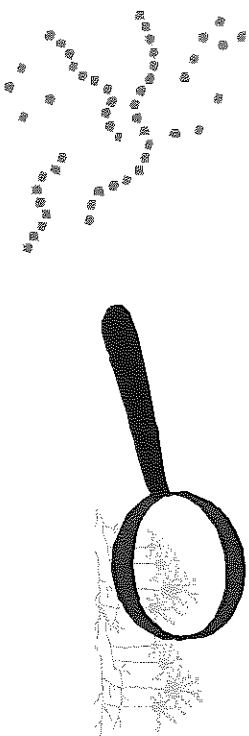


Toutes les souffrances qui signalisent une des maladies notées dans le § 42 IISG, oblige l'employé à une déclaration à son chef. Des souffrances telles que des blessures ou des maladies de peau, haut-le-cœur, vomissement et la diarrhée.

Sitôt que vous remarquez ces maladies, informez votre patron! Faites aussi la remarque à votre médecin que vous travaillez en contact avec des produits alimentaires.

Eviter la diffusion des bactéries!

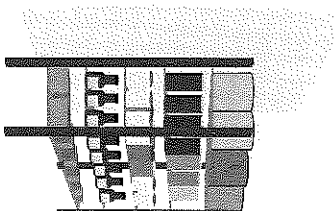
Les bactéries peuvent se reproduire dans une zone où la température ressemble à celle du corps humain. De même que la reproduction des germes est favorisée par l'humidité, par un PH neutre de 7 et par une substance nutritive riche.



Les bactéries sont partout, même si elles ne sont pas visibles. La plupart des sortes de bactéries peuvent doubler pendant une période de 15 à 20 minutes.

L'hygiène parfaite d'un dépôt

Respectez les règles principales d'un dépôt, aide à réduire les pertes et à protéger la qualité des produits alimentaires:



- Rangez la marchandise d'une manière assortie
- Ne posez pas les produits par terre
- Séparez la marchandise non manufacturée et le produit final
- Prêtez attention à la durabilité du produit
- Fermez bien les produits entamés
- Gardez la température du dépôt

Une hygiène parfaite de stockage de produits est nécessaire pour une production de marchandise sûre et de haute qualité.

Les règles importantes de l'hygiène alimentaire

Die goldenen Regeln der Lebensmittelhygiene

Französisch

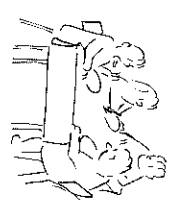
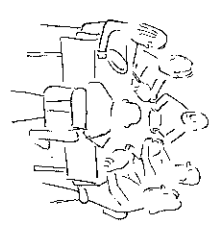
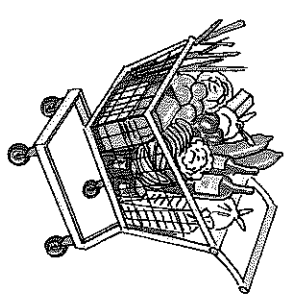
BEHR'S...VERLAG

Bibliographische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.
ISBN 978-3-89947-505-0

Les règles importantes de l'hygiène alimentaire

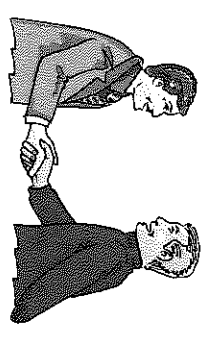
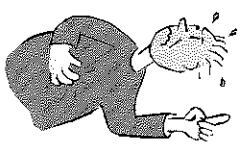
L'hygiène nous concerne tous, car chacun de nous est invité ou consommant.



Qu'est-ce que l'hygiène?

Protection contre:

- Les aliments gâtés
- les maladies
- les réclamations des clients
- les problèmes avec les administrations
- les contraventions



Alle Rechte – auch der auszugsweisen Wiedergabe – vorbehalten. Herausgeber und Verlag haben das Werk mit Sorgfalt zusammengestellt. Für etwaige sachliche oder drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden.

