**PROGRAMME DE PRATIQUES DU PERSONNEL**

**Pratiques d’hygiène personnelle**

Un degré élevé d’hygiène personnelle est exigé de chaque membre du personnel de cette installation. Une hygiène appropriée peut éviter la contamination des ingrédients, des produits ou de l’emballage. Tous les employés doivent suivre les règles applicables au travail dans les aires de manipulation des aliments.

Le personnel de **[nom de l’entreprise]** doit observer les pratiques suivantes:

* Veillez à être propre en venant travailler.
* Ayez les ongles coupés et propres.
* Ne portez pas de vernis à ongles, de faux cils ou de faux ongles, d’insignes, de broches, etc.
* Évitez de toucher des parties du corps (cheveux, nez, bras, yeux, etc.). Les mains qui deviennent contaminées doivent être lavées.
* Avant d’éternuer ou de tousser, écartez-vous des aliments, des ingrédients, des matériaux d’emballage et des surfaces entrant en contact avec les aliments. Utilisez le creux de votre coude ou de votre épaule.
* Vous ne devez pas manger, boire, fumer, mâcher de la gomme ou du tabac, cracher ou prendre des médicaments dans toute aire de manipulation, de transformation, d’entreposage ou d’emballage des aliments. **[Précisez que ces actes doivent avoir lieu dans les aires désignées, p. ex. la salle à manger]**
* N’effectuez pas d’essai de dégustation dans les aires de production ou d’entreposage. **[Précisez comment l’essai doit être effectué]**
* Ne conservez pas d’articles lâches dans les poches de poitrine ou sur les cols de chemise **[ou dans les blouses de protection ou de laboratoire, les salopettes, etc.]**. Cette règle vise notamment des articles comme les stylos ou les thermomètres.
* N’apportez pas d’articles personnels – gomme, bonbons, tabac, clés, téléphones, etc. – dans les aires de production ou d’entreposage d’aliments.
* Ne conservez pas de détritus sur les aliments, les ingrédients, les matériaux d’emballage ou les surfaces entrant en contact avec les aliments, ou à proximité.
* **[Jetez tout ingrédient ou tout produit qui tombe par terre.]**
* N’entreposez pas d’ingrédients ou de matériaux d’emballage directement sur le sol.
* N’entreposez pas d’aliments dans les casiers.
* **[Ne portez pas de bijoux exposés ni de montre.** **La seule exception applicable est un bracelet ou collier d’identification médicale, dans la mesure où il est couvert ou porté à l’intérieur d’un vêtement.]**
* N’apportez pas de verre dans les aires de transformation et d’entreposage des aliments, à l’exception du verre utilisé spécifiquement pour les produits de production ou d’emballage.**[Précisez en fonction de vos activités – Donnez une liste des matières en verre ou en plastique fragile autorisées dans vos aires de transformation et d’entreposage des aliments, le cas échéant. Adaptez cette liste au moyen du modèle Inventaire du verre et du plastique fragile et inspection des aires de transformation et d’entreposage des aliments.]**
* **[Suivez la procédure établie pour les cas de bris de verre ou de plastique fragile.** **Précisez en fonction de vos activités, au moyen du modèle Procédure à suivre en cas de bris de verre ou de plastique fragile.]**

**Pratiques de lavage des mains**

Un lavage des mains approprié est essentiel pour éviter la propagation des bactéries. Cela réduit grandement l’éventualité d’une contamination des aliments et des surfaces entrant en contact avec les aliments. Tous les employés doivent se laver les mains fréquemment et méticuleusement.

