

Séquence 2

Hygiène et prévention en milieu professionnel

Objectifs

- Justifier les recommandations et la réglementation relatives à l'hygiène du personnel à respecter en milieu professionnel.
- Mettre en relation la réglementation relative à l'hygiène des locaux et des équipements et les mesures à mettre en œuvre afin d'éviter tout risque de contamination des aliments.
- Justifier les températures à respecter afin de lutter contre la contamination microbienne des produits alimentaires et des préparations culinaires.
- Justifier les conditions réglementaires de conservation des préparations culinaires élaborées à l'avance jusqu'à la remise au consommateur.
- Mettre en relation les dangers et les comportements à mettre en œuvre pour limiter les risques.
- Mettre en relation les dispositifs de contrôles et leurs rôles.

Séance 2.1

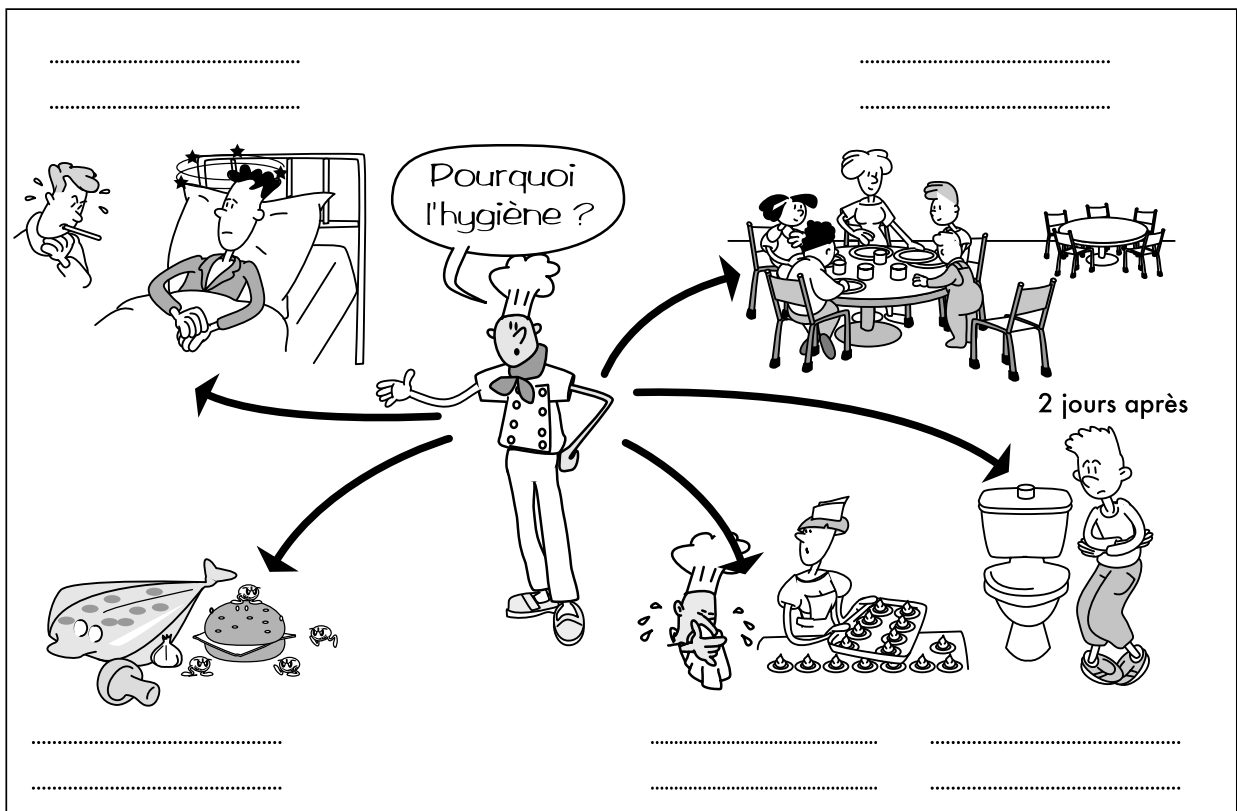
Hygiène du personnel

Objectif : Justifier les recommandations et la réglementation relatives à l'hygiène du personnel à respecter en milieu professionnel.

Le personnel des métiers de la restauration et de l'alimentation doit suivre une conduite stricte en matière d'hygiène afin d'éviter les contaminations dues aux micro-organismes. Ces dernières pourraient provoquer des intoxications alimentaires auprès des usagers ou des clients.

