol sont grillagés et munis de siphons.
- Là où cela est nécessaire, des dispositifs appropriés pour le nettoyage et la désinfection, fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer. Approvisionnez-les, au besoin, en eau potable chaude et froide.
- Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le lavage des denrées alimentaires. Approvisionnez tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide. Les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.



Prévoyez des installations adéquates pour le personnel !

Pour garantir un degré approprié d'hygiène corporelle (voir Fiche BPH «Hygiène et santé du personnel»), prévoyez les installations sanitaires requises, régulièrement nettoyées et convenablement installées :

- un nombre suffisant de lavabos équipés d'eau courante (eau potable chaude et froide ou à une température convenablement réglée) et de dispositifs permettant un lavage / une désinfection hygiénique des mains (distributeur de savon, brosses à ongles en matière synthétique conservée dans une solution désinfectante, papier jetable ou autre dispositif approprié pour sécher les mains, poubelle à commande non manuelle...). Les lavabos seront préférentiellement équipés d'une robinetterie à commande non manuelle, comme par exemple une cellule photoélectrique ou une commande actionnable à l'aide du genou.

Affichez des pictogrammes reprenant les instructions relatives au lavage des mains ;

- des toilettes en nombre suffisant, équipés d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. Elles doivent être équipées d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique. Affichez des pictogrammes reprenant les instructions relatives au lavage des mains après l'utilisation des installations sanitaires ;
- des vestiaires adéquats et en suffisance où le personnel puisse se changer. Séparez les vestiaires des zones de fabrication. Prévoyez des zones de rangement séparées pour les vêtements et chaussures de travail et les vêtements et chaussures personnels;
- du matériel approprié et facilement accessible pour donner les premiers soins en cas d'accidents.



Prévoyez des zones délimitées, facilement identifiables pour toutes les étapes de la fabrication des CA bio.



Assurez de bonnes conditions ambiantes !

- Installez, si nécessaire, des dispositifs appropriés de réglage de la température, de l'humidité, etc. pour les locaux d'entreposage et/ou de la manipulation des compléments alimentaires afin de réduire au minimum la détérioration des produits.
- Assurez une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Evitez toute circulation d'air d'une zone contaminée vers une zone propre. Concevez les systèmes de ventilation de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées. Agencez l'alimentation d'air frais de manière à ne pas engendrer des contaminations des produits. Afin de garantir la sécurité et la salubrité des aliments, la ventilation doit permettre que:
 - la contamination d'origine atmosphérique des produits alimentaires soit minimisée;
 - la température ambiante puisse être contrôlée; - l'humidité soit maîtrisée.
- Prévoyez un éclairage naturel et/ou artificiel adéquat permettant d'opérer dans des conditions d'hygiène. Au besoin, l'éclairage ne doit pas faire voir les couleurs sous un jour trompeur. Adaptez son intensité à la nature de l'opération.

- Protégez les dispositifs d'éclairage de façon à empêcher la contamination des aliments en cas de bris.
- Au besoin, installez des dispositifs aux entrées et sorties des locaux d'entreposage (porte automatique, porte roulante, ...) permettant de garder les conditions d'entreposage à un niveau acceptable pour les produits stockés.

CONCEPTION ET INSTALLATION DES EQUIPEMENTS

Les équipements utilisés pour la fabrication, le conditionnement, l'emballage, l'entreposage et le transport des compléments alimentaires peuvent être à l'origine de diverses contaminations des produits s'ils ne sont pas correctement conçus, installés, entretenus ou nettoyés.

L'achat réfléchi d'un équipement, tenant notamment compte d'aspects tels que conformité des matériaux ou facilité de nettoyage, permettra de limiter les sources de contamination liées à l'équipement. L'installation correcte des équipements dans l'entreprise est également à prendre en considération dans votre réflexion «hygiène».



Utilisez les équipements adéquats !

Lors de l'achat de nouveaux équipements, soyez vigilant aux aspects suivants :

Vérifiez que les équipements et instruments de production qui sont en contact direct avec les produits et matières sont fabriqués de manière à permettre leur entretien et leur nettoyage efficace. Si nécessaire les équipements doivent être amovibles ou démontables afin d'en permettre le contrôle. Le cas échéant, vous devez en effet pouvoir démontrer que les procédures de nettoyage sont suffisantes pour atteindre un niveau d'hygiène adéquat.



Achetez vos équipements de façon raisonnée !

- Vérifiez que les équipements et surfaces qui entrent en contact avec les produits sont fabriqués dans des matériaux inertes, durables, lisses, facilement lavables, résistants à la corrosion, non toxiques et conçus pour résister à des nettoyages multiples. En ce sens, exigez de votre fournisseur qu'il vous fournisse la « déclaration de conformité » de l'équipement qui démontre que celui-ci répond aux prescriptions légales. Cette déclaration de conformité doit reprendre au minimum les 7 points suivants :
 - nom et adresse du fabricant/de l'importateur dans l'UE;
 - nom du produit;
 - identité des matériaux/articles;
 - date de déclaration;
 - confirmation que les matériaux/les articles sont conformes aux exigences de la législation européenne, et si d'application, à celles de la législation nationale dans les conditions d'utilisation;
 - informations adéquates relatives à toutes les substances pour lesquelles des restrictions existent;
 - conditions d'utilisation.

Assurez-vous que les mécanismes internes des équipements permettent la vidange ou le drainage automatique des produits.

Contrôlez que les équipements sont conçus de manière à protéger les produits des contaminations externes.