Geschützte Warennamen (Warenzeichen) werden nicht besonders kenntlich gemacht. Aus dem Fehlen eines solchen Hinweises kann nicht geschlossen werden, dass es sich um einen freien Warennamen handelt.

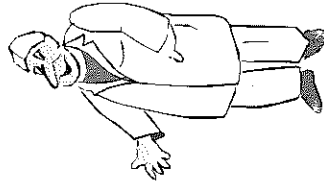
© B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG • Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg
Tel. 0049 / 40 / 22 70 08-0 • Fax 0049 / 40 / 220 10 91
E-Mail: info@behrs.de • homepage: <http://www.behrs.de>
1. Auflage 2008

L'hygiène fonctionne seulement dans une équipe. Si tous travaillent ensemble en respectant les règles de l'hygiène, la santé des invités ou des clients ne sera pas en danger.

Ce qui compte pour les habits de travail:

On doit séparer les habits privés et ceux du travail, sinon des germes et de la saleté peut accéder à la production.

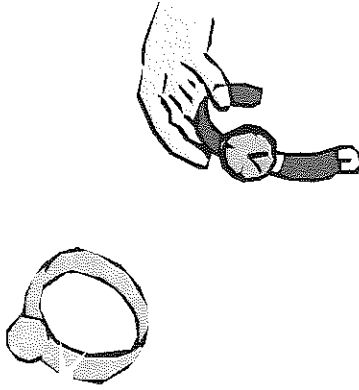
- Protection de la tête
- Chemise/veste
- pantalon du travail
- Chaussures de sécurité



Les habits privés sont souvent pleins de germes, c'est pourquoi il faut les changer avant de commencer le travail et de mettre les habits du travail. De même pour les chaussures. Des chaussures de travail que l'on porte seulement dans l'entreprise empêche le transport de pierre, de saleté et de morceaux de pierre.

Interdit de porter des bijoux pendant la production!

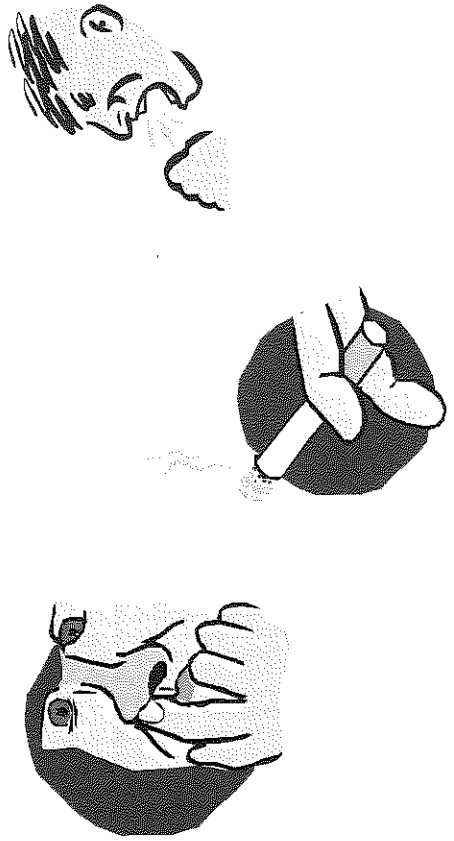
Les bagues, les bracelets et les montres peuvent transporter des bactéries, qui peuvent accéder aux produits alimentaires.



Sur les montres et les bijoux peuvent coller des restes de produits, et ceux-ci sont un refuge idéal pour les germes. D'autre part ils risquent de tomber dans les produits ou dans les repas.

Pendant le travail ne pas ...

- Tousser ou éternuer au dessus des repas
- Manger, boire, fumer ou bien mâcher une gomme dans la zone de travail
- Toucher les produits alimentaires inutilement



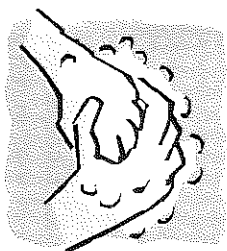
Les règles importantes de l'hygiène alimentaire

Il y a pendant le travail un contact direct de l'employé avec les produits alimentaires, surtout avec ses mains. Pour éviter une contamination avec les germes, il faut travailler d'une manière très hygiénique. C'est pourquoi il faut une hygiène absolue des mains.