1 Pourquoi l'hygiène du personnel ?

1.1 ■ Identifier sous chaque dessin du schéma ci-dessous les conséquences d'une mauvaise hygiène microbologique.



1.2 ■ Définir le terme hygiène :

.....

2 Surveillance médicale du personnel

La visite médicale annuelle est obligatoire et selon la réglementation en vigueur le personnel doit subir différents examens médicaux.



Document 1 : Réglementation relative à l'hygiène du personnel

Arrêté du 10 Mars 1977 (code de la santé publique) relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale

Article 2 : Tout sujet appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale doit subir lors de son admission et une fois par an les examens de dépistage suivants :

- une coproculture* comportant la recherche de *Salmonella*, d'*Escherichi coli*, de *Shigella* et un examen parasitologique (amibes, ténias...) des selles ;
- une recherche de Staphylocoques présumés pathogènes dans le rhinopharynx et les fosses nasales et de streptocoques hémolytiques A dans le pharynx.

* recherche de bactéries dans les selles

Arrêté du 29 Septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène dans les établissements de restauration collective à caractère social

Article 28 : Aucune personne reconnue atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires... Dès lors qu'il existe de ce fait un risque de contagion directe ou indirecte des aliments par des micro-organismes pathogènes. Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré apte à effectuer ces manipulations. Le responsable de l'établissement veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année dans le respect de la réglementation.

Après lecture du document 1 « Réglementation relative à l'hygiène du personnel », de vos connaissances et de votre expérience professionnelle :

2.1 ■ Lister les 4 vaccinations obligatoires pour le personnel des métiers de la restauration et la bouche.

-
-

2.2 ■ Indiquer les examens médicaux obligatoires.

-
-
-
-



2.3 ■ Lister les micro-organismes recherchés lors de la visite médicale annuelle.

-
-

2.4 ■ Justifier l'obligation réglementaire de ces dépistages.

-
-

En cas d'affections cutanées, le personnel de votre secteur professionnel peut être amené à changer de poste et à prendre des mesures de protection personnelle en matière d'hygiène .

2.5 ■ Indiquer deux mesures de protection personnelle à effectuer en cas d'affections cutanées :

-
-



La plupart des intoxications alimentaires sont transmises par une contamination manuportée. Les micro-organismes résidents ou transitoires présents chez le personnel sont ainsi le plus souvent transportés par les mains ou la tenue professionnelle du personnel au cours de la manipulation des denrées et de la fabrication des préparations culinaires.

3 Poste de lavage des mains

Document 2 : Réglementation relative à l'hygiène des mains

Arrêté du 29 Septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène dans les établissements de restauration collective à caractère social

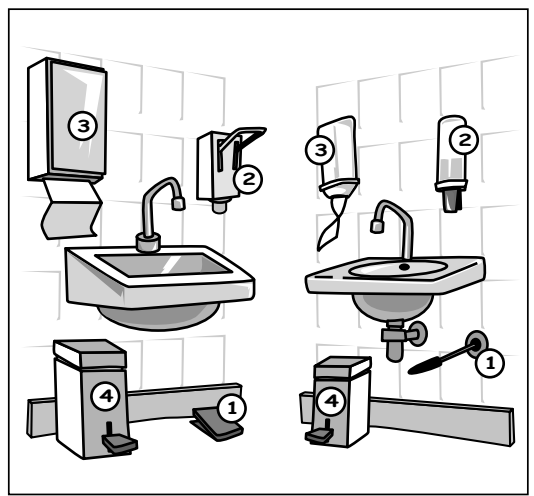
Extrait de l'Article 7

a) L'établissement doit comporter des toilettes en nombre suffisant pour le personnel... ne donnant pas directement sur les locaux dans lesquelles circulent les denrées alimentaires.

f) Dans les locaux où sont manipulées les denrées alimentaires ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle judicieusement situés alimentés en eau courante chaude et froide et équipés de distributeurs de savon et d'essuie-mains hygiéniques.

3.1 ■ Légendez les laves mains réglementaires ci-contre à l'aide du document 2 « Réglementation relative à l'hygiène des mains ».

- ①
-
- ②
-
- ③
-
- ④
-



3.2 ■ Citer un lieu d'installation obligatoire du lave mains réglementaire.

.....

