

# HYGIÈNE PERSONNELLE

L'hygiène personnelle est importante pour se protéger et protéger les autres des maladies. En effet, une bonne hygiène évite la transmission de microbes et de maladies entre vous, vos collègues et les personnes qui font appel à vos services.

Ce poster vous montre comment maintenir un niveau élevé d'hygiène personnelle et présente les règles à suivre concernant votre tenue de travail. Elle vous explique également comment et quand vous laver les mains.

Attachez vos cheveux s'ils sont longs.

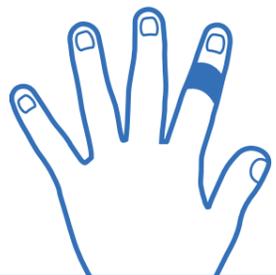
Ne portez pas de bijoux.

Couvrez vos coupures de pansements bleus.

Portez des vêtements propres.

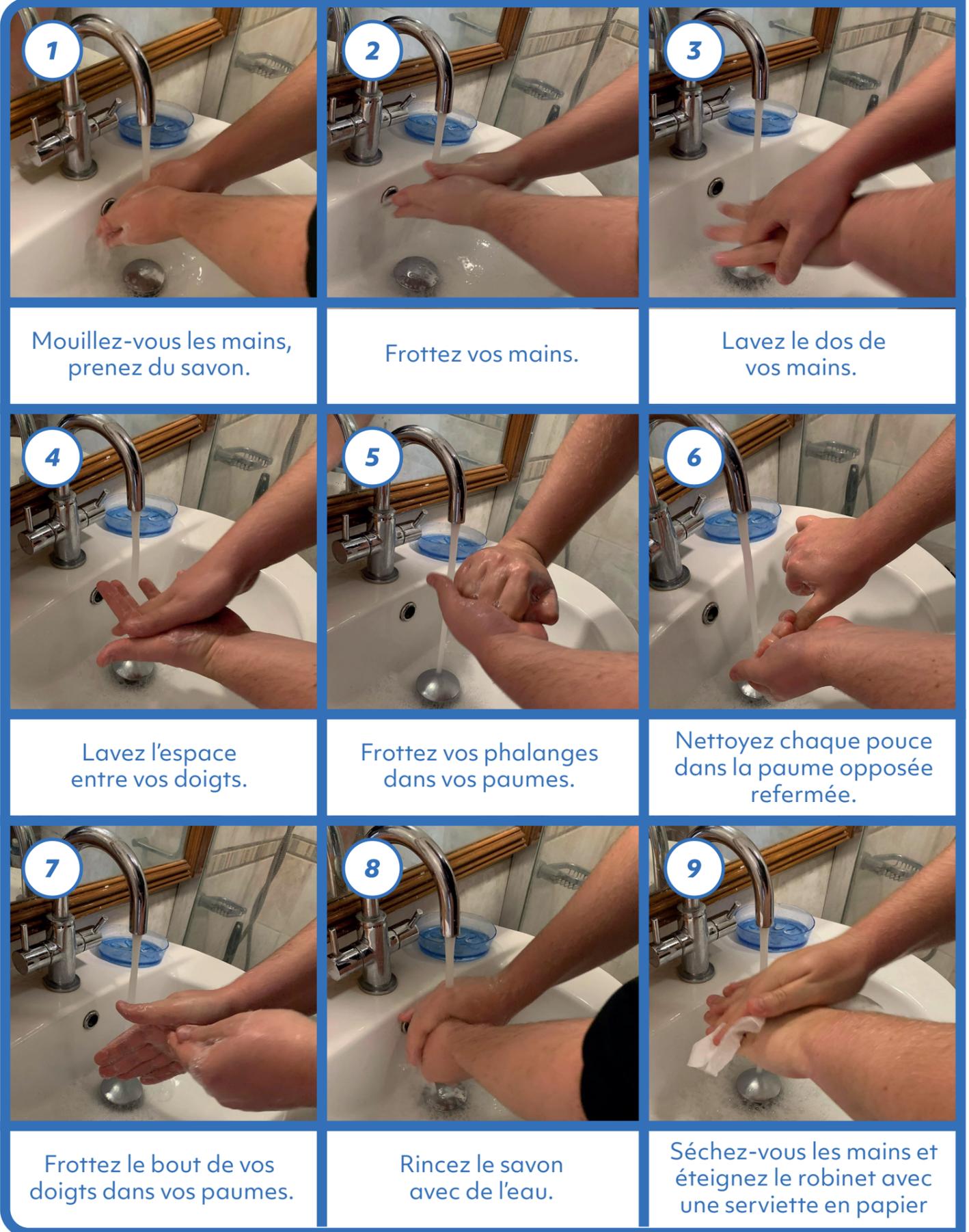
Ne portez pas de vernis à ongles.

Portez une barbe courte et bien entretenue.