- Réduisez la possibilité de contamination par du lubrifiant ou autre produit d'entretien. Vérifiez pour cela que l'équipement est adéquat : par exemple, les réservoirs, les mécanismes d'entraînement par chaîne et les engrenages de transmission sont intégrés aux appareils ou recouverts de façon adéquate.
- Les surfaces extérieures des équipements qui n'entrent pas en contact direct avec les denrées alimentaires doivent être conçues de manière à ne former aucun foyer de poussière ou de microorganismes.
- Assurez-vous que les équipements utilisés pour traiter thermiquement les produits, les refroidir, les stocker ou les congeler permettent d'atteindre aussi rapidement que nécessaire les températures requises pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments, ou de les maintenir efficacement.
- Evitez tout « bricolage » inapproprié sur vos équipements, qui les rendrait non conformes pour l'un ou l'autre des aspects cités ci-avant.

Là où cela est nécessaire, munissez les équipements de dispositifs de contrôle appropriés. Ceux-ci vous permettront de vérifier la réalisation des objectifs définis pour des paramètres tels que la température, l'humidité, la circulation de l'air, ou toute autre caractéristique susceptible d'avoir un effet préjudiciable sur la sécurité ou la comestibilité des compléments alimentaires.



Equipez-vous de dispositif de contrôle !

Le contrôle de ces paramètres visent à assurer que :

- les micro-organismes nuisibles ou indésirables ou leurs toxines sont éliminés, ou ramenés à des niveaux sans danger, ou que leur survie et leur croissance sont efficacement maîtrisées;
- les limites critiques établies dans les plans HACCP sont surveillées;
- les températures et autres conditions nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des compléments alimentaires peuvent être rapidement réalisées et maintenues.



Installez correctement vos équipements !

Assurez-vous que l'installation ne constitue pas une entrave :

- à leur entretien nettoyage,
- au bon nettoyage de la zone environnante,
- aux inspections.
- Prenez des précautions appropriées pour évacuer les fumées d'équipements actionnés par un moteur, de fours, etc.
- Vérifiez que les équipements pourront fonctionner conformément à l'usage qui leur est destiné.

ENTRETIEN DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS



Maintenez vos locaux et équipements en bon état !

Réaliser la fabrication, l'entreposage et le transport des compléments alimentaires dans de bonnes conditions hygiéniques la contamination des produits par des contaminants physiques, chimiques ou microbiologiques sera considérablement augmentée dans un environnement de travail mal entretenu ou en mauvais état de fonctionnement. Garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires devient dans ce contexte difficile.

Quelques exemples : des réparations non appropriées, une enceinte frigo qui ne fonctionne pas correctement, des équipements rouillés ou cassés, la peinture des murs ou des plafonds qui s'écaille, des vitrages cassés ou fêlés, un carrelage de sol cassé ou désolidarisé, des éclats de métal, une lubrification excessive, etc.

Entretenir préventivement et de façon planifiée vos infrastructures et équipements vous permettra de mieux connaître votre outil de travail. Par ailleurs, la détection précoce d'un problème technique permet de limiter ses conséquences. Enfin, la maintenance préventive vous permettra d'éviter les aléas qui découlent bien souvent d'un travail fait dans l'urgence : pièce ou matériel de réglage non disponible, perte de temps pour se procurer les pièces chez le fournisseur, travail non soigné par manque de temps, perte de production...

La maintenance préventive exige de l'organisation pour sa planification, l'établissement et la conservation des dossiers techniques des équipements et une formation adéquate du personnel.



Planifiez la maintenance préventive !

Détectez précocement les anomalies potentielles et intervenez rapidement. Pour cela, évaluez régulièrement l'état des bâtiments, locaux et équipements. Une évaluation trimestrielle est recommandée.

Au besoin, effectuez des réparations et/ou des rénovations.

A côté de cela, établissez par écrit un programme efficace de maintenance préventive des équipements (qui, quoi, quand, comment) :

- Identifiez les équipements nécessitant un entretien régulier, comme par exemple une vérification du niveau d'huile, un graissage, un contrôle de l'état, un réglage, un changement de pièces...
- Etablissez et conservez les dossiers techniques de ces équipements (description technique des équipements, référencement des pièces devant être régulièrement changées ou entretenues, documents du fabricant ou du fournisseur...).
- Définissez pour chaque équipement la fréquence de maintenance nécessaire.
- Décrivez les instructions de maintenance : suivez le manuel d'instruction du fabricant de l'équipement, ou un équivalent. Prenez en considération les conditions opérationnelles qui

pourraient affecter le fonctionnement de l'équipement. Si nécessaire, consultez des conseillers spécialisés.

- Désignez et formez le personnel qui sera chargé de l'entretien. Définissez et présentez clairement lors de formations les responsabilités pour les différentes tâches et les procédures de suivi et de contrôle. Encouragez le personnel à vous informer directement s'il constate une anomalie ou une rupture de stock de pièces de rechange ou de composants d'équipements comme des vis, des ressorts, des clips, etc.
- Suivez scrupuleusement le programme de maintenance préventive défini.
- Enregistrez chaque intervention, par exemple dans un livre d'entretien établi par équipement.



Opérez convenablement lors de l'entretien !

Assurez la sécurité des produits lors des maintenances, entretiens, réparations, rénovations :

- Evitez les réparations temporaires (par exemple au moyen de ruban adhésif).
- Identifiez clairement, au moyen d'étiquettes, les appareils défectueux qui ne peuvent être immédiatement réparés.
- Dans la mesure du possible, effectuez l'entretien des locaux et équipements en dehors des heures de production. Si cela est impossible, prenez les mesures nécessaires pour garantir la salubrité des produits fabriqués, stockés ou transportés. Empêchez notamment que l'outillage utilisé lors de l'entretien ou que des pièces démontées de la machine entrent en contact avec les produits.
- Utilisez des produits d'entretien conformes (lubrifiants, produits entrant en contact avec les denrées alimentaires, comme par exemple vernis, coating pour les plans de travail, etc). Les lubrifiants utilisés lors de l'entretien de l'équipement doivent être autorisés pour un usage en industrie alimentaire.
- Exigez du personnel d'entretien et des intervenants externes qu'ils portent une tenue de travail correcte et adoptent un comportement hygiénique.
- Nettoyez et désinfectez correctement les locaux et équipements suite à une intervention technique.
- Rincez abondamment les équipements pour prévenir une contamination chimique.
- Instaurez un programme de calibration / étalonnage pour l'équipement essentiel aux activités, et en particulier les instruments de contrôle utilisés pour la surveillance des points critiques (thermomètre, balance, pHmètre...).