4 Lavage des mains : quand, pourquoi

4.1 ■ À partir de vos connaissances et de votre expérience professionnelle, compléter le tableau ci-dessous.

Quand se laver les mains ?		Pourquoi ? : Justifications
Dès la prise du service	
Avant	●
	●
	●
	●
Après	● Après passage aux toilettes
	●
	●
	●

5 Protocoles de lavage des mains



D Document 3 : Vos mains : une affaire d'hygiène !!!

L'hygiène étant la première arme contre les contaminations microbiennes des aliments, le personnel doit se livrer à une véritable traque des micro-organismes nuisibles qui peuvent être pour certains pathogènes.

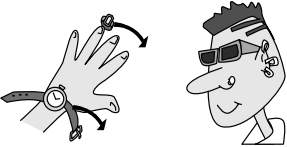


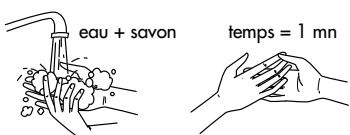
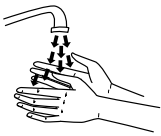


La formation du personnel est donc cruciale : il doit apprendre... à se laver les mains puisque celles-ci peuvent transmettre des micro-organismes responsables de maladies.

En effet, une étude très sérieuse révèle que si le personnel se lave de façon sérieuse et systématiquement les mains à l'aide d'un savon antiseptique (lavage antiseptique), les clients présentent 4 fois moins d'intoxications qu'en cas de lavage simple (uniquement du savon liquide).

5.1 ■ À partir du document 1 « Réglementation relative à l'hygiène du personnel » ci-dessus, indiquer les 2 types de lavage des mains recommandés dans votre secteur professionnel.

● ●

5.2 ■ Expliquer les différentes étapes d'un lavage simple des mains en complétant le tableau ci-dessous.

Avant : hygiène corporelle	Recommandations

Étapes du lavage simple	Recommandations

	Appliquer
	Masser

	Sécher en tamponnant pour absorber l'eau

Durée totale du lavage simple

5.3 ■ À l'aide de vos connaissances, justifier les différentes étapes du protocole du lavage antiseptique des mains.

Étapes du lavage antiseptique	Justification
Mouiller les mains et les poignets à l'eau claire
Appliquer un savon antiseptique répondant aux normes AFNOR : bactéricide, fongicide, virucide
Masser pendant 2 à 3 minutes les mains et les poignets en insistant entre les doigts et sur le pourtour des ongles
Rincer les mains à l'eau claire du bout des doigts vers les poignets
Sécher avec un essuie-mains à usage unique
Jeter l'essuie-mains dans la poubelle sans la toucher
Durée totale du lavage antiseptique des mains

5.4 ■ Lister 2 situations professionnelles pour lesquelles un lavage antiseptique des mains est recommandé dans votre secteur professionnel.

-
-

5.5 ■ Justifier le lavage antiseptique des mains après chaque passage aux toilettes.

.....
.....
.....

6 Tenue du personnel

Document 4 : Dispositions relatives à l'hygiène vestimentaire du personnel

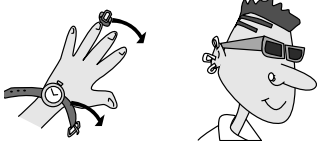

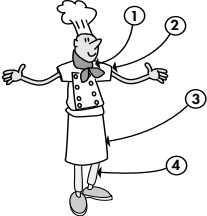
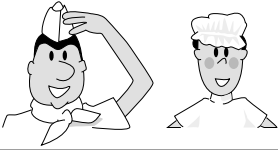






Arrêté du 29 Septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène dans les établissements de restauration collective à caractère social

Extrait de l'Article 27 : Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et

porter des vêtements propres et adaptés. A l'exception de la zone de distribution, ces vêtements sont de couleur claire et comprennent notamment des chaussures réservées au travail et une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure. La tenue comprend, au besoin, le port du masque bucconasal et l'utilisation correctement maîtrisée des gants à usage unique.

6.1 ■ À partir des dessins page suivante, justifier les consignes que vous devrez respecter.