**Procédure à suivre pour se laver les mains**

Lavez-vous les mains à l’aire désignée à cette fin. Suivez les instructions suivantes pour bien vous laver les mains:

* Prérincer les mains avec de l’eau propre tiède.
* Appliquer le savon.
* Se frotter les mains, les doigts, les ongles et les poignets pour faire mousser pendant un minimum de 20 secondes.
* Se rincer les mains avec de l’eau propre tiède.
* Se sécher les mains de manière hygiénique (p. ex., avec des serviettes en papier jetables).
* **[S’il n’y a pas de robinet automatique, utiliser une serviette en papier pour fermer le robinet.]**
* **[Utilisez de l’essuie-tout pour ouvrir la porte des toilettes ou de l’aire de lavage.]**
* **[Jetez l’essuie-tout dans une poubelle désignée.]**
* **[Suivez les mêmes instructions si vous portez des gants en plastique ou en caoutchouc.]**

**Remarque:** Une affiche donnant des instructions pour le lavage des mains est apposée près de l’évier destiné au lavage des mains.

**Fréquence du lavage des mains**

Tous les employés doivent se laver les mains:

* au début ou à la reprise du travail;
* après avoir utilisé les toilettes;
* après avoir manipulé des ingrédients, des ustensiles et des matériaux d’emballage et touché des surfaces entrant en contact avec les aliments;
* après avoir manipulé des aliments crus **[Donnez des exemples s’appliquant à votre installation, p. ex., œufs, viande]**;
* avant d’enfiler des gants;
* **[changez régulièrement les gants jetables, de la même façon que vous vous laveriez les mains régulièrement si vous ne portiez pas de gants]** ;
* après avoir manipulé des allergènes alimentaires **[Donnez des exemples s’appliquant à votre installation, p. ex., des arachides]**;
* après vous être touché les cheveux, les oreilles, le nez, la bouche, etc.;
* après avoir manipulé des poubelles ou des bacs à déchets;
* après les repas et les pauses;
* à chaque fois que les mains deviennent contaminées.

**Vêtements, chaussures, couvre-chefs**

Tous les employés doivent porter des vêtements propres convenant au travail à effectuer afin d’éviter la contamination des ingrédients alimentaires, de l’emballage et des surfaces entrant en contact avec les aliments (tabliers, blouses, salopettes, uniformes, etc.). Les règles suivantes sont à suivre:

* Venez au travail dans des vêtements propres.
* Revêtez **[Donnez des détails: un tablier, des gants, l’uniforme]** avant d’entamer votre quart de travail.
* Maintenez les vêtements de travail désignés propres et en bon état (sans trous, effilochures, boutons mal fixés, etc.)
* Portez des chaussures ou des bottes propres à l’intérieur de l’installation **[Donnez des détails – p. ex., il faut enfiler les chaussures de travail désignées avant d’entamer un quart et les enlever à la fin du quart]**
* Portez une coiffure ou une résille appropriée afin d’éviter que les cheveux ne touchent directement ou indirectement les aliments, l’équipement, les ustensiles, etc. **[Précisez ce qui convient dans votre usine]**
* Portez des vêtements désignés pour chaque activité différente dans l’usine de manière à éviter la contamination croisée **[Précisez ce qui est nécessaire dans votre installation, p. ex., des vêtements de couleur différente selon un code établi pour les secteurs comme l’entretien ou la production]**
* Portez des vêtements désignés pour des aires précises (p. ex., aire des ingrédients crus) lorsque vous êtes présent dans ces aires, et ne les portez pas ou ne les emmenez pas dans une aire autre que celle désignée. **[Donnez des exemples précis applicables à votre installation.]**
* Ne portez pas de vêtements de travail désignés dans les toilettes, les salles à manger ni hors de l’installation de production. **[Précisez à quel endroit les vêtements doivent être rangés, p. ex.: une aire désignée avec des porte-manteaux.]**
* Ne rangez pas de vêtements de travail désignés dans les toilettes, les salles à manger, les bureaux ou les casiers.
* Changez les vêtements de travail désignés s’ils deviennent souillés pendant un quart.
* **[Indiquez l’aire d’entreposage désignée dans l’installation pour les vêtements souillés et pour les vêtements propres.]**
* **[Indiquez de quelle manière les vêtements désignés seront nettoyés.]**
* Rangez les chaussures et vêtements de ville dans **[Indiquez une aire de rangement des chaussures et vêtements de ville dans l’installation].**

