

Hygiène générale	Hygiène corporelle	Je me lave les mains après chaque visite aux toilettes
		Je me lave les mains après m'être mouché le nez ou après avoir éternué
		Je ne tousse et n'éternue pas au-dessus des préparations
		Je signale à mon chef que j'ai contracté une certaine infection
		Je suis les procédures de désinfection avant et après avoir quitté la zone de production
	Vêtements	Je ne porte pas d'objets métalliques : piercings, bijoux, gsm...)
		Je porte la tenue prescrite : filet à cheveux, gants, chaussures spéciales
		Je change ma tenue de travail suivant les consignes
	Suivi des consignes d'hygiène	Je me lave les mains après chaque visite aux toilettes
		Je ne mange pas près de la ligne
		Je ne mange pas ce qui passe sur la ligne
		Je ne mange pas et ne bois pas sur le poste de travail et/ou pendant le travail

Annexe 5 : liste des facteurs de mesure quantitative possibles sur le poste de travail liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire

Si vous voulez mesurer les effets des formations en hygiène et en sécurité alimentaire sur le poste de travail, vous avez alors besoin de données de mesure. Vous trouverez ci-dessous une liste des facteurs à prendre en compte sur lesquels le comportement des opérateurs et des autres intervenants qui travaillent à la production peut avoir une influence. La formation n'est toutefois pas le seul facteur qui a une influence sur ces mesures, il existe encore d'autres facteurs tels que les conditions météo, les caractéristiques variables des matières premières, les relations sociales sur le poste de travail... Il est pourtant utile d'utiliser des quantités physiquement mesurables et leurs valeurs à analyser avant et après la formation. Avec l'aide de quelques scientifiques, on peut également évaluer le pourcentage selon lequel la formation influence l'ordre de mesure, et quelles pourcentages doivent être appliqués aux autres facteurs concernés.

- Le nombre de personnes qui sont notées par jour/semaine/... avec des moyens de protection personnels insuffisants
- Les scores GMP (ce qui exige des GMP clairement mesurables)
Les scores GMP
Quelques exemples :
 - Hygiène personnelle
 - Lutte contre les nuisibles
 - Maintenance technique
 - Nettoyage et désinfection
 - infrastructure
- Les scores CP (« critical points » les « points critiques de contrôle »)
Quelques exemples
 - Maîtrise des détecteurs de métal au moyen de procédures spécifiques à la calibration, procédure quant au traitement à réserver à la production non-conforme, analyse des produits recyclés en production
 - Filtrage / tamisage:: idem que le détecteur de métal
 - Température: maîtrise au moyen de procédures relative à la calibration, au modalité de prises de température, aux actions à mener en cas de dépassement de la température, au système d'alarme, au seuil d'alarme, à la validation de la température d'alarme,....
- Les scores CP (ce qui demande des GMP clairement mesurables)
- La prise d'empreintes manuelles (après les pauses, les visites aux toilettes)
- Les résultats des audits internes d'hygiène
- Les résultats des audits externes d'hygiène
- Le nombre de plaintes ou de rappels par mois
- Le nombre de contaminations
- Les données des déchets

Comment [s1]: Te vertalen door JHEN

Annexe 6 : Exemples de règlements d'entreprise liés à l'hygiène/la sécurité alimentaire

La législation en matière d'hygiène telle que définie dans l'Arrêté Royal du 7 février 1997 a été actualisée suite à des règlements au niveau européen, plus particulièrement les règlements 852/2004 et 853/2004 d'application à partir du 1 janvier 2006.

Parallèlement, le règlement européen 178/2002 définit 3 obligations en matière de législation européenne :

- * la méthode HACCP (basé sur 7 principes de base) ,
- * la traçabilité
- * l'obligation de rappel et de notification des produits.

Au niveau belge, ce règlement européen (et ses 3 obligations) a été traduit dans l'Arrêté Royal dit « autocontrôle » du 14/11/2003. Cet AR va même un peu plus loin que le règlement européen pour ce qui de la traçabilité et de la notification obligatoire.