Hygiène corporelle	Consignes	Justifications
	Enlever bague et montre Enlever percing, boucles d'oreilles, lunettes de soleil Avoir les ongles propres	Afin d'éviter
	Couper ou attacher les cheveux Barbe et ou moustache doivent être portées courtes
Hygiène vestimentaire	Consignes	Justifications
	<ol style="list-style-type: none"> ❶ Mettre un tour de cou ❷ Mettre une tenue blanche en coton et avec des manches courtes ❸ Mettre un tablier sur la tenue ❹ Mettre un pantalon blanc en coton
	Mettre une coiffe ou charlotte englobant l'ensemble de la chevelure	Afin d'éviter la contamination aéroportée
	Mettre des chaussures de sécurité spéciales « zone alimentaire », en cuir antidérapants ; Facilement décontaminables Confortables et silencieuses, Chaussures de sécurité
	Couper ou attacher les cheveux
Selon la tâche à effectuer	Consignes	Justifications
	Mettre des gants stériles obligatoirement
	Mettre le masque obligatoirement
Hygiène corporelle	Consignes	Justifications
	Se laver à nouveau les mains avec un savon antiseptique après avoir mis la tenue professionnelle

La contamination manuportée peut s'effectuer par l'intermédiaire des différentes activités professionnelles et de la tenue professionnelle du personnel

La réglementation impose que le tissu des vêtements soit difficilement inflammable (Classe B NF 607.613), perméable, sans pli de couleur claire ou blanche et capable d'absorber la sueur.

6.2 ■ Indiquer le traitement que devra subir quotidiennement votre tenue professionnelle.

.....

6.3 ■ Justifier ce traitement quotidien :

.....



Séance 2.1 : L'hygiène du personnel

1 ■ Énoncer les examens médicaux obligatoires :

.....

2 ■ Citer 3 recommandations d'hygiène corporelle.

●

●

3 ■ Lister 5 règles d'hygiène à respecter avant de prendre son poste de travail :

●

●

●

4 ■ Indiquer les différences entre le lavage simple et le lavage antiseptique :

.....

.....

5 ■ Justifier les différentes étapes du protocole du lavage antiseptique des mains.

Étapes du lavage antiseptique	Justification
Mouiller les mains et les poignets à l'eau claire Appliquer un savon antiseptique
Masser pendant 1 à 3 min les mains et les poignets en insistant entre les doigts et sur le pourtour des ongles
Rincer les mains à l'eau claire du bout des doigts vers les poignets
Sécher avec un essuie-mains à usage unique
Jeter l'essuie-mains dans la poubelle sans la toucher

6 ■ Lister 4 situations professionnelles où le lavage antiseptique des mains est indispensable.

●

●

7 ■ Lister les éléments obligatoires de la tenue vestimentaire dans votre secteur professionnel.

.....

.....

8 ■ Indiquer les différentes actions à mettre en oeuvre pour lutter contre la contamination manuportée.

.....

.....

9 ■ Justifier le port de la tenue professionnelle, son renouvellement et son mode d'entretien.

.....

.....

10 ■ Indiquer 4 conséquences d'une mauvaise hygiène du personnel.

