



## Vous manipulez des denrées alimentaires ...

### Que devez-vous faire ?

#### Systématiquement :

- ❖ Avoir une propreté corporelle et des ongles propres
- ❖ Porter des vêtements de travail propres, changés autant que nécessaire. La coiffe ou le filet sont obligatoires pour contenir et retenir complètement les cheveux
  - Vous laver régulièrement les mains
    - Avant de prendre le travail, de manipuler des denrées alimentaires
    - Lavage au moins toutes les ½ heures
    - Après une manipulation contaminante ;
      - ◆ Passage aux toilettes
      - ◆ Après avoir toussé, éternué, s'être mouché.
      - ◆ Après contact avec des produits souillés, cartons, légumes terreux...
      - ◆ Après éviscération
      - ◆ Après cassage d'œufs
      - ◆ Après avoir fait du nettoyage, avoir utilisé le téléphone, fumé (en dehors des locaux de travail)
    - à chaque changement de poste de travail ou d'opération
- ❖ porter des gants
  - lors des préparations de viande hachée, gants de chirurgien déclassés et jetables
  - les gants sont recommandés pour les préparations de crudités et charcuterie
- ❖ porter un masque buconasal à usage unique. Obligatoire pour la préparation de viande hachée. recommandé pour les personnes enrhumées ou qui toussent

En cas de certaines maladies ou petits accidents

Rhino pharyngites (rhume) aiguë ou chronique ou infection pulmonaire le port du masque est **obligatoire et il faut consulter son médecin traitant.**

Furoncle, panaris, plaie ou coupure infectée, acné importante, eczéma infecté : consulter le médecin traitant

Petite coupure ou plaie non infectée. Il faut porter un pansement étanche ou un pansement simple avec un gant ou un doigtier étanche

Diarrhées, vomissements, gastro entérites, consulter son médecin traitant pour bilan et traitement, l'arrêt de travail peut être nécessaire. En cas de diarrhées, un lavage des mains soigneux est impératif.

#### Vaccinations :

DT Polio rappel aux âges fixes de 25 ; 45,65 ans

Hépatite A recommandée si vous travaillez en restauration

«Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhées ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments» (Règlement CE n° 852/2004).