En résumé, la législation se résume à deux types d'exigences

Comment [s2]: Traduction à vérifier par JHEN

Exigences en matière d'hygiène (GMP)

Le respect des consignes d'hygiène en termes de :

- Infrastructure
- Equipement
- Personnel
- Transport
- Gestion des déchets
- Eau
- Matières premières

Procédures de sécurité basées sur les principes HACCP

L'application d'une analyse de dangers (Hazard Analysis of Critical Control Points) basé sur 7 principes du « Codex Alimentarius »

HACCP signifie :

- **Hazard** : Risque, danger
- **Analysis** : Analyse
- **Critical** : Critique
- **Control** : de contrôle
- **Point** : Point

Un Risque (« **Hazard** ») est un facteur qui peut être présent dans les aliments ou qui peut survenir ultérieurement et mettre en danger la santé du consommateur. Il existe 3 types de risques : **microbiologique, physique et chimique** (parfois, on rajoute un 4^{ème} type de risque : celui sur la présence d'allergène).

« **Hazard analysis** » signifie analyse de risque : pour chaque manquement ou étape du processus, on vérifie :

- Si un risque peut survenir,
- De quel sorte de risque il s'agit (microbiologique, chimique, physique, allergène),
- Quelle est la probabilité qu'un tel risque se produise,
- Quel en sera l'effet pour le consommateur si ce risque se produit.

Critical Control Point ou point critique de contrôle.

Quand lors de la réalisation d'une analyse de risque, on constate que des risques peuvent survenir sur certains points et qui peuvent avoir des conséquences graves pour la santé publique, alors on les appelle points de contrôle critiques (CCP).

Ces points doivent être encore plus surveillés et doivent donc systématiquement être contrôlés et surveillés par les responsables qui sont désignés pour ces tâches.

Principe de responsabilité de produit

Jusqu'il y a peu, la partie lésée devait prouver que les dommages étaient apparus du fait de l'intervention inadéquate du producteur. Pour une personne externe, ceci est quasiment mission impossible. Grâce à la législation susmentionnée, le fait qu'un produit ait produit un dommage est déjà suffisant pour engendrer une responsabilité. Toute la responsabilité et l'obligation de justification réside à présent chez le producteur. Il doit pouvoir démontrer qu'il a pris toutes les mesures de précautions possibles afin de réduire au minimum le risque d'une pollution quelconque. Il sera difficile à une entreprise qui ne possède pas de plan HACCP efficace et n'intègre aucune procédure de sécurité efficace de réfuter une plainte ou à présenter les preuves nécessaires dans un procès éventuel suite à une intoxication alimentaire ou à une quelconque autre pollution.

A qui s'applique cette législation ?

Quiconque produit des aliments, les manie ou les commercialise devra s'y tenir. Cela signifie donc non seulement les grandes entreprises de transformation mais également les cuisines industrielles, les sociétés de transport, les restaurants, même jusqu'au boulanger du coin.

Qui ou qu'est-ce qui n'est pas concerné par cette nouvelle législation ?

- la production agricole primaire : culture, récolte, abattage, traite,
- la vente à la ferme de ces produits agricoles directement au consommateur,
- l'industrie de transformation du lait.

Qui doit faire quoi ?

1. La direction de l'entreprise, généralement en collaboration avec le service qualité, est responsable de la rédaction des procédures de sécurité effectives ou du système HACCP.
2. La direction de l'entreprise **doit** fournir 2 fois par an à son personnel une **formation** adéquate ou donner des instructions claires. Il faut indiquer dans ce cas comment il est possible de travailler de manière hygiénique et pourquoi cela est nécessaire. La formation et les instructions doivent être adaptées aux activités du personnel.
3. **Le personnel est LEGALEMENT obligé** de collaborer et de respecter les **dispositions** de la loi, ce qui signifie que le personnel devra à tout moment s'impliquer avec le responsable afin de fournir un produit qui ne puisse causer aucun dommage à la santé du consommateur.