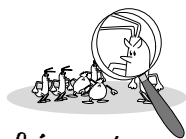
●

●

Séance 1

Aliments vecteurs de toxi-infections alimentaires

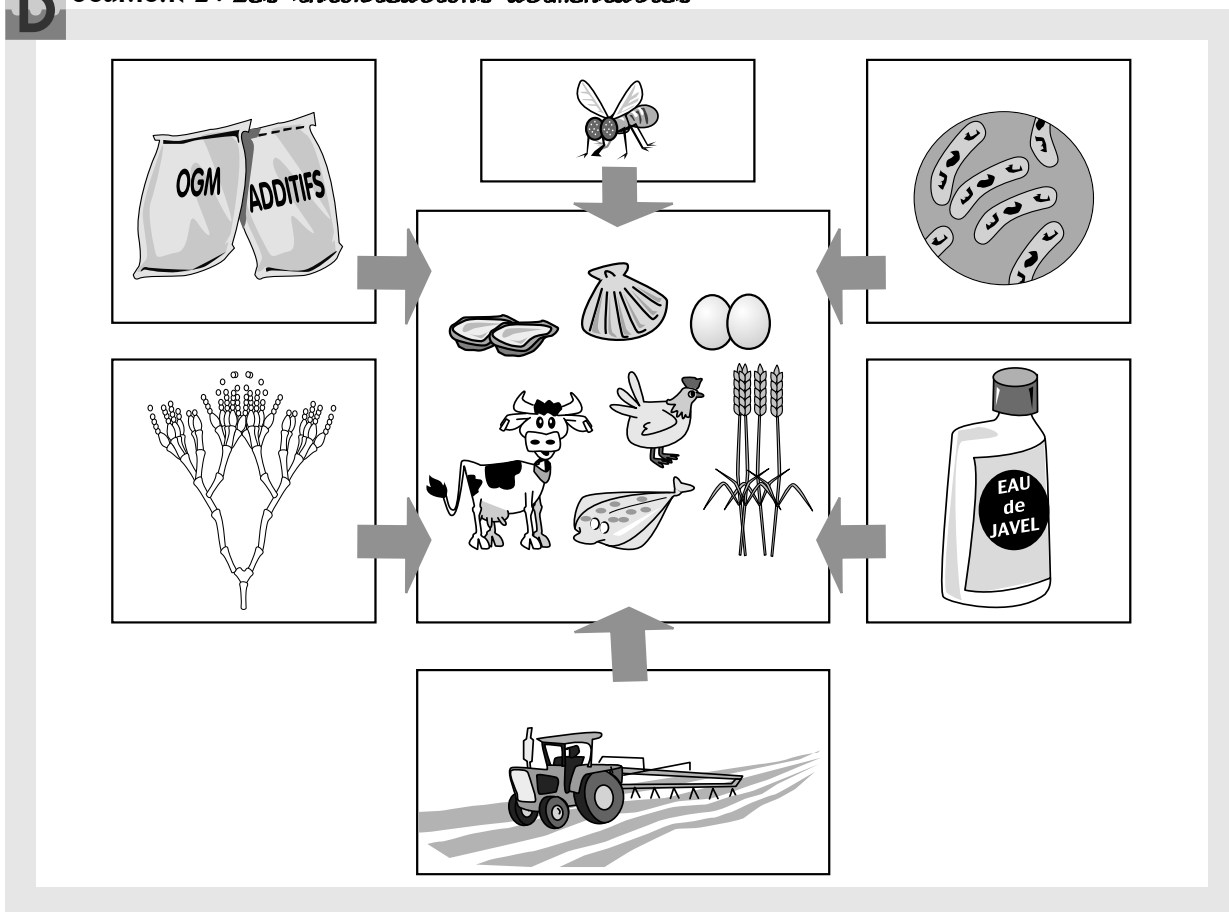
Objectif : Énoncer les signes caractéristiques des infections alimentaires d'origine microbienne et les aliments fréquemment impliqués dans les intoxications alimentaires.



Lors de la préparation des préparations culinaires, les aliments peuvent être souillés, et ou contaminés. L'ingestion d'aliments contaminés peut alors être à l'origine d'intoxications alimentaires.

1 Différentes formes d'intoxications alimentaires

Document 1 : Les intoxications alimentaires



1.1 ■ À partir du document 1 « Les intoxications alimentaires », identifier les principaux types d'intoxications alimentaires.

-
-
-
-
-
-

2 Les intoxications alimentaires d'origine microbienne

Monsieur Choisisl, restaurateur vient de lire dans la presse de ce matin l'article suivant.



Document 1 : Contrôles vétérinaires : Alerte alimentaire

Une alerte alimentaire provenant du ministère de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Alimentation et des Affaires rurales, indique une contamination possible par la toxine du botulisme de produits Halal fabriqués par la société Bouod sous la marque Shahia de Marseille. Il s'agit essentiellement de gros saucissons en boyaux plastiques et de blocs de dinde.

Sur le plastique figure un numéro d'agrément : F.13.216.39 à l'intérieur d'un petit ovale. Les personnes détenant à domicile des produits de ce type avec une date de conservation antérieure au 12 mars 2005 ne doivent pas les consommer et prendre immédiatement contact avec S..... D..... à la Direction des Services Vétérinaires de Mayotte au 02.69.61.11.41

Le Kwézi - 16 septembre 2004

Il vient également de recevoir de la Direction des Services Vétérinaires le communiqué suivant.

Document 2 : Communiqué : Botulisme



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de la santé,
de la famille et des
personnes handicapées
Direction générale de la Santé

Ministère de l'agriculture, de
l'alimentation et des affaires rurales
Direction générale de l'alimentation

Ministère de l'économie des finances
et de l'industrie
Direction Générale de la
Concurrence, de la Consommation et
de la Répression des Fraudes
Paris, le 19 septembre 2003

COMMUNIQUE Botulisme

Suite au signalement ce jour, de trois cas d'intoxication alimentaire compatibles avec le botulisme, des investigations sont en cours pour identifier le produit à l'origine de la contamination.