## Lavez toujours vos mains pendant 20 secondes...

- Avant de manipuler de la nourriture.
- Après avoir manipulé de la viande crue.
- Après avoir manipulé des aliments crus.
- Après avoir manipulé des aliments cuisinés.
- Après avoir toussé ou éternué.
- Après être allé aux toilettes.
- Après une pause.
- Après avoir fumé.
- Après avoir utilisé une cigarette électronique.
- Avant de soigner une plaie.
- Après avoir soigné une plaie.
- Après avoir touché des animaux sauvages ou domestiques.



# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Il est essentiel de respecter la sécurité alimentaire pour garantir une nourriture propre à la consommation. D'une part, il est important que la nourriture que vous distribuez puisse être consommée sans danger. D'autre part, cela vous évite de perdre de l'argent et de gaspiller.

Ce poster vous montre comment maintenir un niveau élevé de sécurité alimentaire dans le cadre de vos activités quotidiennes sur le lieu de travail, qu'il s'agisse de connaître la bonne température de stockage ou de savoir qui rentre et sort.



## Visiteurs

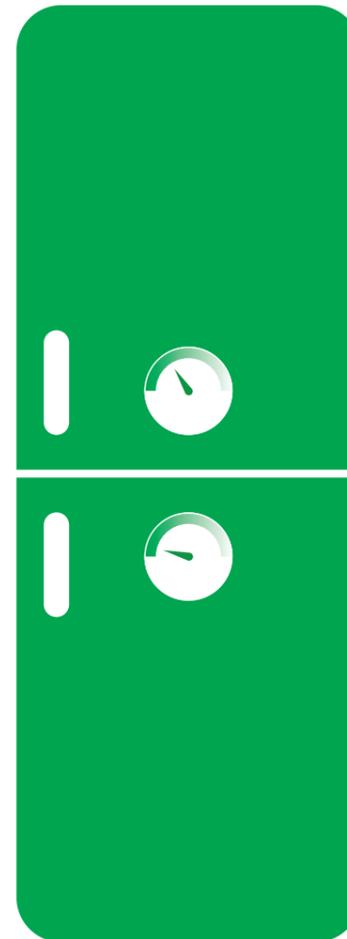
Lorsque des visiteurs arrivent, demandez-leur de signer le registre prévu à cet effet et prévenez un membre du personnel de leur arrivée. Ce dernier les informera de la conduite à suivre, le cas échéant, par exemple, porter des vêtements de protection. Le registre des visiteurs doit être consultable et accessible en permanence.

## Nettoyage

Votre superviseur établira des roulements pour le nettoyage et s'occupera de l'approvisionnement en produits de nettoyage. Vous devez immédiatement, ou dès que possible, effectuer toute tâche de nettoyage qui vous est attribuée.

## Réfrigérateurs & Congélateurs

Suivez le programme de vérification des températures. Si vous remarquez des irrégularités, prévenez votre superviseur pour qu'il puisse déplacer ou jeter la nourriture.



## Déchets & Parasites

Les employés doivent toujours jeter les déchets dans la poubelle appropriée (par exemple, les mettre au recyclage) et s'assurer que le couvercle est correctement refermé. Les poubelles doivent être vidées régulièrement pour éviter d'attirer les parasites.

En cas de présence de parasite, informez-en votre superviseur afin de prévenir les autorités compétentes, le cas échéant. De plus, votre organisation disposera d'un plan de lutte antiparasitaire complet et de moyens de dissuasion sur lesquels vous pouvez demander des informations.



# ARRIVAGE DE NOURRITURE

Lors d'un arrivage, les aliments doivent être stockés correctement de façon à ne pas s'abîmer et à ce que vos collègues puissent les trouver facilement.

Ce poster vous montre la marche à suivre dans plusieurs domaines. Notamment l'étiquetage, la traçabilité, les réfrigérateurs & congélateurs.

## Réfrigérateurs & Congélateurs

Vous devez consulter le programme pour savoir quand vérifier et relever la température du réfrigérateur et du congélateur. Une fois la nourriture reçue, vous devez l'étiqueter et la placer dans un réfrigérateur ou un congélateur. Vous devez aussi vérifier que la nourriture est toujours bonne à consommer et qu'elle peut être congelée en consultant les instructions sur l'emballage.

Les superviseurs doivent s'assurer que la chaîne du froid n'a pas été rompue lors de la collecte et du transport. La nourriture doit notamment être congelée pendant 48 heures avant d'être distribuée aux clients. Les superviseurs doivent aussi mettre en place un système pour que leurs employés vérifient et relèvent les températures du réfrigérateur et du congélateur.

Votre organisation doit garantir une solution de contrôle de la température pour les week-ends et les jours fériés et tenir des bilans de conformité.

## Traçabilité

Les superviseurs doivent toujours garder une trace de la provenance de la nourriture et du moyen de livraison. Par exemple en tenant une liste à jour des entreprises qui livrent des denrées à votre organisation.