Chaque entreprise agro-alimentaire inclut généralement quelques-unes des règles concernant l'hygiène personnelle dans son règlement de travail. Vous en trouverez ci-dessous quelques exemples.

Entreprise de café	MANUEL « autocontrôle et HACCP »	Version : 1
	Règles d'hygiène pour le personnel ACS. WI- II – 19.01	Date :
	Approuvé par :	Pag. :

Les 10 règles d'hygiène

d'application pour tous les travailleurs qui pénètrent dans la zone de production.

Comment [s3]: Traduction à vérifier par JHEN

1. Tenue de travail

- Tout le monde est tenu dès l'entrée dans l'usine, de porter sa tenue et ses chaussures de travail.
- Tous les casse-croûtes (lunch-pack) et vêtements accessoires (à l'exception de la tenue de travail) sont rangés dans le local du service de réparation. Les foulards sont également interdits dans la zone de travail.
- Les tenues de travail de la production sont séparées de celles de l'entretien technique et des vêtements privés.
- Les GSM sont interdits dans la zone de travail.

2. Bijoux et montres sont interdits

Il est interdit de porter des bijoux (boucles d'oreilles, colliers, bracelets, bagues, piercings au nez ou autres, bijoux) dans la zone de travail. Seule une alliance lisse sans incrustation est autorisée.

3. Infirmierie

Chaque blessure doit être soignée par le service Infirmierie.

Les pansements doivent obligatoirement être d'une couleur différente des produits et sont mis à disposition dans l'armoire de l'infirmierie à l'entrée. Les blessures doivent avant tout être désinfectées avant d'y placer un pansement.

4. Nourriture

Il est interdit de manger dans la zone de production.

5. Boire

Uniquement autorisé dans des bouteilles d'eau dans la zone de production, uniquement à l'endroit convenu.

6. Tabac

Une **Interdiction Absolue de Fumer** (à l'intérieur) est d'application dans toute l'entreprise. Pendant la pause, déjeuner, il est uniquement permis de fumer dehors.

7. Lavage des mains

Tout le monde doit obligatoirement se laver les mains à l'évier du sas production à chaque entrée dans la zone de production (après une visite aux toilettes, un repas, une boisson, une cigarette...).

8. Toilettes

Tout le monde est tenu d'utiliser les toilettes.

9. Propreté générale autour de la machine

- Chacun est responsable de l'ordre et de la propreté autour de sa machine.

10. Maquillage (Parfum, aftershave et vernis à ongles)

Les ongles doivent être coupés court et non vernis. Les faux ongles sont interdits. L'utilisation de parfum ou d'aftershave n'est pas autorisée.

Règles d'hygiène personnelle (usine de bonbons)

Dérivées des directives “**Good Manufacture Practice**”
(**GMP** – “**Manière correcte de travailler**”)

Veillez lors de la réalisation des travaux à ce que le produit ne soit pas contaminé !!!

L'homme est une source importante de contamination dans les sociétés alimentaires, parce que les germes seront toujours présents sur les mains, les vêtements, les cheveux, dans le nez, dans la bouche, etc. C'est pour cette raison que le risque de contamination en présence de denrées alimentaires, d'emballages et de matériel est largement réduit si le personnel porte des tenues propres, a une présentation soignée, est en bonne santé, et a reçu une formation adaptée à son travail et respecte les consignes en matière d'hygiène, de meilleures pratiques de production et de contrôle. Lors de l'application de celles-ci, un peu de bon sens est une première obligation. C'est pourquoi toutes les mesures raisonnables (de précaution) doivent être prises pour réduire le risque de contamination du fait de l'activité humaine à un minimum.

Les règles suivantes s'appliquent à chacun, à partir du moment où il ou elle pénètre dans la zone de production.

Hygiène des mains

- Ongles courts, nettoyés
- Le vernis à ongles n'est pas autorisé,
- Les faux ongles ne sont pas autorisés (la saleté s'incruste en dessous),

Quiconque pénètre dans le département de production est obligé, avant toute chose, de se laver les mains et de les désinfecter. N'utilisez que le savon, le gel de désinfection ou les lingettes de désinfection qui sont proposés par l'entreprise. L'utilisation de savons parfumés est interdite.