Quatre autres cas de botulisme étaient survenus fin août et avaient, à la demande des autorités sanitaires compétentes, conduit au retrait de produits de la marque commerciale SHAHIA et à la diffusion de communiqués de presse par le producteur les 5 et 12 septembre.

Si l'origine de ces trois nouveaux cas n'est pas identifiée à ce jour, leur survenue justifie toutefois de rappeler aux consommateurs qui détiendraient encore les produits concernés de la marque commerciale SHAHIA cités ci-dessous, de ne pas les consommer et de les détruire :

saucissons, mortadelles, roulades, pavés, délices et blocs de dinde sous boyaux plastiques, produits sous le numéro d'agrément entreprise F 13-216-39 CEE quel que soit la présentation (450g, 800g, chapelet 3X220g, bloc de 600g ...) quelle que soit la marque « SHAHIA », « BER BER » ou « SAHA », et dont les dates limites de consommation (DLC) se situent avant le 12/03/2004.

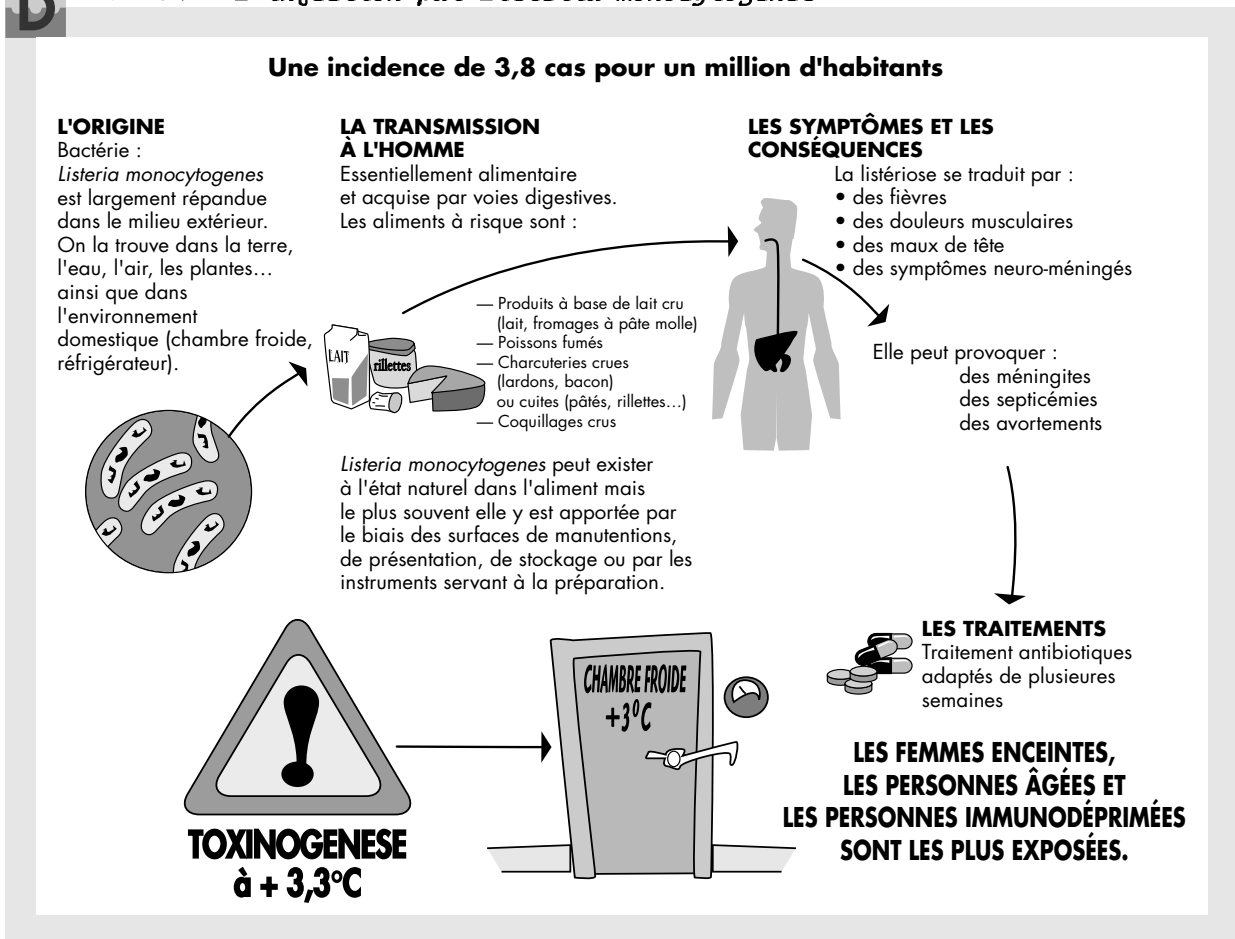
Il est rappelé que le botulisme est une maladie grave, nécessitant une prise en charge médicale précoce. Le délai d'incubation varie de 18 à 36 heures et peut aller jusqu'à plusieurs jours. Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient des symptômes tels que difficultés de déglutition, sécheresse intense de la bouche, troubles de la vision, paralysies des membres inférieurs, doivent consulter leur médecin en urgence