En cas de doute sur la dangerosité d'un produit, vous devez respecter la réglementation nationale en vigueur et prévenir les autorités compétentes.

## Étiquetage

Les aliments doivent porter des étiquettes avec les informations clés. C'est-à-dire: de quel aliment il s'agit, la date de péremption et s'il contient des allergènes. Votre organisation aura une liste des allergènes. Demandez toujours en cas de doute.



# EXPÉDITION DE NOURRITURE

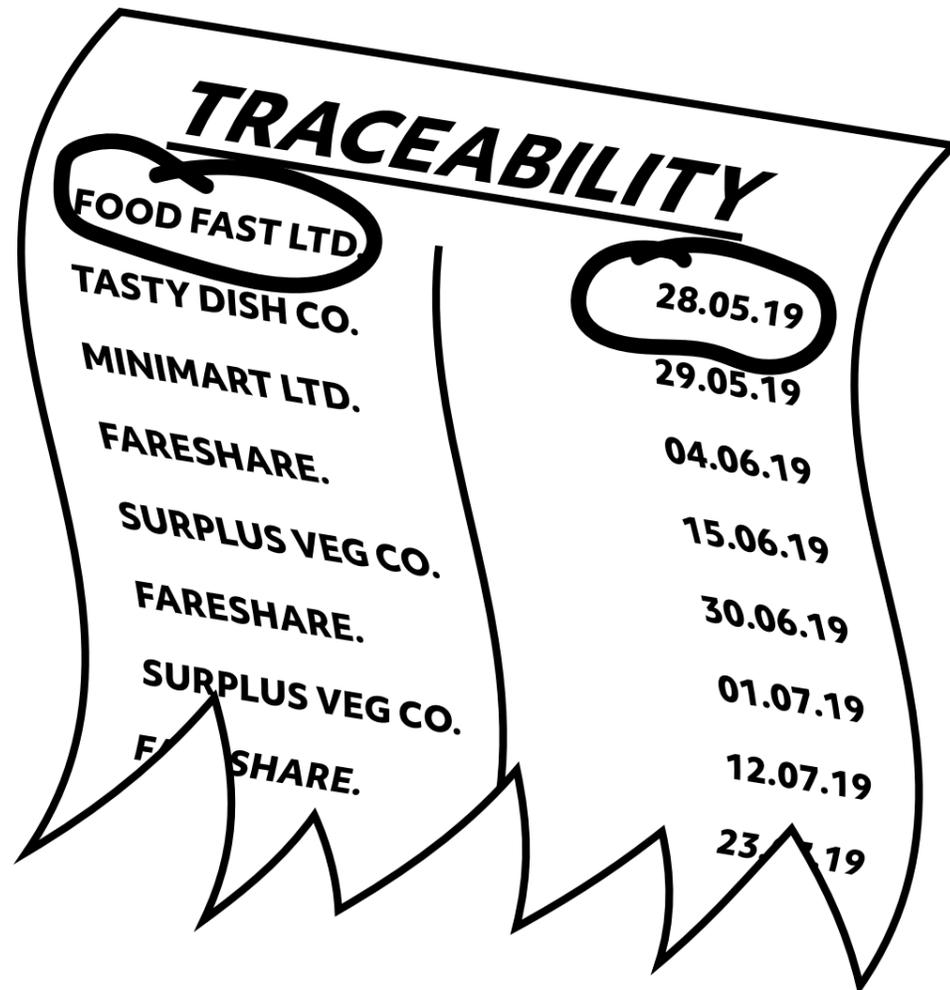
Les derniers détails pour l'expédition consistent non seulement à s'assurer que la nourriture arrive à sa prochaine destination, mais qu'elle y arrive en temps voulu et en bonne condition.

Ce poster décrit les contrôles à réaliser et la marche à suivre s'il s'avère que de la nourriture est impropre à la consommation ou présente un risque de dangerosité.

## Traçabilité

Lors de la réception de denrées, les superviseurs doivent aussi enregistrer quelle sera leur prochaine destination.

Si des denrées qui doivent être distribuées sont (peut-être) dangereuses pour les humains, les animaux ou les plantes, il convient de procéder à un rappel de produits et de prévenir les destinataires.



## Expédition de livraisons

Avant de charger le camion de livraison, vous devez coller les étiquettes sur les denrées. Votre superviseur aura déjà créé les étiquettes avec les informations suivantes: l'adresse, le contenu, les éventuels allergènes et instructions de livraison. Dans le cadre de transport de produits réfrigérés, il doit y avoir sur l'étiquette un espace réservé pour noter la température au départ



**Warehouse 5, Local Street,  
Generaltown, UK, GT1 TW2**

**100x briques, soupe de potiron**

**Pas d'instructions de livraison.**

**ALLERGÈNES: NOIX**

**Temp. Véhicule: 1°C**