Étalonnez les instruments de contrôle !

- Comme dans le cadre de la maintenance préventive des équipements, précisez clairement par écrit comment sont programmées les activités de calibration et d'étalonnage : équipements à calibrer / étalonner, responsable, fréquence, marche à suivre.
- Notez systématiquement les étalonnages réalisés dans un registre établi à cette fin et prévoyant les rubriques suivantes : date de calibration / étalonnage, responsable, résultats, écarts, actions entreprises.

QUALITE DE L'EAU



Utilisez de l'eau potable !

L'eau non potable est une source de contamination par une multitude de parasites et germes pathogènes. Il est absolument nécessaire de n'utiliser que de l'eau potable dans le cadre de la production des compléments alimentaires, les opérations de nettoyage et désinfection ainsi que le lavage des mains du personnel. Il en va de même pour l'eau utilisée pour la production de vapeur ou de glace destinée à entrer en contact avec le produit.

Pour être considérée comme potable, l'eau doit satisfaire aux critères définis dans la législation communautaire et française.

Afin de garantir la qualité de l'eau de distribution, la société de distribution d'eau réalise régulièrement des contrôles sur l'ensemble du réseau, tant au niveau de la qualité bactériologique que chimique (dureté, pH, nitrates, pesticides...). Le traitement de désinfection de l'eau de distribution par chloration est une des principales mesures prises pour garantir la qualité bactériologique de l'eau de l'endroit où elle est captée jusqu'à votre raccordement. La société de distribution contrôle la teneur en chlore sur le réseau de distribution et vérifie l'efficacité de la désinfection par des analyses bactériologiques régulières.

Néanmoins, si l'eau subit un traitement au sein de l'entreprise (stockage, chauffage, chloration, ozonisation, filtration, décalcification, adoucissement, traitement UV, osmose inverse...), elle est susceptible d'être à nouveau contaminée au cours de ce traitement. Dans ce cas, vous devez vous-même contrôler la qualité de l'eau prélevée au sein de l'entreprise.



Contrôlez la qualité de l'eau !

Etablissez un programme de contrôle de l'eau et intégrez-le dans votre système d'autocontrôle. La fréquence des analyses et les paramètres à contrôler sont dépendants :

- de l'origine de l'eau (eau de distribution subissant ou non un traitement en interne, eau de puits),
- de votre consommation d'eau journalière.

On fait ainsi la distinction entre les analyses complètes et les contrôles de routine, ces derniers ne reprenant que certains paramètres.

Cas 1 : Vous utilisez l'eau de distribution et l'eau ne subit aucun traitement au sein de votre entreprise (tel que stockage, chauffage, chloration, ozonisation, filtration, décalcification, adoucissement, traitement UV, osmose inverse ...)

Il vous suffit de demander chaque année les rapports d'analyse à la société de distribution d'eau. Vous ne devez réaliser aucun contrôle vous-même. Il est toutefois recommandé de s'assurer qu'aucune contamination connexe ne peut survenir dans votre réseau de distribution interne et qu'au moment où vous l'utilisez, l'eau est encore potable.

Cas 2 : Vous utilisez de l'eau de distribution et l'eau subit un traitement au sein de votre entreprise ou vous utilisez de l'eau de puit

Vous devez réaliser :

- une ou plusieurs analyses complètes (une analyse complète si consommation journalière < 1000 m³)
- plusieurs contrôles de routine (2 échantillons si consommation journalière <100m³ ; 4 échantillons si consommation journalière comprise entre 100 et 1000 m³),

Les paramètres à analyser étant différents pour l'eau de puits et l'eau de distribution, n'oubliez pas de préciser l'origine de l'eau au laboratoire que vous chargerez de la réalisation des analyses.

Les résultats des analyses doivent être conservés.



N'utilisez l'eau non potable que pour un usage approprié !

Respectez les points suivants en cas d'utilisation d'eau non potable :

- Dissociez clairement les conduites d'eau non potable des conduites d'eau potable et veillez à ce qu'elles ne se rejoignent en aucun point.
- Inscrivez clairement et de manière indélébile la mention «eau non potable» sur les robinets d'eau non potable.
- Utilisez l'eau non potable uniquement pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur ou la réfrigération (en l'absence de contact avec les aliments).

PREVENTION ET LUTTE CONTRE LES NUISIBLES



Prévenez les infestations par les insectes et les rongeurs et lutez contre eux efficacement !

Les insectes rampants (blattes, cafards...) et volants (mouches, moustiques...) représentent une source de contamination microbiologique des produits. Les rongeurs sont également susceptibles de transmettre des maladies dangereuses pour l'homme, par les microorganismes dont ils sont porteurs. Eliminez donc systématiquement tout produit entré en contact avec des rongeurs.

Pour réduire le risque de contamination des produits par des nuisibles, commencez par rendre le site moins accessible et moins attractif pour les rongeurs et les insectes. Assurez-vous pour cela que l'environnement immédiat est bien entretenu, que le bâtiment et les locaux sont correctement équipés contre les nuisibles et sont en bon état et propres.

