

Hygiène du personnel

Les personnes entrant en contact direct ou indirect avec des parties comestibles d'animaux ou de la viande devraient:

- maintenir un degré approprié de propreté personnelle;
- porter des vêtements de protection adaptés à la situation et s'assurer que les vêtements de protection non jetables sont nettoyés avant et après le travail;
- veiller, lorsqu'elles portent des gants au cours de l'abattage et de l'habillage des animaux et pour la manipulation de la viande, à ce qu'ils soient d'un type autorisé, adapté à l'activité en cours, par exemple en cotte de maille d'acier inoxydable, en fibres synthétiques ou en latex, et utilisés conformément aux spécifications (lavage des mains avant port des gants, changement ou désinfection de gants contaminés);
- se laver et se désinfecter les mains, ainsi que les vêtements de protection, immédiatement après tout contact avec des parties animales anormales susceptibles d'héberger des agents pathogènes d'origine alimentaire;
- couvrir les coupures et blessures avec des pansements étanches; et
- ranger les vêtements de protection et les effets personnels dans des locaux séparés des zones où peut se trouver de la viande.

Les personnes en contact direct ou indirect avec des parties comestibles d'animaux ou de la viande au cours de leur travail devraient:

- subir un examen médical avant et pendant le terme de leur emploi lorsque c'est nécessaire;
- arrêter de travailler lorsqu'elles sont cliniquement affectées par des agents transmissibles susceptibles de transmission par la viande ou si elles sont suspectées d'en être porteuses; et
- connaître les exigences concernant la déclaration relative aux agents transmissibles à adresser au responsable d'établissement et les appliquer.

Source: FAO/OMS. 2004. Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande. Dans Rapport de la 10^e session de la Commission du Codex sur l'hygiène de la viande. Alinorm 04/27/16. Rome (disponible à l'adresse suivante: ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm04/AL04_16f.pdf).



INTRODUCTION

Dans tout processus de production alimentaire, la contamination du produit peut provenir de l'animal, de l'environnement ou du personnel chargé de l'opération. Les êtres humains peuvent souffrir de maladies pouvant être transmises par la viande ou peuvent involontairement être porteurs d'agents responsables de maladies. Il existe de nombreux organismes qui vivent à l'intérieur ou à l'extérieur de nos organismes sans provoquer de maladie car c'est leur environnement naturel. Cependant, si ces organismes se trouvent dans ou sur des aliments, ils peuvent proliférer ou produire des toxines qui peuvent par la suite provoquer de graves maladies chez le consommateur. Cette partie étudie les mesures que le manutentionnaire d'aliments peut prendre pour minimiser le risque de contamination du produit.

SANTÉ DU PERSONNEL

Le but de tout organisme est de survivre et de proliférer afin de garantir la survie de l'espèce. Cela est vrai autant pour les micro-organismes pathogènes que pour les animaux et les êtres humains. Lorsqu'un organisme pathogène entre dans l'organisme et provoque une maladie, il se multiplie en fabriquant de nombreuses copies de lui-même qui se diffuseront dans les excréments de l'hôte malade. Ainsi, les maladies respiratoires se diffusent dans les sécrétions nasales et les mucosités du patient, et sont disséminées dans l'environnement et sur les autres victimes potentielles par la toux et les éternuements, alors que les maladies gastro-intestinales se propagent par les fèces et les vomissements du patient.

Si une personne est malade, en particulier si l'affection est de type gastro-intestinal, cette personne ne devrait pas manipuler d'aliments. Il est possible que les mains ou les vêtements de la personne puissent être contaminés par l'organisme responsable de sa maladie, même si il ou elle a tout fait pour minimiser ce risque. Ces organismes sont assez robustes et un certain nombre peut survivre aux procédures normales de lavage et représenter un risque pour les aliments. Certains organismes persistent aussi dans l'organisme même après la guérison de la personne et seront présents dans les fèces. Il est recommandé d'effectuer un dépistage de la cause de la gastro-entérite sur des prélèvements de fèces avant que la personne ne reprenne la manipulation des aliments, ou il faudrait laisser une période de peut-être trois semaines après la

guérison pendant laquelle la personne ne devrait pas manipuler d'aliments.

Il faudrait remarquer que certaines personnes deviennent des porteurs à vie pour des maladies comme la typhoïde.

Les coupures, les éraflures et autres lésions de la peau devraient être recouvertes au moyen d'une bande adhésive étanche bleue ou de gants étanches. Cela vient du fait que lors du processus de cicatrisation des lésions cutanées, les *Staphylococcus aureus* prolifèrent autour de la lésion. Cet organisme pourrait passer sur les aliments où il produit une toxine responsable d'intoxications alimentaires.

