

# CHAPITRE 1

## L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

### Objectifs :

Éviter la contamination des aliments par le personnel travaillant au contact des aliments.

Éviter la contamination par les micro-organismes pathogènes.

Acquérir les notions de base : protocole de lavage des mains, tenue adaptée au milieu professionnel.

## LA SURVEILLANCE MÉDICALE DU PERSONNEL

Le personnel est susceptible de contaminer les denrées alimentaires.

### DÉFINITIONS

> **Un porteur sain :** est une personne qui héberge un micro-organisme pathogène sans avoir aucun symptôme. Le porteur sain est contagieux, il peut donc transmettre la maladie. Exemple : le Staphylocoque doré (*Staphylococcus aureus*) est souvent transmis par voies nasales et respiratoires

> **Micro-organisme pathogène :** micro-organisme qui nous rend malade.

Il est possible que le personnel présente des signes d'infection tel que :

- Une plaie : il faut respecter les consignes en cas de plaies/blessures = Désinfecter, Couvrir, Protéger.
- Un rhume ou une autre maladie respiratoire : il faut éviter la contamination aéroportée (postillons) en portant un masque.

## 1 LA VISITE MÉDICALE

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017 l'article R4624-10 du code du travail prévoit que la visite d'information et de prévention doit avoir lieu dans un délai de trois mois, à partir de la prise effective du poste de travail, c'est-à-dire, du premier jour de travail à ce nouveau poste.

Il s'agit d'un entretien avec un médecin, un interne en médecine ou un infirmier.

## 2 LES VACCINS

Dans les métiers de bouche, la vérification des vaccins est importante.

Depuis le 1<sup>er</sup> Juin 2018, les vaccins obligatoires sont les suivants :

- diphtérie, tétanos et poliomyélite (DT-polio)
- coqueluche
- infections invasives à *Haemophilus influenzae* de type b
- hépatite B
- infections invasives à pneumocoque
- méningocoque de sérogroupe C
- rougeole, oreillons et rubéole

## LE PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

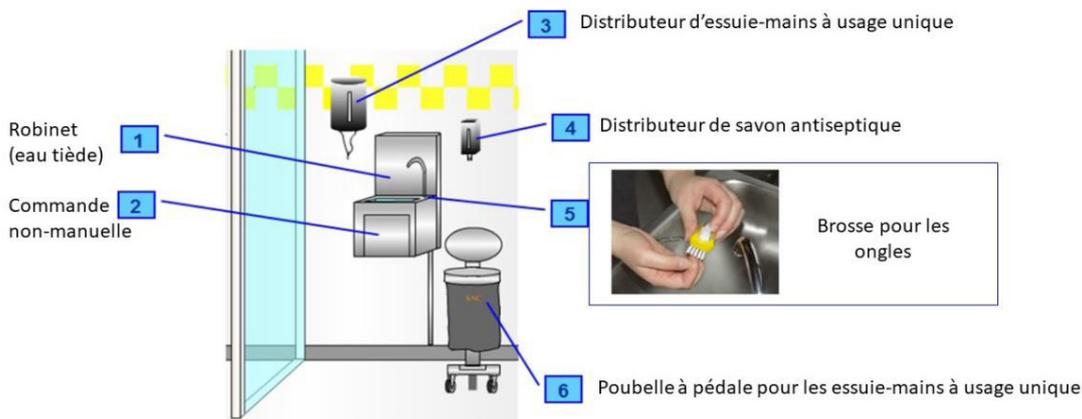
---

La plupart des intoxications alimentaires ont pour origine une contamination manuportée, d'où l'importance d'une bonne hygiène des mains au cours des techniques professionnelles.