Les insectes et les rongeurs se multiplient rapidement : la détection précoce et le traitement rapide de toute nouvelle infestation sont de ce fait essentiels. Contrôlez donc régulièrement et de façon systématique la présence éventuelle de tout signe d'infestation et mettez en œuvre les moyens de lutte adéquats.

Vous pouvez mettre en œuvre vous-même ce plan de lutte. Vous pouvez également confier cette tâche à une société externe spécialisée. Dans ce cas, il est néanmoins important que vous désigniez en interne une personne responsable du suivi des actions menées.



Rendez le site moins accessible !

Protégez les voies d'accès pour interdire toute pénétration des nuisibles dans le bâtiment :

- Fermez les portes autant que nécessaire.
- Fermez les fenêtres et les lucarnes ou équipez-les de moustiquaires.
- Protégez les ouvertures telles que les conduits, les caniveaux, les gaines de ventilation, par la pose de grillage par exemple.
- Bouchez les trous ou les ouvertures dans les portes, les murs, les plafonds ou les jonctions murs plafonds.



Rendez le site moins attractif !

Eliminez les cachettes et possibilités de nicher et maintenez le site dans le meilleur état de propreté possible :

- Maintenez les abords du bâtiment les plus propres possibles. Ne laissez pas s'accumuler divers matériaux non utilisés, tels que palettes, vieux équipements, emballages, conditionnements... Au besoin, tondez ou désherbez régulièrement les zones herbeuses environnantes. Prenez également les mesures nécessaires pour éviter la formation de flaques d'eau stagnante.
- Prévoyez une zone spécifique pour le stockage des déchets et entretenez correctement cette zone.
- Evacuez régulièrement les déchets dans des poubelles équipées d'un couvercle.

- Etablissez un plan de nettoyage et de désinfection. Les locaux peu ou pas utilisés, les endroits et les coins difficilement accessibles, les containers à déchets doivent en faire partie.



Contrôlez les matières premières et protégez les produits !

Lors de la réception des matières premières et avant leur utilisation, contrôlez l'intégrité de l'emballage et la présence éventuelle de nuisibles. Ce contrôle dépendra du type de matière première et de son origine (stockage extérieur, provenance...).

- En cas d'endommagement des emballages, transvasez le contenu ou éliminez-le si nécessaire.
- Stockez correctement les matières premières (emballages fermés, espaces de stockage propres...).
- Au besoin, protégez les produits par un film alimentaire ou maintenez-les dans des récipients fermés.



Contrôlez la présence de nuisibles et mettez en œuvre un plan de lutte !

- Contrôlez régulièrement les locaux de l'entreprise et l'environnement immédiat afin de détecter tout signe d'infestation ou d'abris pour les nuisibles.
- Effectuez ou faites effectuer régulièrement des mesures de dératisation et au besoin de désinsectisation.
- Traitez en particulier les réserves sèches.
- Documentez la lutte contre les nuisibles sous forme d'un plan de lutte. Reprenez dans ce plan les éléments suivants :
 - Le nom du responsable interne pour la lutte ou les coordonnées de la société externe chargée de cette mission.
 - La liste des produits utilisés et les fiches techniques qui s'y rapportent. Soyez attentif à n'utiliser que des produits autorisés.
 - Le plan de sol avec la localisation des appâts utilisés.
 - La fréquence des contrôles et de l'entretien des appâts.
 - Les rapports détaillés des contrôles effectués, les actions entreprises lors des contrôles ainsi que les actions et mesures à entreprendre par l'entreprise. Tout traitement doit être enregistré.
- Si vous confiez la lutte contre les nuisibles à une société externe, les points mentionnés ci-dessus et leur application doivent être déterminés sous forme d'un contrat.



Luttez contre les rongeurs et insectes rampants !

Placez les appâts à l'intérieur et/ou à l'extérieur de l'entreprise, à des endroits stratégiques.

- Contrôlez les appâts à des périodes régulières pour vérifier s'il n'y a pas de résidus (excréments, cadavres, etc...).
- Les appâts pour fourmis et cancrelats agissent sur base des phéromones qui attirent les insectes, ensuite ils sont attrapés sur des plaques de colle.
- Les attrapes souris ou rats peuvent également être utilisés.



Luttez contre les insectes volants

- Les lampes UV sont préconisées pour lutter contre les insectes. Elles ont un double effet : un effet d'attraction des insectes (lumière UV) et un effet de destruction (haute tension, colle). Les lampes UV équipées de plaques de colle permettent « d'engluer » les mouchettes trop petites pour être électrocutées.
- L'utilisation des lampes UV est déconseillée dans les locaux où se trouvent des denrées alimentaires non couvertes. En effet, le collecteur ne peut retenir tous les insectes tués.
- Le placement des lampes UV aux entrées doit être effectué de manière à ce qu'elles n'attirent pas les insectes lorsque les portes sont ouvertes. Placez-les, si possible, en travers de l'entrée.
- Les lampes UV ont une durée moyenne de fonctionnement d'un an, après cette période, il est conseillé de les remplacer.
- Vous pouvez mettre en œuvre d'autres moyens de lutte, tels que les pièges à phéromones.
- Il est intéressant d'observer les insectes récoltés dans les bacs des lampes, de façon à détecter toute invasion à combattre avec des moyens plus performants (exemple : nid de guêpes...).



Utilisez et stockez correctement les rodenticides et pesticides !

Utilisez précautionneusement les produits de lutte contre les nuisibles. Ce sont en effet des produits dangereux qui ne peuvent en aucun cas entrer en contact avec les denrées alimentaires, le matériel de conditionnement et d'emballage ou tout autre matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires (exemples : pelle de prélèvement des matières, carotteur de prélèvement d'échantillons des matières premières...).