VÊTEMENTS

Les vêtements du personnel peuvent transporter des micro-organismes issus de sources très diverses dans l'environnement du traitement des aliments. Pour protéger les aliments des vêtements du personnel, des combinaisons de protection devraient être utilisées. Celles-ci devraient être de couleur claire afin d'identifier facilement la contamination et de nettoyer les combinaisons. Les vêtements de protection devraient être changés



DR. P. ANIMAL SCI., UNIVERSITÉ DE BRISTOL, ROYAUME-UNI

PHOTO 11.1

BONNE PRATIQUE: combinaisons et chaussures étanches propres et de couleur claire

au moins au début de chaque jour de travail et chaque fois qu'ils sont contaminés. L'idéal serait que des vêtements de protection propres soient distribués pendant la journée à des intervalles réguliers, à une fréquence adaptée au volume et au degré de saleté de la production.

Il faudrait porter des chaussures étanches propres et qu'elles soient nettoyées avant le commencement ou à la reprise du travail après une pause et à la fin d'une période de travail. Ces chaussures ne devraient pas être utilisées dans une autre zone que la salle de transformation des aliments et des chaussures différentes devraient être fournies au personnel travaillant dans les zones à haut risque et dans les zones «sales». Un système de codification par couleurs permet d'identifier facilement l'équipement attribué à des zones données de la chaîne.

Le port de bijoux, montres et autres objets pouvant se détacher devrait être déconseillé. La saleté et les organismes comme *S. aureus* peuvent se déposer sur et autour de tels objets et ils représentent aussi un risque de contamination par corps étranger s'ils tombent dans les aliments.

De la même façon, les produits de beauté, les faux ongles ou les faux cils et les parfums forts ne devraient pas être autorisés à cause du risque de contamination et de pollution des aliments.

PROPRETÉ

Toutes les parties du corps transportent de nombreux micro-organismes, y compris *S. aureus*. Alors qu'il est impossible pour une personne d'éliminer tous ces micro-organismes, une hygiène particulièrement soignée minimisera le risque de contamination.

Il faudrait faire attention à ne pas se toucher les oreilles, le nez, la bouche, les yeux et les cheveux lorsqu'on travaille en contact avec des aliments. Ces parties du corps peuvent transporter un plus grand nombre d'organismes qui pourraient être transmis aux aliments. De même, il devrait être déconseillé de mâcher un chewing-gum, de manger, de cracher et de fumer car ces activités exigent de se toucher la bouche, et la salive peut être disséminée dans l'environnement.

Les mains devraient rester propres et les ongles courts. Les mains devraient être lavées:

- avant d'entrer dans une zone de transformation des aliments;
- après l'utilisation des toilettes;
- après avoir toussé, éternué ou s'être touché le visage ou les cheveux;

- après avoir manipulé des déchets;
- avant de manipuler des aliments ou des équipements en contact avec les aliments;
- après avoir manipulé des aliments ou des équipements en contact avec les aliments;
- en quittant la zone de transformation des aliments.

Si l'on doit porter des gants, les mains doivent être propres aussi et les gants doivent être aussi propres que le seraient les mains.

Procédure du lavage des mains:

- rincer les mains à l'eau chaude;
- appliquer du savon et bien frotter toutes les mains et les doigts;
- rincer les mains à l'eau chaude;
- savonner de nouveau et bien frotter;
- bien rincer;
- sécher les mains avec soin.

Toutes les étapes ci-dessus devraient être effectuées afin de minimiser le risque de contamination. On peut y ajouter un désinfectant que l'on applique après que les mains ont été séchées, mais il ne devrait remplacer aucune des étapes ci-dessus.

Il est important que l'eau chaude utilisée soit propre, potable et de préférence de l'eau courante et que les eaux usées soient évacuées de la zone de transformation des aliments. L'utilisation du savon est importante pour enlever la saleté des mains et il ne devrait pas être parfumé afin de veiller à ce qu'il n'y ait pas de risque de pollution des aliments. Le séchage est essentiel. De nombreux micro-organismes sont très sensibles à la dessiccation et le séchage réduit le risque de contamination. Le séchage devrait être réalisé à l'aide de serviettes jetables. Une serviette réutilisable deviendra progressivement plus contaminée que les mains qu'elle est supposée sécher car chaque utilisation lui apportera plus de micro-organismes. Les sèche-mains à air chaud peuvent entraîner la propagation dans l'environnement de micro-organismes sous forme de gouttelettes et, bien souvent, les personnes n'utilisent pas le sèche-mains assez longtemps pour sécher complètement leurs mains.