### 1 LE POSTE DE LAVAGE DES MAINS

Les laboratoires alimentaires doivent être équipés d'un poste de lavage des mains avec :

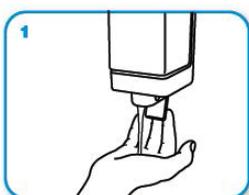
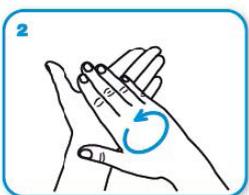
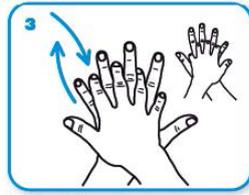
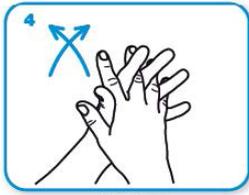
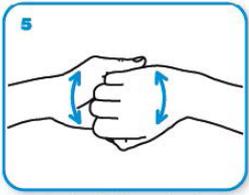
- un robinet à commande non-manuelle (pédale, genoux...)
- un distributeur automatique de savon (si possible antiseptique)
- un dispositif de séchage des mains (si possible un distributeur d'essuie-mains à usage unique)
- une brosse pour les ongles
- une poubelle à pédale.



Les ongles sont souvent un endroit où les micro-organismes se multiplient. Ils doivent être courts et bien brossés lors du lavage des mains.

## 2 LE PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

 Durée de la procédure : **40-60 secondes**

 <p><b>0</b></p>	 <p><b>1</b></p>	 <p><b>2</b></p>
<p>Mouiller les mains abondamment</p>	<p>Appliquer suffisamment de savon pour recouvrir toutes les surfaces des mains et frictionner :</p>	<p>Paume contre paume par mouvement de rotation,</p>
 <p><b>3</b></p>	 <p><b>4</b></p>	 <p><b>5</b></p>
<p>le dos de la main gauche avec un mouvement d'avant en arrière exercé par la paume droite, et vice versa,</p>	<p>les espaces interdigitaux paume contre paume, doigts entrelacés, en exerçant un mouvement d'avant en arrière,</p>	<p>les dos des doigts en les tenant dans la paume des mains opposées avec un mouvement d'aller-retour latéral,</p>
 <p><b>6</b></p>	 <p><b>7</b></p>	 <p><b>8</b></p>
<p>le pouce de la main gauche par rotation dans la paume refermée de la main droite, et vice versa,</p>	<p>la pulpe des doigts de la main droite par rotation contre la paume de la main gauche, et vice versa.</p>	<p>Rincer les mains à l'eau,</p>

Source : OMS

- Mouiller les mains,
- Appliquer le savon antiseptique,
- Frotter les mains 40 à 60 secondes,
- Brosser les ongles,
- Rincer les mains à l'eau courante,
- Sécher les mains avec un essuie-main à usage unique,
- Jeter l'essuie-main dans une poubelle à pédale,
- Vos mains sont propres et désinfectées.

## LA TENUE PROFESSIONNELLE

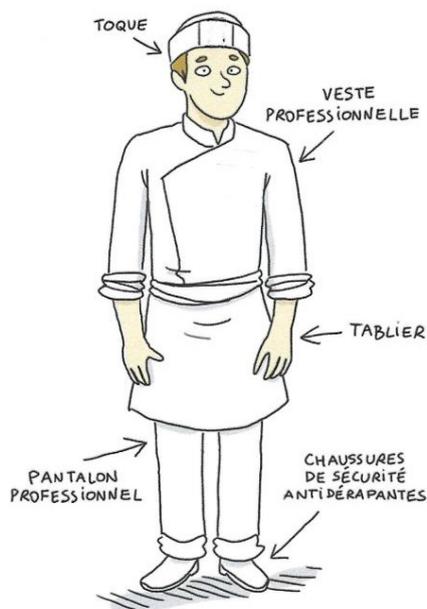
---

La législation exige le port d'une tenue professionnelle. Elle constitue un élément d'hygiène car les vêtements de ville sont porteurs de micro-organismes venant de l'extérieur.

La tenue professionnelle doit être propre, légère, solide, non-inflammable et capable d'y distinguer des salissures.

