

Manipulation des produits alimentaires en toute sécurité

Information de votre Service de santé
publique au sujet des articles 42 et 43 de la
loi allemande IfSG sur la protection contre
les infections



Instructions au personnel lors de la manipulation de produits alimentaires



1

QUI A BESOIN DES INSTRUCTIONS ?

Les personnes qui fabriquent, transportent ou servent des produits alimentaires, comme les pâtisseries, bouchers, cuisiniers, le personnel de cuisine, les fournisseurs et vendeurs de produits alimentaires non emballés.



2

QUELS DÉLAIS SONT IMPORTANTS ?

Les personnes qui manipulent les produits alimentaires ont besoin d'instructions ne datant pas de plus de trois mois. En outre, elles doivent prouver qu'elles ont mis régulièrement leurs connaissances à jour.



3

PRODUITS ALIMENTAIRES SENSIBLES

Les agents pathogènes peuvent se multiplier très facilement dans certains produits alimentaires dont entre autres la viande, la volaille, le poisson, les ovoproduits, le lait, les glaces alimentaires, les pousses, la mayonnaise, etc.



4

INTERDICTIONS D'ACTIVITÉS

Précisément en cas de maladies contagieuses, vous ne devez pas transformer ni fabriquer de produits alimentaires. Ainsi, vous devez immédiatement informer votre chef en cas de diarrhée ou de vomissements.



5

HYGIÈNE

L'hygiène joue un rôle important lors de la transformation des produits alimentaires et vise : l'hygiène personnelle, l'hygiène des produits alimentaires, l'hygiène sur le lieu de travail.



6

DROIT ET INTERLOCUTEUR

Une notice du Service de santé publique fournit des informations détaillées sur la manipulation des produits alimentaires. De même, nous avons réuni pour vous toutes les interlocutrices et interlocuteurs.

1 | QUI A BESOIN DES INSTRUCTIONS ?



Le personnel de la gastronomie



Les éducatrices et éducateurs



Les boulangères et boulangers, pâtisseries et pâtisseries



Les bouchères et bouchers



Les bénévoles

2 | QUELS DÉLAIS SONT IMPORTANTS ?

- ▶ Au tout début de votre activité, les instructions initiales ne doivent pas dater de plus de 3 mois.
- ▶ Le 1er jour de travail, la personne qui vous emploie doit vous fournir les instructions.
- ▶ Moins de 2 ans plus tard, des instructions consécutives sont nécessaires.
- ▶ Les instructions ne sont pas nécessaires si quelqu'un a obtenu un certificat sanitaire selon la loi fédérale sur les épidémies avant 2001 et peut prouver avoir reçu des instructions ultérieures.

3 | PRODUITS ALIMENTAIRES SENSIBLES

Voici quelques produits alimentaires pour lesquels les instructions sont nécessaires :



Le lait et les produits laitiers



Les glaces alimentaires et semi-produits à base de glaces alimentaires



La viande, la volaille et leurs dérivés



Les poissons, crustacés ou mollusques et leurs dérivés



Les ovoproduits



Les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge



Les pousses et graines germées destinées à être consommées crues, ainsi que les graines pour la production de pousses et de graines germées destinées à être consommées crues



Les produits de boulangerie/pâtisserie avec garniture ou nappage non complètement cuit-e



Les salades traiteur, de crudités et de pommes de terre, les marinades, mayonnaises, d'autres sauces émulsionnées, les levures alimentaires

4 | INTERDICTIONS D'ACTIVITÉS



La loi sur la protection contre les infections dispose que tout contact avec les produits alimentaires est interdit aux personnes présentant des symptômes de l'une des maladies suivantes ou constatés par un médecin :

- ▶ Gastroentérite contagieuse aiguë (diarrhée soudaine et contagieuse) provoquée par des salmonelles, shigelles, bactéries du choléra, staphylocoques, campylobacter, rotavirus ou d'autres agents responsables de diarrhées
- ▶ Bactéries *Escherichia coli* entérohémorragiques
- ▶ Vibrions du choléra
- ▶ Fièvre typhoïde ou paratyphoïde
- ▶ Hépatite virale A ou E (inflammation du foie)
- ▶ Vous avez des plaies infectées ou une maladie de la peau, laissant supposer que leurs agents pathogènes peuvent être transmis aux autres personnes par le biais des produits alimentaires.

Les symptômes suivants indiquent les maladies citées :

- ▶ Diarrhée avec plus de deux selles liquides par jour, accompagnée le cas échéant de nausées, de vomissements et de fièvre
- ▶ Forte fièvre avec de graves maux de tête, douleurs abdominales ou articulaires et la constipation (une forte diarrhée survient seulement quelques jours plus tard) sont des signes de fièvre typhoïde et paratyphoïde.
- ▶ Des diarrhées de couleur laiteuse accompagnées de pertes de liquide élevées sont typiques du choléra.
- ▶ La coloration jaune de la peau et des globes oculaires, accompagnée de faiblesse et de manque d'appétit, indique une hépatite A ou E.
- ▶ Les plaies ou les points ouverts des maladies de la peau peuvent être infectés lorsqu'ils sont rouges, grasseux, suintants ou enflés.

En cas d'apparition des symptômes cités, la personne concernée devrait consulter son médecin traitant ou le médecin d'entreprise et lui signaler qu'elle travaille avec des produits alimentaires.

En outre, la personne concernée est tenue d'informer immédiatement son supérieur hiérarchique du fait qu'elle n'a pas le droit de manipuler les produits alimentaires pendant la durée de sa maladie. Les infractions à cette règle font l'objet d'une contravention ou de poursuites pénales.



Hygiène personnelle

- ▶ Se laver les mains
- ▶ Retirer les bijoux
- ▶ Vêtements de protection propres
- ▶ Ne pas tousser ou éternuer sur les produits alimentaires
- ▶ Pansements sur les petites blessures
- ▶ Ne pas utiliser de vernis ou de gel à ongles



Hygiène des produits alimentaires

Les denrées périssables doivent être conservées au frais, transformées rapidement et vite consommées.

Décongeler la viande surgelée à une température de 7 degrés Celsius maximum et chauffer suffisamment les aliments.



Hygiène sur le lieu de travail

Toute la zone de travail doit être maintenue dans un état correct et rangé.

Toutes les serviettes servant à nettoyer les équipements et ustensiles de cuisine doivent être changées tous les jours. Les produits nettoyants et désinfectants doivent être entreposés en dehors de la zone alimentaire.

Cette brochure donne un premier aperçu de la manipulation des produits alimentaires en toute sécurité. La base juridique est la loi allemande relative à la prévention et à la lutte contre les maladies infectieuses chez l'homme (loi allemande sur la protection contre les infections, IfSG), dont le texte intégral (en allemand) est consultable sur :



<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg>

► 8e partie

Exigences sanitaires assignées au personnel lors de la manipulation des produits alimentaires



https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html

Brochure informative de l'Institut Robert Koch en d'autres langues

Inscription aux instructions en ligne
über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Mentions légales :



Mise en page et droits d'auteur :

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

02182 / 85 07 65
info@tz-glehn.de
www.tz-glehn.de