2.1 ■ À partir des documents 1 « Contrôles vétérinaires : Alerte alimentaire » et 2 « Communiqué : Botulisme », compléter le tableau ci-dessous.

MALADIE : LE BOTULISME			
Micro-organisme responsable	Aliments vecteurs ou aliments contaminés	Mode de contamination	Signes caractéristiques
Bactérie : Clostridium botulinum. C'est une bactérie anaérobie, sporulante. neurotoxine Toxinogénèse à + 3,3 °C	● ● ● ● ● ● ●	● sol ● air ● eau	● ● ● ● ●

Monsieur Choisil propose au Caribon pour un groupe de touristes de personnes âgées le buffet froid suivant : charcuteries, rillettes, terrine de pâté, poulet froid, carottes râpées, concombres à la crème, fromages variés, crème renversée, îles flottantes et coupe de fruits. Au bout de cinq jours une grande majorité des clients ont les symptômes suivants : fièvre et frissons, céphalées intenses, nausées et vomissements et quatre d'entre eux présentent des raideurs au niveau de la nuque. Après information des clients, le restaurateur informe la Direction des Services Vétérinaires (DSV) des faits. Les analyses de la DSV révèlent une intoxication alimentaire due à *Listeria monocytogenes* qui serait due à la rupture de la chaîne de froid des rillettes. Il vient également de recevoir de la Direction des Services Vétérinaires le communiqué suivant du document 3.

D **ocument 3 : L'infection par *Listeria monocytogenes***



2.2 ■ À partir de la situation et du document 3 « Infection par *Listeria monocytogenes* », compléter le tableau ci-dessous.

MALADIE :				
Micro-organisme responsable	Milieu de vie	Aliments vecteurs ou aliments contaminés	Mode de contamination	Signes caractéristiques
.....
Traitement			



