

L'hygiène du personnel



Pourquoi est-ce important ?

Le personnel est la source et le vecteur de contamination le plus important. Il est à l'origine de la plupart des intoxications. L'hygiène du personnel est la base des bonnes pratiques d'hygiène et de la gestion des risques sanitaires.

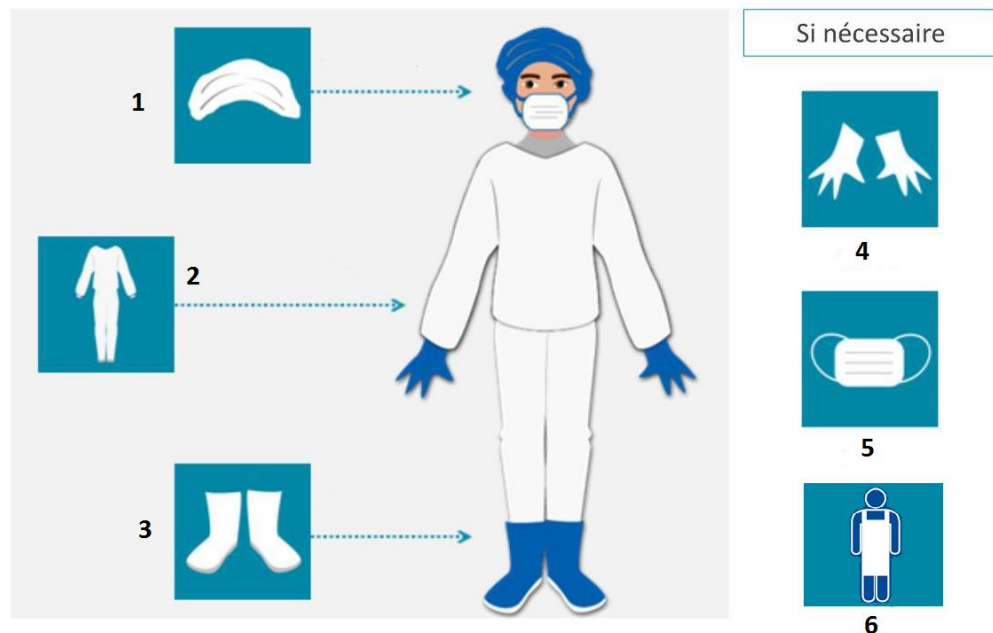


Les points clefs de ce thème

La tenue de travail :

La tenue civile même propre est exposée aux microbes extérieurs (contact avec d'autres surfaces). Pour réduire les risques de contamination, il est indispensable de se changer et de mettre une tenue professionnelle qui est rangée à un endroit spécifique à l'écart des vêtements de ville. Cette tenue doit être changée quotidiennement et transportée à l'abri des contaminations une fois lavée.

LA TENUE DE TRAVAIL



1. Coiffe qui couvre tous les cheveux
2. Vêtements professionnels spécifiques de préférence de couleur claire
3. Chaussures couvertes et antidérapantes réservées aux locaux de production
4. Gants alimentaires à porter sur mains propres pour manipuler les aliments
5. Masque bucco-nasal avec pince-nez à changer à chaque trace d'humidité
6. Tablier plutôt à destination des tâches « sales » pour protéger la tenue