- N'utilisez jamais les produits chimiques dans les espaces où les produits alimentaires sont présents.
- Respectez les prescriptions d'utilisation fournies par le fabricant (fiche technique et données sécurité).
- Conservez les produits à l'écart des zones de production, dans une armoire fermant à clé prévue à cet effet.
- Lavez-vous correctement les mains après manipulation de ces produits.



Pas d'animaux domestiques !

N'autorisez jamais la présence d'animaux domestiques dans les espaces où les denrées alimentaires sont fabriquées, manipulées ou stockées, ni aux alentours du bâtiment !

GESTION DES DECHETS



Collectez, stockez et évacuez correctement les déchets !

Les déchets encombrant les locaux et sont une source de contamination pour les denrées alimentaires. Les déchets organiques présentent des conditions optimales pour le développement des micro-organismes.

Les cartons d'emballage véhiculent une poussière riche en microorganismes. Les flacons et autres contenants en verre pourraient être à l'origine d'une contamination des produits par des éclats de verre en cas de bris.

Assurez donc une séparation efficace entre déchets et produits. Evacuez régulièrement les déchets et stockez-les séparément des zones de production, manutention et stockage des denrées alimentaires, des conditionnements et des emballages.

Un stockage intempestif de déchets aux abords de l'entreprise favorise l'invasion par les rongeurs et les insectes. Éliminez donc très régulièrement vos déchets.

Formez le personnel afin de garantir le respect des règles définies pour la gestion des déchets.



Evacuez les déchets !

Evacuez rapidement les déchets des plans de travail dans les poubelles.

- Videz régulièrement les poubelles utilisées en production ; transférez les déchets dans des conteneurs prévus pour le stockage.
- Planifiez l'enlèvement régulier des déchets stockés.



Prévoyez des conteneurs spécifiques !

- Prévoyez des réceptacles clairement identifiables, convenablement construits et, au besoin, fabriqués dans un matériau étanche pour les déchets, les sous-produits et les substances non comestibles ou dangereuses.
- Utilisez des conteneurs fermés et de préférence surélevés (non en contact direct avec le sol) pour éviter la contamination des locaux ou l'invasion par des rongeurs.
- N'utilisez jamais les poubelles à d'autres fins que la collecte de déchets.
- Marquez / identifiez les conteneurs utilisés pour des substances dangereuses et, le cas échéant, fermez-les à clé pour empêcher la contamination délibérée ou accidentelle des produits alimentaires.



Stockez correctement les déchets !

- Stockez les poubelles de voirie séparément des zones de manipulation ou de stockage des denrées alimentaires et matériaux de conditionnement et emballage. Stockez-les à l'extérieur de l'établissement ou mieux dans un local réservé à cet effet.
- Prévoyez les capacités de stockage des réceptacles en fonction des volumes de déchets générés.



Ayez les mains propres !

- Tenez les poubelles à distance de toute source de chaleur.
- Les courants d'air sont susceptibles de propager les microorganismes. Evitez donc tout courant d'air de l'environnement immédiat des poubelles vers les zones de manipulation des denrées alimentaires (zone de production, de transformation, de conditionnement,...).
- Nettoyez et si besoin désinfectez les locaux et le matériel réservés au stockage des déchets.
- Les poubelles sont inévitablement contaminées par des microorganismes (couvercle, poignée).
- Utilisez de préférence des poubelles dotées d'une fermeture non manuelle.
- Equipez si possible chaque poubelle d'un sac en plastique à usage unique.
- Evitez de toucher des mains les poubelles lors de la manipulation de denrées alimentaires.
- Lavez-vous systématiquement les mains après avoir touché des déchets ou une poubelle.
- Nettoyez et si besoin désinfectez fréquemment les poubelles.
- Formez le personnel au respect des règles d'hygiène liées à la manipulation des déchets.



La gestion des déchets est une étape du contrôle lors des audits des organismes certificateurs des CA bio.

NETTOYAGE ET DESINFECTION



Une règle à suivre : ordre et propreté !

L'ordre et la propreté ne sont pas seulement souhaitables pour la sécurité des aliments, ils constituent une carte de visite de l'entreprise. Un plan de nettoyage et désinfection bien pensé et mis en œuvre offre une bonne garantie de maîtrise des contaminations. Un nettoyage et une désinfection efficaces des outils et équipements de travail requièrent un matériel et des produits adéquats et le respect de méthodes appropriées. Pour élaborer votre plan de nettoyage, vous pouvez vous faire assister par une firme spécialisée qui sera à même de vous donner des conseils professionnels.



Le plan de nettoyage ainsi que les produits attenants sont validés par l'organisme certificateur pour les entreprises fabriquant des CA bio.

Le matériel et les locaux sont des sources importantes de microorganismes s'ils ne sont pas soigneusement et périodiquement nettoyés et désinfectés. Tous les locaux, y compris les aires de production, les lieux de stockage, le laboratoire, les zones de passage et les locaux mis à la disposition du personnel, doivent être maintenus dans de bonnes conditions de propreté. En ce sens, élaborer un plan de nettoyage et désinfection qui comporte les composantes suivantes :



Planifiez le nettoyage et la désinfection !

- Les instructions de nettoyage et désinfection des locaux et des équipements ;
- Une liste des produits de nettoyage et de désinfection appropriés et leur utilisation prévue ;
- Le matériel à utiliser ;
- La fréquence des nettoyages ;
- Les dispositions relatives à l'entreposage de l'équipement nettoyé pour éviter une recontamination ;
- Les mesures de précautions particulières.



Mettez en œuvre des méthodes correctes !

