

Partie 1

L'hygiène

Référentiel :

Pole 1

Compétence C1a – Gérer la réception des produits

Compétence C1b – Effectuer le suivi des produits stockés

Compétence C2b – Appliquer les règles d'hygiène

Introduction

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.

L'hygiène est différente de la propreté : la propreté concerne le visible (une tâche de sauce par exemple), alors que l'hygiène concerne aussi l'invisible (les micro-organismes par exemple).

Respecter les règles d'hygiène, c'est donc s'assurer qu'il n'y ait plus de salissures visibles (aliments) et invisibles (micro-organismes).

Chapitre 1 – L'hygiène du personnel

Objectifs :

- *Eviter la contamination des aliments par le personnel travaillant au contact des aliments.*
- *Eviter la contamination par les micro-organismes pathogènes.*
- *Acquérir les notions de base : protocole de lavage des mains, tenue adaptée au milieu professionnel.*

A. La surveillance médicale du personnel

Le personnel est susceptible de contaminer les denrées alimentaires.

Définition :

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.

La visite médicale

Depuis le 1er 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.

Les vaccins

Dans les métiers de bouche, la vérification des vaccins est importante.
Depuis le 1er 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.

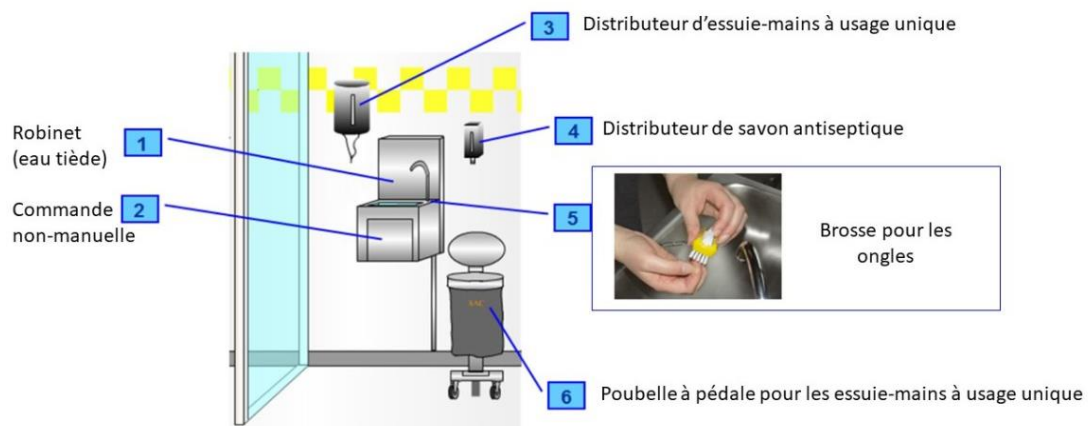
B. Le protocole de lavage des mains

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.

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.



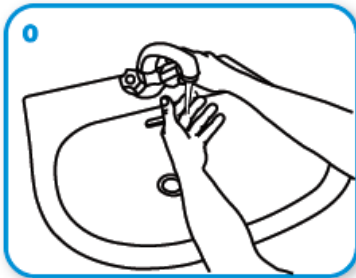
Les ongles sont souvent un endroit où les micro-organismes se multiplient. Ils doivent être courts et bien brossés lors du lavage des mains.

Le protocole de lavage des mains :

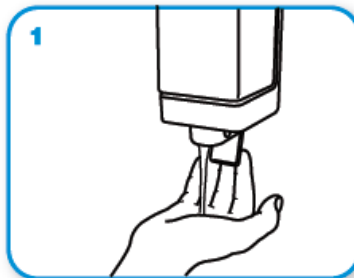
- Mouiller les mains,
- Appliquer le savon antiseptique,
- Frotter les mains 40 à 60 secondes,
- Brosser les ongles,
- Rincer les mains à l'eau courante,
- Sécher les mains avec un essuie-main à usage unique,
- Jeter l'essuie-main dans une poubelle à pédale,
- Vos mains sont propres et désinfectées.



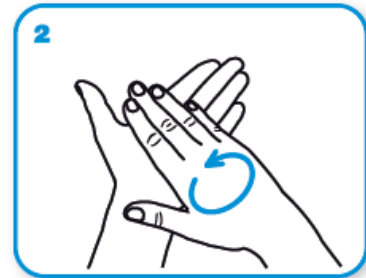
Durée de la procédure : **40-60 secondes**



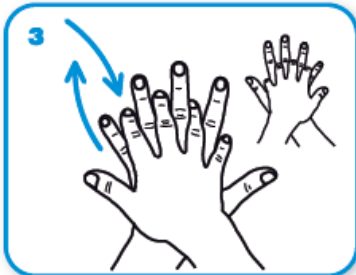
0
Mouiller les mains
abondamment



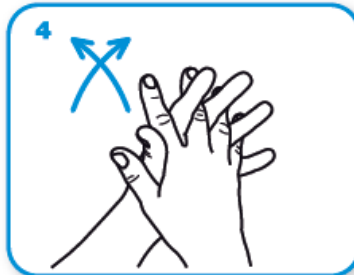
1
Appliquer suffisamment de savon
pour recouvrir toutes les surfaces
des mains et frictionner :