**Remarque:** Tous les visiteurs de notre installation, y compris les fournisseurs et les entrepreneurs, doivent **[Précisez les règles à suivre, p. ex. entrer par le bureau principal ou la réception]** et doivent porter **[Précisez les exigences dans votre installation, p. ex., blouses de laboratoire, résilles, couvre-chaussures, gants].** À leur départ, les visiteurs doivent **[Précisez à quel endroit les vêtements doivent être déposés au départ des visiteurs.].**

**Blessures**

Tous les employés doivent respecter les règles suivantes:

* Informez immédiatement la direction de toute blessure liée au travail.
* Lorsqu’une personne est blessée, administrez immédiatement les premiers soins. **[Indiquez les procédures à suivre dans votre installation]**
* Dans le cas où une personne a une blessure ou une coupure ouverte, veillez à ce que celle-ci soit couverte de manière sécuritaire et hygiénique si la personne travaille avec des aliments, des matériaux d’emballage ou des surfaces entrant en contact avec les aliments (p. ex., avec un pansement étanche couvert d’un gant).
* Déterminez quels aliments, ingrédients, matériaux d’emballage et surfaces entrant en contact avec les aliments ont été contaminés par suite de la blessure.
* Veillez à ce que les articles contaminés soient éliminés et à ce que les surfaces entrant en contact avec les aliments soient nettoyées et assainies, en appliquant les procédures d’assainissement de l’entreprise.
* Déclarez l’incident au moyen du formulaire de déclaration d’incident de l’entreprise. **[Adaptez à votre installation le Formulaire de déclaration d’incident fourni dans le présent manuel.]**
* Veillez à ce que tout visiteur ayant une blessure ouverte la couvre de manière sécuritaire et hygiénique avant de pénétrer dans l’installation.

**Signes de maladies**

* Tout employé qui présente les symptômes d’une maladie transmissible par des aliments ou qui souffre de tels symptômes se verra interdit l’accès aux aires de manipulation des aliments.
* Pour éviter la transmission d’une maladie, tous les employés qui présentent les symptômes d’une maladie transmissible par des aliments doivent en informer immédiatement leur superviseur ou leur gestionnaire.
* Voici quelques-uns des symptômes en question :

– jaunisse

– diarrhée

– vomissements

– fièvre

– maux de gorge avec fièvre

– lésions cutanées visiblement infectées (p. ex., brûlures, coupures)

– écoulements oculaires, des oreilles, du nez

**Règles en matière d’accès et de circulation**

Les règles en matière d’accès et de circulation permettent de contrôler le mouvement des employés, des visiteurs, des produits, des ingrédients **[Indiquez les articles destinés à la remise en fabrication le cas échéant]** et des matériaux d’emballage afin d’éviter la contamination croisée. Voici des règles établissant les procédures relatives au mouvement des visiteurs et des employés dans toute l’installation.

* Les visiteurs, fournisseurs, entrepreneurs et autres personnes doivent lire les règles applicables aux visiteurs de l’installation et signer le registre des visites **[Précisez à quel endroit]** avant de pouvoir accéder à l’installation. **[Adaptez vos règles et votre registre à partir des modèles fournis dans le présent guide.]**
* Les employés doivent suivre les règles relatives à la circulation dans l’installation et au déplacement des produits (cuits, crus, non allergènes, déchets, produits chimiques, etc.).
* Les employés et les visiteurs doivent utiliser les portes d’entrée et de sortie spécifiées pour la tranche horaire du moment. **[Précisez à quel endroit]**
* **[Créez une carte de l’installation et indiquez-y les voies de circulation imposées pour chaque aire. Indiquez-y les points de contamination croisée possible et trouvez des solutions (p. ex. : circulation à sens unique, du plus propre au moins propre; fixez des horaires différents pour diverses activités de manière à éviter la contamination croisée)]**

**Surveillance des pratiques du personnel**

Les pratiques du personnel font l’objet d’une surveillance **[Indiquez la fréquence (p. ex. : journalière, hebdomadaire]** par **[Indiquez le poste de l’employé]**, et le processus doit être consigné sur la liste de vérification des pratiques du personnel. **[Adaptez le modèle de surveillance en fonction de votre activité.]**