La méthode de nettoyage doit être adaptée à l'usage qui est fait du local ou de l'équipement. Des procédures de nettoyage inadaptées augmenteront le risque de contamination. Il faut par exemple éviter le nettoyage à l'eau d'espaces secs, car la présence d'eau peut déboucher sur une prolifération bactérienne.

- Dans les espaces secs, par exemple la zone de mélange de poudres, privilégiez le nettoyage à l'aide d'aspirateurs. L'aspirateur doit impérativement être équipé d'un filtre à air régulièrement entretenu. Proscrivez le balayage à sec car il soulève et transporte dans l'air

tous les microorganismes qui finiront par se redéposer. Si le nettoyage à l'eau est nécessaire, utilisez de petites quantités d'eau et favorisez un séchage rapide.

- Dans les locaux nettoyés à l'eau, utilisez avec prudence les tuyaux et nettoyeurs à haute pression.

Mal utilisés, ces équipements peuvent entraîner la contamination des produits par la formation d'aérosols.

- Définissez clairement les méthodes de nettoyage qui doivent être réalisées entre la production de différents produits, afin d'éviter les contaminations croisées entre produits.
- Nettoyez les locaux et les équipements immédiatement après leur utilisation.
- Au besoin, écartez toute denrée alimentaire et tout conditionnement de la zone à laver ou protégez les efficacement.
- Au besoin, démontez les équipements pour permettre le nettoyage correct des surfaces en contact avec les produits. Si vous utilisez une technique de nettoyage en place (CIP ou clean-in-place), assurez-vous que les résultats obtenus sans démontage sont corrects. Vérifiez également la qualité de l'eau de rinçage qui est un bon indicateur de l'absence de produits chimiques dans les conduites. L'efficacité du rinçage peut être contrôlée par l'usage d'un indicateur coloré (test à la phénolphtaléine...).
- Respectez scrupuleusement la notice d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que les instructions stipulées dans leur fiche de sécurité. Lors de la désinfection, il est notamment très important que vous respectiez le temps de contact nécessaire, la concentration de produit dans la solution désinfectante et la température de la solution désinfectante.
- Formez le personnel au respect des prescriptions d'utilisation, tant pour les aspects techniques que pour les aspects liés à la sécurité du manipulateur.

Le nettoyage et la désinfection sont des opérations complémentaires : le nettoyage élimine les souillures visibles tandis que la désinfection élimine les microorganismes présents bien que non visibles.



Déterminez les fréquences de désinfection nécessaires !

La désinfection ne doit pas nécessairement être réalisée systématiquement. Vous devez déterminer la fréquence de désinfection en tenant compte notamment de la charge microbienne naturelle des produits et des matières premières qui sont introduits dans les locaux.

Basez-vous également sur le niveau de risque associé au local ou à l'équipement. Un local ou un équipement présentant un niveau de risque élevé devra être systématiquement désinfecté.

- Le niveau de risque sera plus important dans un local où sont traitées des denrées alimentaires nues. De même, le risque sera plus important pour un équipement en contact avec les denrées. A fortiori, le risque augmente si ces denrées sont susceptibles d'être conservées sur une longue période, sont consommées en l'état et destinées à une population fragilisée (nourrissons, femmes enceintes, personnes âgées, immunodéprimés...)

- Une quantité trop importante de souillures inactive le détergent. Enlevez donc la plus grande partie des souillures avant de procéder au nettoyage.



Respectez un ordre logique !

- L'efficacité des désinfectants est influencée par l'état de propreté des supports. Il est donc très important de réaliser correctement les opérations de nettoyage avant d'effectuer la désinfection. Mieux vaut un bon nettoyage qu'une mauvaise désinfection !
- Séparez les opérations de nettoyage et de désinfection par un rinçage abondant à l'eau claire (potable).
- Rincez les surfaces après la désinfection afin de réduire le risque de contamination des produits par des résidus chimiques (sauf dans le cas de l'utilisation d'une solution alcoolique pour la désinfection des surfaces).



Utilisez les produits adéquats !

Le nettoyage et la désinfection sont réalisés avec des produits bien distincts. Le nettoyage est réalisé à l'aide d'un détergent tandis que la désinfection se fait à l'aide d'un désinfectant. Certains produits combinent un effet détergent et un effet désinfectant mais il est préférable d'utiliser des produits séparés.

- Pour effectuer efficacement le nettoyage et la désinfection, il est nécessaire que vous utilisiez un produit adapté au type de souillures ainsi qu'à la surface considérée (carrelage, inox, PVC).
- Assurez-vous que le produit de désinfection utilisé est autorisé pour l'industrie agro alimentaire.
- Afin d'éviter l'accoutumance des microorganismes, utilisez des désinfectants à larges spectre d'action et alternez l'usage de désinfectants différents.
- Ne mélangez jamais différents produits entre eux de votre propre initiative. Le mélange de différents produits peut entraîner des réactions chimiques dangereuses pour l'utilisateur (émanation de gaz) et inactiver les produits associés.
- Prenez garde aux effets secondaires de certains produits. Par exemple, les désinfectants appartenant au groupe des dérivés chlorés exercent une action corrosive sur les métaux (surtout l'inox) et sont également décolorants. Pour éviter ces corrosions du matériel, abstenez-vous de tout surdosage (respectez scrupuleusement la concentration recommandée) et rincez abondamment les surfaces désinfectées avec ces produits immédiatement après le temps de contact préconisé. Vérifiez donc toujours les prescriptions ou limites d'utilisation préconisées par le fabricant à travers la fiche technique du produit.
- Pour désinfecter, vous pouvez également procéder par traitement thermique. Deux paramètres conditionnent l'efficacité de la désinfection par la chaleur, à savoir le temps et la température. Il s'agit d'un des agents les plus sûrs pour la destruction des micro-organismes à condition de respecter un couple temps-température suffisant.
- Pour la désinfection des petits ustensiles (balance...) utilisés dans des locaux secs, vous pouvez également utiliser une solution alcoolique dénaturée à usage alimentaire, sans rinçage consécutif, ou encore des lingettes imprégnées d'alcool spécialement adaptées.