Lavez-vous toujours les :

- Avant d'entrer dans le département de production,
- après chaque activité de nettoyage,
- après chaque visite aux toilettes,
- après chaque visite de la cafétéria,
- après une quelconque salissure de quelque nature que ce soit.

Les procédures concernant l'hygiène des mains sont périodiquement contrôlées pour leur efficacité.

Santé – Examen médical

Notre entreprise applique une politique de santé selon laquelle un formulaire d'évaluation de santé (réalisé par le médecin du travail) est exigé avant l'engagement et par lequel l'ensemble du personnel de l'institution doit subir chaque année un examen médical ou, en cas de doute, à chaque fois que cela s'avère nécessaire pour des raisons cliniques ou épidémiologiques. Quiconque est impliqué dans la transformation de denrées alimentaires (contrat à durée déterminée ou indéterminée) doit subir chaque année un test contre la tuberculose (AR du 17 mars 1971).

Signalez les phénomènes, tels que des infections (alimentaires), des plaies ouvertes visibles (par ex. ulcères, plaies infectées) ou des maladies contagieuses.

Toute personne qui présente lors de l'examen ou de l'observation de la direction l'un des phénomènes susmentionnés et pour lequel la contamination de produit est possible, les mesures nécessaires seront prises (prévenir le médecin conseil, porter des gants sur les plaies ouvertes infectées,...) et peut éventuellement être exclu du travail jusqu'à ce que celui-/celle-ci soit rétabli. Tous les actes médicaux, données, observations sont réalisés par le médecin de l'entreprise.

Tenues de travail

Il est indispensable en termes d'hygiène, de sécurité et de représentativité de porter une tenue de travail.

La tenue de travail, c.-à-d. les pantalons de travail, vestes, T-shirts, chaussures, filets à cheveux et gants sont mis gratuitement à disposition par l'employeur.

Le port de la tenue de travail est obligatoire dans les départements de production.

Il est interdit au travailleur de se procurer lui-même une tenue de travail et/ou de l'entretenir sans l'autorisation expresse de l'employeur.

Les vêtements restent la propriété de l'employeur et ne peuvent pas servir à des fins privées.

Le travailleur ne peut pas endommager exprès sa tenue.

A l'intérieur des bâtiments, aucun vêtement normal ne peut être porté au dessus de la tenue de travail, comme vestes, pulls et autres.

La tenue de travail doit recouvrir tous les vêtements à partir du genou. L'assortiment est adapté à cet effet. Portez toujours la tenue de travail comme prévu, suivant les combinaisons correctes et bien fermée.

Pour les activités à l'extérieur des bâtiments, l'entreprise met des tenues de protection distinctes à disposition des travailleurs.

Si le travailleur ne dispose pas de la tenue obligatoire pour son activité, il le signale directement à son supérieur, et entame son travail uniquement lorsqu'il a reçu sa tenue obligatoire.

L'employeur veille à ce que la tenue soit correctement portée et soit rafraîchie régulièrement conformément aux consignes en vigueur pour chaque département et assure son entretien. La tenue de travail doit toujours être présente à l'endroit prévu.

Objets personnels

Afin d'éviter que des objets personnels ne se perdent, et n'entrent éventuellement dans/entre les produits ou appareils, il est important de porter le moins possible d'objets dans vos vêtements lors de l'entrée dans la zone de production. La tenue de travail ne dispose par conséquent pas de poches extérieures. Il est interdit d'emporter des objets personnels, y compris de l'argent, dans les départements de production. Rangez vos affaires dans votre casier.

Il est également interdit de changer de tenue à proximité de machines en état de fonctionnement.

La tenue de travail doit être propre.

La tenue de travail, y compris les chaussures, qui est portée dans les zones de production doit être conservée dans l'entreprise et séparément des vêtements portés à l'extérieur de l'entreprise. Par ailleurs, la tenue de travail ne peut pas être portée en dehors de l'enceinte de l'entreprise (par exemple, pour le trajet domicile-travail).