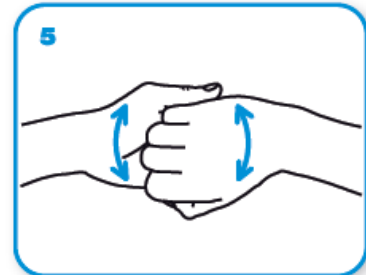
2
Paume contre paume par
mouvement de rotation,



3
le dos de la main gauche avec un
mouvement d'avant en arrière exercé
par la paume droite, et vice et versa,



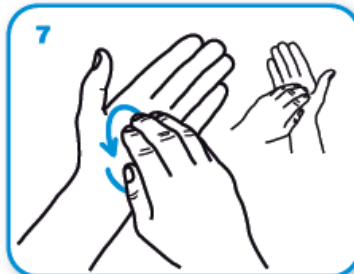
4
les espaces interdigitaux paume
contre paume, doigts entrelacés,
en exerçant un mouvement
d'avant en arrière,



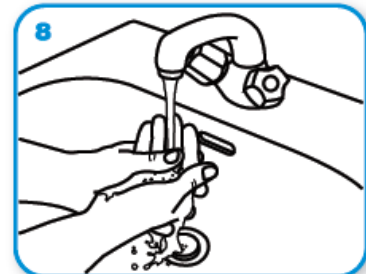
5
les dos des doigts en les tenant
dans la paume des mains
opposées avec un mouvement
d'aller-retour latéral,



6
le pouce de la main gauche
par rotation dans la paume
refermée de la main droite,
et vice et versa,



7
la pulpe des doigts de la main droite
par rotation contre la paume de
la main gauche, et vice et versa.



8
Rincer les mains
à l'eau,

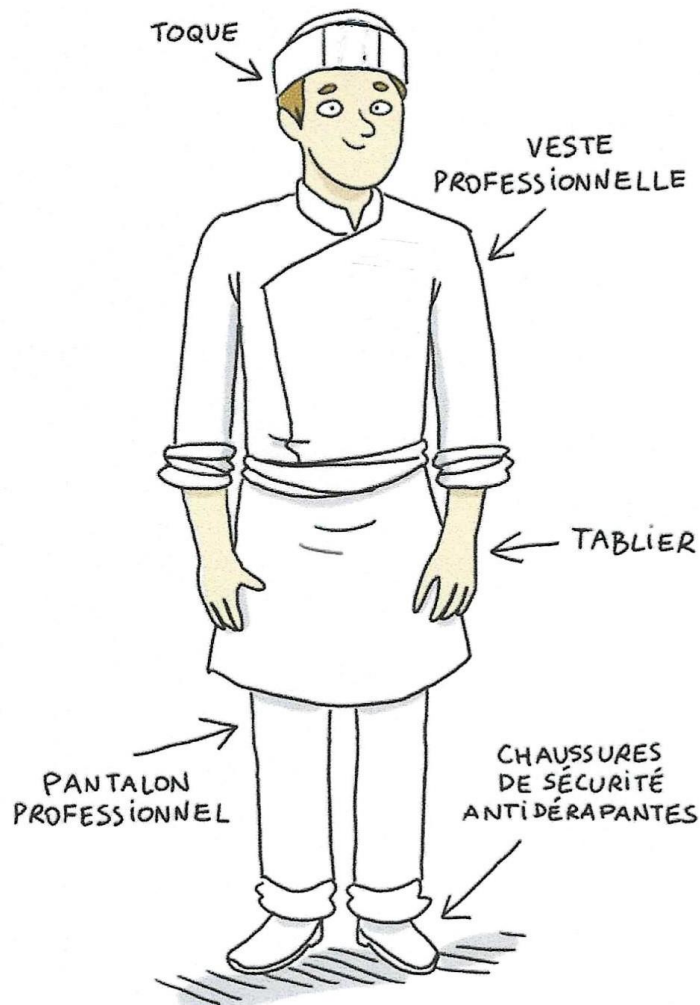
C. La tenue professionnelle

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-chaleur 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.

A 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.

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...



QCM - Chapitre 1
Entourer les bonnes réponses.

1. Un porteur sain est-il malade ?
 - a- Oui
 - b- Non

2. Un porteur sain est-il contagieux ?
 - a- Oui
 - b- Non

3. Quel est le délai pour passer votre visite médicale, à partir de votre prise de poste de pâtissier ?
 - a- 1 mois
 - b- 2 mois
 - c- 3 mois

4. Qu'est-ce qu'un micro-organisme pathogène ?
 - a- Un micro-organisme qui aide à la fabrication des aliments
 - b- Un micro-organisme qui nous rend malade
 - c- 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) ?
 - a- 10 à 15 secondes
 - b- 20 à 30 secondes
 - c- 40 à 60 secondes

6. De quelle couleur est la tenue du pâtissier ?
 - a- Grise
 - b- Blanche
 - c- Bleu

7. Dans quels cas doit-on porter des gants ?
 - a- En cas de coupure
 - b- Pour sortir une tarte du four
 - c- Pour tirer du sucre
 - d- Pour protéger le vernis des ongles