Utilisez le matériel adéquat !

- Utilisez un matériel de nettoyage valable qui soit fabriqué en une matière synthétique résistante ou un matériau inoxydable. Evitez l'utilisation de bois autant que possible.
- Veillez à ce que le matériel de nettoyage ne devienne pas lui-même source de contaminations. Il doit être en bon état et être régulièrement nettoyé. Faites notamment attention au nettoyage des roues des aspirateurs.
- Pour éviter les contaminations croisées, prévoyez du matériel différent pour le nettoyage des zones « propres » et des zones « sales », telles que les sanitaires, le local de stockage des poubelles... Pour éviter de les confondre, vous pouvez les choisir de couleurs différentes.

Là où il est possible de les installer, prévoyez des appareils de dosage adaptés. Les fournisseurs de produits peuvent fournir des doseurs de produits qui peuvent s'adapter sur les conditionnements. N'hésitez pas à les demander !



Stockez séparément les produits d'entretien !

- Afin de réduire le risque de contamination des denrées alimentaires, rangez le matériel de nettoyage ainsi que les produits de nettoyage et désinfection dans un local ou une armoire réservé à cet effet, distinct des zones où sont manipulées les denrées alimentaires.
- Rangez les produits de préférence dans un endroit éloigné des sources de chaleur ou d'humidité et hors gel, selon les recommandations du fabricant. Utilisez-les dans des délais adaptés.



Contrôlez l'efficacité du plan de nettoyage !

Vérifiez régulièrement l'efficacité de votre plan de nettoyage, par le biais d'inspections visuelles ou, au besoin, de prélèvements microbiologiques de l'environnement et des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

- Toutes les surfaces en contact avec les produits devraient être contrôlées. Au besoin, démontez les équipements pour en contrôler la propreté.
- Conservez les résultats de vos inspections et prélèvements microbiologiques.

HYGIENE ET SANTE DU PERSONNEL



Faites preuve d'une hygiène personnelle irréprochable !

L'homme est le principal vecteur de contamination des denrées dans une entreprise du secteur alimentaire.

Nous sommes en effet naturellement porteur de germes sur les mains, les vêtements, les cheveux, le nez, la bouche, etc.

Néanmoins, si vous portez des vêtements propres et appropriés, si votre apparence et vos habitudes sont soignées, si vous surveillez votre état de santé, le risque de contamination est réduit.

Les règles d'hygiène définies dans l'entreprise doivent être respectées non seulement par le personnel interne mais également par les visiteurs.



Soyez propre de la tête au bout des ongles !

Respectez un niveau élevé de propreté personnelle :

- Ayez les cheveux soignés (ainsi que la barbe et la moustache).
- Maintenez vos ongles courts, propres et sans vernis. Le vernis ne résiste pas aux travaux manuels, il s'écaille et il est la source d'aspérités sur l'ongle et donc de nids pour les microorganismes. De plus, lorsqu'il est coloré, le vernis masque les ongles sales.
- Portez des vêtements personnels propres.



Ayez les mains propres !

Vos mains sont votre premier outil de travail. En cas de lavage insuffisant, elles constituent la principale source de contamination via les ongles, la sueur, la manipulation d'objets souillés (poubelles, toilettes, nez, peau, emballage, matières premières).

Lavez régulièrement vos mains :

- à la suite des opérations « non propres » (évacuation de déchets, passage aux toilettes...),
- avant la reprise du travail (après les pauses, à la sortie des bureaux...),
- après tout geste contaminant (se moucher, éternuer, tousser...),
- avant toute préparation de produits particulièrement critiques...

Lavez efficacement vos mains :

- mouillez vos mains,
- appliquez le savon,
- éventuellement brossez le bout de vos doigts avec une brosse à ongles en matière synthétique, conservée dans une solution désinfectante,
- savonnez vos mains,
- rincez-les abondamment,

- **séchez-les avec du papier à usage unique.**



Otez vos bijoux !

Le port de bijoux pose trois problèmes :

- les parties détachables (perles, pierres, ...) risquent de tomber dans les aliments ;
- les zones de peau recouvertes par le bijou sont difficilement accessibles par les produits de nettoyage et de désinfection et représentent donc des nids de germes ;
- si on enlève le bijou et qu'on se lave, on remet ensuite un bijou contaminé sur une peau propre.

Soyez intransigeant vis-à-vis du port de bijoux tels que les bagues, bracelets, montres, chaînes, colliers, boucles d'oreilles, perceuses, ...

Vous pouvez néanmoins avoir une certaine tolérance pour une alliance portée en anneau de rideau ou une fine et courte chaînette de cou, portée en-dessous des vêtements de travail.



Portez une tenue de travail adaptée et propre !

Tous les vêtements personnels sont porteurs de microorganismes. La tenue de travail empêchera la contamination des produits par vos vêtements, la peau, les cheveux, la transpiration, les pellicules.

La coiffe empêche aussi le contact des mains avec les cheveux.

Les chaussures professionnelles, réservées au travail, permettent de ne pas véhiculer, au sein même de l'entreprise, les microorganismes et les saletés venant de l'extérieur.