Laver et désinfecter les mains toujours

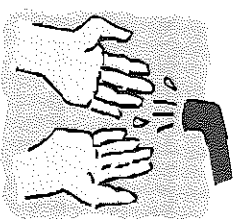
avant:

- de commencer le travail
- de changer la place de travail
- de changer les gants



après

- avoir été aux toilettes
- les pauses
- avoir jeté les déchets



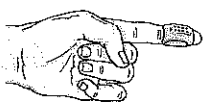
L'hygiène des mains est l'une des plus importantes mesures hygiéniques à prendre quand on travaille avec des produits alimentaires. Car les mains sont souvent contaminées de germes de notre propre peau ou de germes de notre environnement.

Les règles importantes de l'hygiène alimentaire

Les blessures doivent être protégées!

Surtout les blessures de peau et celles où se trouvent des agents pathogènes.

C'est pourquoi il faut couvrir les maladies de peau de telle façon que les agents pathogènes n'accèdent pas aux produits alimentaires.



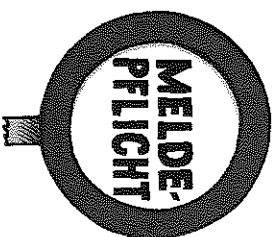
Couvrez les petites plaies sur les mains ou les avant-bras avec des sparadraps résistants à l'eau et coloriés. En plus il est conseillé de porter un doigtier ou des gants.

Respectez la déclaration obligatoire

La loi qui protège de l'infection oblige d'après § 42 les employés de déclarer les maladies avec des agents pathogènes qui peuvent accéder aux produits alimentaires:

Comme:

- Les maladies gastro-entériques
- Salmonellose
- Dysenterie
- Choléra
- Typhoïde/Paratyphoïde
- Hépatite A et E
- Les plaies infectées et les maladies de peau

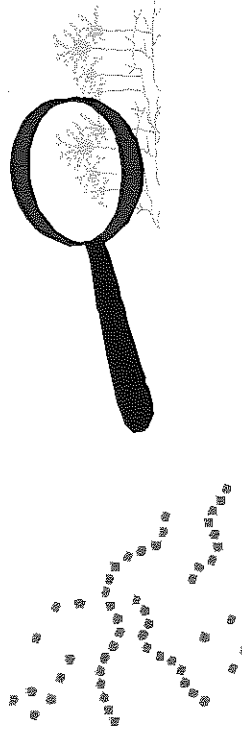


Toutes les souffrances qui signalisent une des maladies notées dans le § 42 HSG, oblige l'employé à une déclaration à son chef. Des souffrances telles que des blessures ou des maladies de peau, haut-le-cœur, vomissement et la diarrhée.

Sitôt que vous remarquez ces maladies, informez votre patron! Faites aussi la remarque à votre médecin que vous travaillez en contact avec des produits alimentaires.

Eviter la diffusion des bactéries!

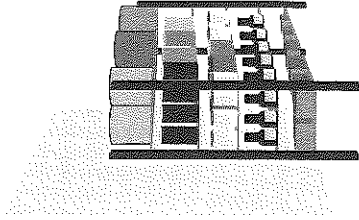
Les bactéries peuvent se reproduire dans une zone où la température ressemble à celle du corps humain. De même que la reproduction des germes est favorisée par l'humidité, par un PH neutre de 7 et par une substance nutritive riche.



Les bactéries sont partout, même si elles ne sont pas visibles. La plupart des sortes de bactéries peuvent doubler pendant une période de 15 à 20 minutes.

L'hygiène parfaite d'un dépôt

Respectez les règles principales d'un dépôt, aide à réduire les pertes et à protéger la qualité des produits alimentaires:



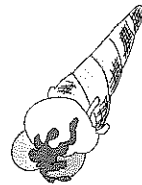
- Rangez la marchandise d'une manière assortie
- Ne posez pas les produits par terre
- Séparez la marchandise non manufacturée et le produit final
- Prêtez attention à la durabilité du produit
- Fermez bien les produits entamés
- Gardez la température du dépôt

Une hygiène parfaite de stockage de produits est nécessaire pour une production de marchandise sûre et de haute qualité.