La tenue du pâtissier comprend :

- **Une veste** blanche, généralement à manche longue, ininflammable.
- **Un pantalon** beige ou blanc uni.
- **Un tablier** blanc avec ou sans bavette.
- **Un calot, une charlotte ou une toque** qui enveloppent toute la chevelure.
- **Des chaussures de sécurité**, antichoc, antidérapantes qui couvrent entièrement les pieds afin d'éviter les glissades, les brûlures ou les blessures lors de la chute d'objet.
- **Un torchon** qui sert à saisir les ustensiles chauds.



Les autres E.P.I. (équipements de protection individuelle) sont nécessaires dans certains cas :

- Des gants en latex ou vinyle, souples et imperméables permettent une bonne manipulation des produits crus ou cuits, et doivent être portés en cas de coupure (plaie désinfectée + pansement + gant).
- Des gants anti-chaueur en « nomex » doivent être utilisés pour saisir les moules ou ustensiles chauds.
- Des gants à tirer le sucre doivent être utilisés pour un meilleur travail du sucre, pour la réalisation des pièces artistiques en sucre.
- Un masque doit être porté pour éviter la propagation des micro-organismes et protéger des risques de maladies respiratoires ou en cas de rhume...

Le personnel doit impérativement :

- Retirer les bagues, boucles d'oreille.
- Éviter le maquillage.
- Attacher ses cheveux ou les couvrir.

**À RETENIR** 

Un porteur sain est une personne qui héberge un micro-organisme pathogène sans avoir aucun symptôme et qui est contagieux.

Le pâtissier doit passer une visite médicale dans les 3 mois de sa prise de poste, et doit être vacciné. Avant sa prise de poste, il doit mettre une tenue adaptée (calot + veste + pantalon + tablier + chaussures de sécurité = de couleur claire), et doit se laver les mains selon le protocole de lavage des mains.



## Entraînez-vous !

Corrigés en fin d'ouvrage

### QCM

---

Cocher les bonnes réponses.

**1 Un porteur sain est-il malade ?**

- Oui
- Non

**2 Un porteur sain est-il contagieux ?**

- Oui
- Non

**3 Quel est le délai pour passer votre visite médicale, à partir de votre prise de poste de pâtissier ?**

- 1 mois
- 2 mois
- 3 mois

**4 Qu'est-ce qu'un micro-organisme pathogène ?**

- Un micro-organisme qui aide à la fabrication des aliments
- Un micro-organisme qui nous rend malade
- Un micro-organisme qui altère les aliments

**5 Combien de temps doit-on frotter les mains avec le savon antiseptique (protocole de lavage des mains) ?**

- 10 à 15 secondes
- 20 à 30 secondes
- 40 à 60 secondes

**6 De quelle couleur est la tenue du pâtissier ?**

- Grise
- Blanche
- Bleu

**7 Dans quels cas doit-on porter des gants ?**

- En cas de coupure
- Pour sortir une tarte du four
- Pour tirer du sucre
- Pour protéger le vernis des ongles

# SYNTHÈSE

## Hygiène du personnel

L'hygiène du personnel comprends :

- Une tenue adaptée et propre.
- Un lavage des mains selon le protocole de lavage des mains, avant d'entrer dans le laboratoire de pâtisserie, entre les différentes préparations, après le passage aux toilettes.

## LEXIQUE



**L'hygiène professionnelle** est l'ensemble de techniques et des méthodes garantissant la salubrité du matériel, des locaux et des matériaux. Elle limite le risque de contamination du personnel et des clients.

**La propreté** concerne le visible (une tâche de sauce par exemple).

**Un porteur sain** est une personne qui héberge un micro-organisme pathogène sans avoir aucun symptôme. Le porteur sain est contagieux, il peut donc transmettre la maladie.

**Un micro-organisme pathogène** est micro-organisme qui nous rend malade.

**Un EPI** est un équipement de protection individuelle, telle que les gants, les chaussures de sécurité...