Couvre-chef – filets à barbe

Les poils et les pellicules peuvent tomber sur les aliments si le personnel travaille à tête nue. Le port des filets à cheveux jetables fournis par l'entreprise est donc obligatoire dans les départements de production. Aucune pince de fixation ne peut être utilisée. Les cheveux doivent être totalement couverts.

Dès la sortie des départements de production, ces filets doivent être déposés dans le récipient prévu à cet effet.

Les barbes et moustaches doivent être couvertes avec un filet à barbe pour toutes les activités où il est question de contact direct avec des produits ouverts ou des matières premières qui sont insérées dans les produits finis (voir annexe 1). Les barbes et moustaches très courtes (< 5mm) constituent une exception à cette règle. La direction du département décide en cas de doute.

Bijoux et autres objets

Le port de bijoux, bagues, montres, boucles d'oreilles et piercings visibles n'est pas autorisé dans les zones de production. Si des bagues ne peuvent pas être enlevées (par ex. alliances), le port d'un gant est obligatoire. Les piercings visibles, qui ne peuvent pas être enlevés, doivent être recouverts d'un pansement bleu métallique.

Gants

Tous les gants portés lors de la transformation d'un produit doivent être en bon état et rester hygiéniques **pour éviter la contamination du produit**. Contrôlez si nécessaire régulièrement l'état de vos gants, nettoyez-les à temps ou remplacez-les. Le port de gants ne signifie pas que le travailleur ne doit pas respecter les directives pour le lavage des mains.

Lunettes

Dans les zones de production, la présence de verre doit être évitée autant que possible. Si vous portez des lunettes, celle-ci doit être composée de verre incassable (CE) ou de verres synthétiques. Ces lunettes peuvent être achetées via l'employeur.

Protection de l'ouïe

Seules les protections sonores mise à disposition par l'employeur sont autorisées.

Maquillage – Parfum – Odeur corporelle

Pour éviter toute contamination du produit et transfert d'odeur, l'utilisation exagérée de parfum, aftershave et maquillage est interdite. Les faux cils sont également interdits.

Évitez de dégager une odeur corporelle grâce à une hygiène personnelle correcte.

Blessures

Chaque blessure, aussi petite soit-elle, doit être soignée immédiatement. L'un des secouristes présents dans votre département peut être appelé à cet effet. Utilisez également toujours les pansements bleus métalliques (détectables) pour recouvrir vos blessures. En cas de blessures aux mains qui sont recouvertes d'un bandage, il est obligatoire de recouvrir le bandage avec un gant.

Médicaments

Le fait d'emporter des médicaments personnels n'est pas autorisé, l'utilisation des médicaments sera toujours effectuée en dehors de la zone de production. Pour les affections chroniques, un certificat médical doit être présenté à votre supérieur.

Boire et manger

Les travailleurs prennent leur repas dans les locaux réservés à cet effet (cafétéria). Les restes de nourriture ne peuvent pas être abandonnés sans les jeter aux ordures. Il est interdit d'introduire des boissons ou des aliments dans la zone de production ou de les consommer. Une exception est faite pour les fontaines à eau. Vous pouvez également consommer une boisson dans un emballage refermable (pas de verre) et conservé dans le local central des boissons. La consommation de produits propres, non emballés, est autorisée. La consommation de chewing-gum dans la zone de production est interdite.

Tabac

Tant pour le terrain extérieur que pour les zones de production, vestiaires, couloirs et bureaux, une interdiction totale de fumer est d'application.

L'introduction de tabac dans les zones de production est formellement interdite.

Les exceptions à ce point sont les zones fumeurs de la cafétéria et de la conciergerie.

Ceci est indiqué sur place au moyen de panneaux et de pictogrammes.

Il est évident que chaque collaborateur, fumeur, jette le contenu du cendrier utilisé dans la poubelle prévue à cet effet et fait en sorte que la place utilisée soit laissée propre.

