Hygiène personnelle et lavage des mains

PM

BPHR 2.1.1

Objectif

Aucune contamination des aliments par le personnel.

À faire, à respecter

- Se laver les mains au savon liquide désinfectant : avant de travailler et à chaque interruption, après le nettoyage, après avoir touché des objets souillés, avant de changer d'activité, après poisson, viande, volaille, œufs crus et légumes crus, après les gants, après les toilettes, après contact avec nez, oreilles, cheveux, région intime.
- Se sécher avec du papier en rouleau, des serviettes jetables ou un ventilateur haute pression. En zone à risque élevé : désinfecter les mains après lavage.
- En production : cheveux longs attachés ou couverts, ongles courts et propres, ni vernis ni faux ongles, pas de bijoux (sauf alliance), ni montre, ni piercing visible.
- Vêtements et chaussures de travail propres (pas ceux de la ville), équipement de protection si nécessaire.
- Gants jetables : usage ciblé, à changer souvent et après chaque interruption.
- Ne jamais éternuer ni tousser sur les aliments ; ne pas se toucher le nez ; goûter avec des couverts propres ; interdiction de fumer en production et en stockage.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Renvoyer la personne se laver les mains / se changer immédiatement.
- Si un aliment a pu être contaminé : l'éliminer.
- Rappeler la règle, noter si c'est répété.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel quotidien par le chef de cuisine ou le responsable de salle ; affiche de lavage des mains près des lavabos.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____