Attention aux produits périssables

Les produits vite périssables contiennent une grande quantité d'eau, c'est pourquoi ils sont un terrain fertile pour les bactéries. Les produits vite périssables sont:

- la viande, surtout la viande hachée et les tranches de viande froide
- la volaille et les produits obtenus de volaille
- les sauces de salade
- la glace



- Les produits de boulangeries
- les œufs et les produits ovulaires
- le lait et les produits laitiers
- le poisson frais et plusieurs produits de poisson
- tous les fruits de mer non cuit

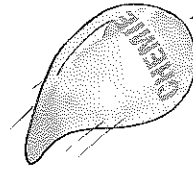
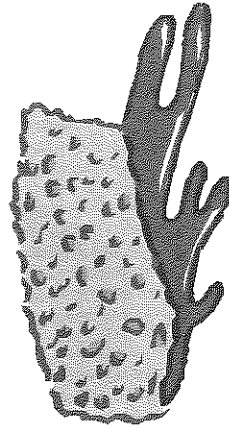


La réceptivité des bactéries nécessite une hygiène totale, par exemple respecter les températures dictées et l'hygiène des mains!

L'essentiel dans le nettoyage et la désinfection

Le nettoyage = une propreté visible en enlevant la saleté

Désinfection = réduction bien visé des germes



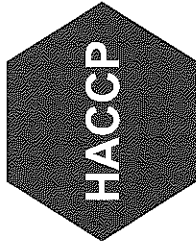
Des mesures importantes à prendre:

- un bon dosage
- respectez le temps d'agir
- ne pas utiliser des appareils de nettoyage sale

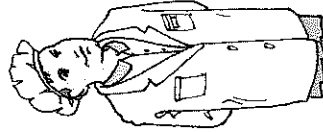
Il faut se tenir au plan fixé de nettoyage et de désinfection et prêtez attention au mode d'emploi des produits de nettoyage et de désinfection!

Qu'est-ce que veut dire HACCP?

H	=	Hasard	=	danger, risque
A	=	Analysais	=	Analyse
C	=	Critique	=	critique
C	=	Control	=	direction
P	=	Point	=	point



HACCP est une méthode pour l'identification et l'analyse des dangers dans la production des aliments. Sa fonction est de prendre des mesures précises pour éliminer les dangers ou au moins de les réduire à un degré acceptable.



Le système de cette analyse du danger peut-être appliqué sur toute la production des aliments, commençant par l'obtention de matière pre-

mière jusqu'à la remise au consommateur final. Le projet HACCP consiste en 7 démarches ou principes.

HACCP est une abréviation de **Hasard** Analysais and **Critique** Control **Point**.

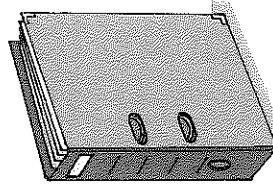
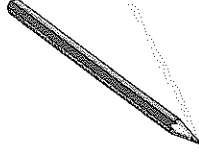
Traduit cela veut dire autant que l'analyse des dangers et de leurs maîtrises par des points de direction.

Documentation – mais correctement!

La documentation de HACCP et des mesures d'hygiène effectuées est un devoir! Ceci est imposé par le règlement (EG) nr. 852/2004 de l'hygiène des aliments.

Il faut respecter les points suivants:

- Faire un enregistrement lisible
- Faire une documentation actuelle
- Pas de notes „bonnes“
- Ne pas oublier de signer et d'écrire la date
- Garder les enregistrements



S'il n'y a ni documentation ni signature cela veut dire ce n'est pas effectué ! C'est le devoir d'un fabricant d'aliments de prouver que sa production est produite d'une manière sans inconvénient sanitaire et que c'est remis aux clients. Une documentation veut dire une argumentation par écrit.