Locaux communs

Dans les zones de production, toilettes, vestiaires, il est interdit de manger et de boire (sauf de l'eau du robinet). Dans les bureaux, aucun repas chaud ne peut être consommé, ceux-ci doivent être consommés dans la cafétéria.

Les locaux communs doivent toujours être propres et bien entretenus et bien éclairés et aérés. Contribuez à ce point en laissant toujours les locaux propres quand vous les quittez.

Supervision

Le personnel responsable compétent est désigné pour veiller au respect des règles d'hygiène par l'ensemble du personnel.

Les collaborateurs sont également compétents pour se rappeler leurs responsabilités les uns aux autres.

Sanctions

En cas d'infraction aux règles susmentionnées, la sécurité de nos produits peut être mise en danger, en conséquence de quoi les consommateurs de nos bonbons subirait des dommages. L'entreprise peut être pénalisée et peut même être fermée par une inspection des services de contrôle alimentaires ou les organismes de certification peuvent décider de retirer les certificats indispensables. Ce sont des cas graves qui constituent une menace importante pour la subsistance de notre entreprise et de votre emploi. La politique de sanctions est donc d'application en cas de violation des règles d'hygiène.

REGLEMENT D'ORDRE INTERIEUR (entreprise de surgelés) 07-03-06

Cher collaborateur, dans notre entreprise alimentaire, nous appliquons un règlement d'ordre intérieur pour tous les membres du personnel qui y sont employés. Nous souhaitons également informer tous les sous-traitants de ce règlement qui doit être respecté dans un souci d'intérêt général.

- Interdiction totale de fumer dans l'enceinte de l'entreprise. Il est uniquement autorisé de fumer dans le local pour fumeurs. Le tabac ne peut pas être emporté dans la zone de production.
- Dans tous les départements de production (aussi au quai de chargement) un couvre-chef mis à disposition par l'entreprise doit être porté, qui recouvre tous les poils du crâne.
- Portez la tenue de travail qui vous est fournie par l'entreprise. Conservez cette tenue propre. Si votre tenue est sale ou mouillée, changez de tenue.
- Toutes les portes d'accès à la zone de production doivent toujours être fermées. Seule une exception peut être faite à cette règle pour le chargement et déchargement.
- Les ongles des mains doivent être coupés court, être propres et sans vernis. Les ongles artificiels ne sont pas autorisés.
- Le port de parfum ou d'after shave est interdit.
- Aucune montre, boucles d'oreilles, bagues (sauf alliance), bijoux ni chaînes ne sont autorisés dans les zones de production.
- Ne portez pas de chaussures ouvertes, mais bien des chaussures de sécurité.
- Il est obligatoire de se laver les mains lors de l'entrée dans les zones de production et après utilisation des toilettes.
- Les toilettes doivent être utilisées et doivent être laissées propres.
- Avertissez le responsable à temps en cas de maladie ou d'accident. Soignez directement les blessures et les coupures avec les moyens nécessaires (par ex. pansements bleus).
- Les repas peuvent exclusivement être consommés dans la cafétéria. Celle-ci doit rester propre.
- Il est interdit de consommer des chewing-gums, des bonbons, etc. ... dans l'enceinte de la production.

- Au début et à la fin du travail et à chaque pause de travail dans la cafétéria, il faut pointer en tenue de travail. Le chef de département vous donnera toutes les explications à propos des modalités du pointage.
- L'entrée dans la zone de production avec un véhicule est interdite. Tous les véhicules personnels et voitures de société du personnel de production et technique (même en sous-traitance) doivent être stationnés derrière l'entreprise sur de parking.
- Seul l'accès aux locaux dans lesquels vous êtes actifs vous est autorisé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour votre propre bien-être et celui d'autrui, toutes les consignes de sécurités qui sont imposées par votre employeur et celles qui sont d'application dans notre entreprise doivent être strictement respectées.

Maintenez propre l'espace de production et les installations sociales, tout le monde en profitera.