- Portez une tenue de travail complète et propre : coiffe, chaussures, tablier, blouse, pantalon...
- Enveloppez totalement les cheveux dans la coiffe : attachez les cheveux longs par une pince ou un élastique avant de mettre votre coiffe.
- Enfilez toujours la tenue de travail dans les vestiaires, avant de rentrer en zone de production.
- Utilisez de préférence une tenue de travail de couleur claire (par exemple un tablier blanc), afin de pouvoir constater visuellement leur état de propreté.
- Ne portez jamais un pull ou un gilet au-dessus de votre tenue de travail.
- Prévoyez un nombre suffisant de tenues de travail de façon à permettre le change des vêtements souillés.
- Prévoyez également des tenues pour les éventuels visiteurs de l'entreprise (par exemple des kits jetables comprenant un tablier, une charlotte et des surchaussures).
- N'autorisez pas le personnel à sortir à l'extérieur en tenue de travail.



Soumettez-vous annuellement à un examen médical !

Certaines personnes peuvent être porteuses de microbes pathogènes, sans pour autant manifester de signes de maladie, ce sont ce qu'on appelle des porteurs sains. Ces personnes sont susceptibles de contaminer les aliments.

- Faites passer un examen médical à chaque membre du personnel susceptible d'entrer en contact avec les produits alimentaires. Cet examen médical doit attester que rien n'empêche l'emploi de la personne dans le secteur alimentaire. Ceci est valable tant pour le personnel permanent que pour le personnel temporaire, tels que le personnel intérimaire ou les étudiants.



Ne manipulez pas les aliments si vous souffrez d'une maladie contagieuse !

Certaines maladies contagieuses peuvent se transmettre par les aliments. Prenez certaines mesures de précaution afin d'éviter la contamination des produits par le personnel malade :

- Demandez aux membres du personnel de vous avertir en cas de problème de santé (infection cutanée, rhinopharyngée ou intestinale telle que rhinite, laryngite, pharyngite, diarrhée, etc.).
- Encouragez la personne malade à consulter rapidement un médecin.
- N'autorisez pas la personne malade ou blessée à manipuler les denrées alimentaires. Affectez-la à un poste qui ne présente pas de risque de contamination directe ou indirecte du produit.
- Soyez particulièrement vigilant à l'hygiène de vos mains.
- Portez un masque en cas de rhume et angine. Attention, le masque garde son efficacité tant qu'il est sec. Renouvelez-le dès qu'il est humide et ne le déposez jamais sur le plan de travail!



Soignez et protégez vos blessures !

Toute blessure ouverte est porteuse de microorganismes. Il faut éviter la contamination des aliments par les Staphylocoques présents dans les plaies qui sont des germes pathogènes responsables de nombreux cas d'intoxications alimentaires.

- Si un membre du personnel se blesse, nettoyez, désinfectez et recouvrez complètement la blessure par un pansement étanche.
- Préférez les pansements de couleur vive facilement détectables.
- Recouvrez le pansement d'un doigtier ou d'un gant à usage unique et régulièrement renouvelé afin de protéger les aliments de toute contamination.

FORMATION ET COMPORTEMENT DU PERSONNEL



Sensibilisez le personnel à l'hygiène !

La motivation, l'information et la formation sont les clés de la réussite pour obtenir l'adhésion de chacun. En formant les membres du personnel, vous leur donnez l'occasion d'apprendre ce que vous attendez d'eux, de comprendre et d'apprécier l'importance du respect des règles d'hygiène définies dans l'entreprise.



Le personnel suivra une formation complète incluant les différenciations liées aux produits bio.



Formez les opérateurs à l'hygiène des aliments !

Pour comprendre pourquoi une hygiène personnelle est importante, il est primordial que tous les membres du personnel sachent ce que sont des microorganismes, d'où ils viennent, comment ils se développent et les conséquences de leur présence dans les aliments sur la santé du consommateur.

- Expliquez ces notions de base d'hygiène et de microbiologie dans des termes simples.
- Par ailleurs, soyez très pratique lorsque vous présentez les règles d'hygiène mises en place dans l'entreprise. Montrez très clairement ce qu'il faut faire et ne pas faire. Par exemple, montrez concrètement comment se laver soigneusement les mains ou comment nettoyer correctement une machine spécifique.
- Au besoin, décrivez par écrit les règles d'hygiène et d'organisation. Dans ce cas, rédigez des phrases simples, courtes, claires. Si possible, illustrez vos instructions par des photos, dessins, diagrammes pour faciliter leur compréhension et leur application. La description écrite des règles de travail et d'hygiène vous sera fort utile lors de l'engagement d'une nouvelle personne.
- Vous pouvez également afficher vos règles d'hygiène sous forme de petits posters placés judicieusement dans l'entreprise. Ceci est d'ailleurs une exigence légale pour la règle relative au lavage des mains après l'usage des toilettes. En effet, un avis affiché clairement dans les toilettes doit préciser qu'il est obligatoire de se laver les mains après usage des toilettes.



Formez l'équipe qualité à l'HACCP

- Pour être capables de réaliser une étude HACCP pertinente, ou de mettre en œuvre les recommandations du présent guide, il est essentiel que les membres de l'équipe qualité comprennent la logique de la méthode HACCP. Pour cela, assurez-vous que chacun ait reçu une formation appropriée lui permettant d'implémenter les principes de l'HACCP.



Comportez-vous avec du bon sens !

Evitez de tousser, éternuer ou de vous moucher au-dessus des denrées alimentaires.

- Evitez les gestes contaminants suivants : porter la main au visage, se peigner, avoir un crayon derrière l'oreille...
- Abstenez-vous de fumer, boire ou manger sur le lieu de production. A noter que la législation relative au tabagisme interdit de fumer dans tous les locaux d'une entreprise, c'est à dire non seulement dans les espaces de travail, mais également dans les lieux de passage (hall d'accueil, escalier, corridor, etc.) et dans les locaux sociaux tels que le réfectoire ou les sanitaires.