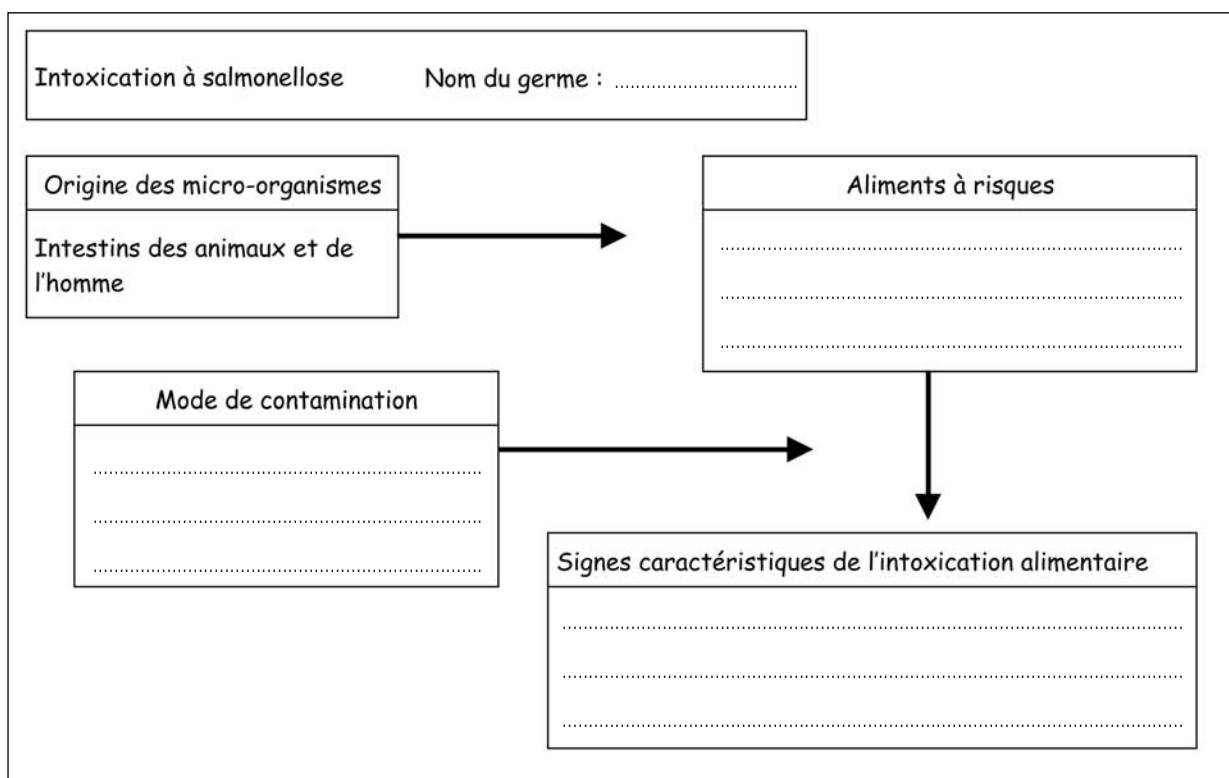
Document 4 : La valse des salmonelles

Au menu du restaurant « Ambato », le menu du jour propose : Salade Bagration (volailles) ; rougets grillés avec ses légumes d'accompagnement : pommes vapeur, riz ; plateau de fromages et crème renversée. Après environ 5 heures, quatre clients présentent les symptômes suivants : fièvre, nausées, douleurs abdominales, diarrhée et vomissements. Le médecin, après analyse microbiologique des Services Vétérinaires confirme à Monsieur Coulet responsable du restaurant une Toxi-infection Alimentaire due à la bactérie *Salmonella* présente dans la crème renversée. L'inspecteur d'hygiène explique au chef cuisinier qu'il faut appliquer : une hygiène des mains plus rigoureuse et

contrôler la date limite de consommation (DLC) de tous les produits alimentaires, vérifier l'aspect des œufs et les rincer sous l'eau systématiquement. En effet, cette bactérie est transmise à l'homme principalement par des aliments contaminés tels que les volailles, les œufs, les crèmes, les coquillages qui ont été mal cuits ou mal conservés car la salmonelle est capable de résister au moins 10 min à + 80 °C d'où l'importance de bien faire cuire les volailles. Monsieur Voitout informe le restaurateur que la chambre froide doit être constamment réglée à la température + 3 °C pour éviter une rupture de la chaîne du froid de tout aliment ou préparation culinaire.

Une salmonelle peut en cacher une autre.

2.3 ■ À partir du document 4 « La valse des salmonelles », compléter le schéma ci-dessous.



3 Les précautions pour éviter une TIAC

Monsieur Voitout, inspecteur d'hygiène de la Direction Vétérinaire explique que la prévention des Toxi-Infection Alimentaire Collective nécessite certaines règles.

3.1 ■ Indiquer sous chaque schéma de la page suivante, les conduites à tenir pour éviter une Toxi-Infection

Sens unique matériel propre Pas de croisement avec matériel sale!

+3°C **-18°C**

7 ml pour 25 litres d'eau

63°C **+63°C** **CHAMBRE FROIDE +3°C**

63°

Fermé pour cause de TIAC

Comment éviter les toxi-infections alimentaires collectives ?



Séance 4.1 : Aliments vecteurs de toxi-infections alimentaires

1 ■ Lister les principaux types d'intoxications alimentaires.

Intoxication alimentaire par :

-
-
-
-
-
-

2 ■ Citer 5 bactéries responsables de toxi-infections alimentaires.

-
-
-
-
-

3 ■ Lister 3 signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire d'origine microbienne.

-
-
-

4 ■ Indiquer les aliments vecteurs les plus fréquemment impliqués dans les toxi-infection alimentaire.

-
-

5 ■ Énoncer 4 modes de contamination.

-
-
-
-

6 ■ Énoncer les principales mesures relatives à la prévention d'une toxi-infection alimentaires.

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-