

RESTAURATION COLLECTIVE LE PERSONNEL

L'hygiène du personnel de restauration collective est indispensable afin de garantir la salubrité des aliments et ainsi prévenir les accidents alimentaires collectifs. Mais ce personnel est également soumis à plusieurs risques ayant des conséquences graves (plaies, coupures, blessures, contusions, ...).

LES RISQUES PROFESSIONNELS

➤ **RISQUES DE CHUTE, DE GLISSADE :**

- Sols gras, mouillés, souillés,

➤ **RISQUES DE LÉSIONS DORSOLOMBAIRES :**

- Charges lourdes (cartons d'aliments, plats, ...),
- Mauvaises postures,
- Postes de travail mal conçus.



➤ **RISQUES DE COUPURES :**

- Utilisation d'outils tranchants.

➤ **RISQUES DE BRÛLURES :**

- Manipulation de plats chauds,
- Projection de liquides bouillants.

➤ **RISQUES D'INTOXICATION OU D'IRRITATION :**

- Utilisation de certains produits d'entretien.



➤ **RISQUES POUR LES CONVIVES :**

- Contamination de denrées provoquant des toxi-

infections alimentaires

par le non respect des

MESURES DE PRÉVENTION COLLECTIVE

➤ **AMÉNAGEMENT DES POSTES DE TRAVAIL :**

- Sol antidérapant,
- Plan de travail adapté (hauteur convenable, chariot de stockage des plats, plan de travail à proximité des plans de chauffe),
- Mise en place de circuits courts pour limiter les déplacements et les manipulations de denrées.

➤ **FORMATION DU PERSONNEL :**

- L'employeur est tenu de former son personnel à l'hygiène alimentaire,
- Le personnel doit disposer d'une attestation médicale annuelle sur l'aptitude à manipuler les denrées,
- La pratique de bons gestes peut être assurée par une formation geste et posture.

Pour toute information
complémentaire,
n'hésitez pas à
contacter



notre conseiller
hygiène & sécurité ,
Solange BIGAS

☎ 02.51.44.50.60

➤ **AVANT UTILISATION DES PRODUITS D'ENTRETIEN :**

- Lire attentivement les étiquettes afin de prendre connaissance des risques et des modes d'utilisation,
- D'autres informations peuvent se trouver sur les Fiches de Données de Sécurité communiquées par le fournisseur du produit.

➤ **RESPECTER LES MESURES D'HYGIÈNE :**

- Ne pas fumer sur les lieux de préparation,
- Se laver les mains chaque fois que nécessaire (avant la prise de poste, après le passage aux toilettes, après avoir éternué, toussé, après avoir fumé, après éviscération, épluchage, casse d'œufs ...),
- La durée du lavage est de 20 secondes pour le savonnage et de 10 secondes pour le rinçage,
- Les lavabos doivent être équipés de commande non manuelle disposant d'un savon liquide antiseptique (NF T 73 – 101 et 102) et pourvu d'un système de séchage autorisé (air chaud ou essuie mains à usage unique),
- Utiliser un doigtier étanche en cas de blessure ou un gant jetable,
- Masque bucco nasal obligatoire pour la préparation des viandes hachées et recommandé pour les personnes atteintes d'infection aiguë rhino-pharyngées (rhumes) et toux.



Il est indispensable de se laver les mains avant toute manipulation de nourriture

ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

- ↪ Vêtements de travail de couleur claire, adaptés, difficilement inflammables (classe B selon la norme NFG 07-113), perméables et capables d'absorber la sueur,



- ↪ Chaussures de sécurité à coquille souple et à semelle antidérapante,



- ↪ Coiffe à usage unique devant retenir les cheveux, sources de contamination,

- ↪ Gants à usage unique. Pour la découpe de la viande ou le désossage, utilisation de gants métalliques à mailles soudées.

