



2.10 SANTE ET HYGIENE DES PERSONNES INNERVANT DANS LA PREPARATION DES REPAS

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Staphylococcus aureus est une bactérie fréquente. Elle est responsable des furoncles, panaris et infections des plaies susceptibles de contaminer les aliments lors de la manipulation. La bactérie produit sa toxine lors de son rapide développement dans les viandes, les volailles, la charcuterie, la crème pâtissière, les plats cuisinés, les fromages, les poissons, etc.

Virus (norovirus, rotavirus, virus de l'hépatite A) : ces virus sont responsables de gastro-entérites et sont transmis essentiellement par les mains sales.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Les personnes participant à la préparation des repas doivent être **exemptes de pathologies pouvant être sources de contamination des denrées par des germes infectieux** (ex. : plaies cutanées, infections intestinales telles que diarrhées, nausées ou vomissements). **Ces personnes sont exclues de la préparation et de la distribution des repas jusqu'à complète guérison.**

Des mains souillées constituent la principale cause de transmission des germes pathogènes. Le lavage soigneux des mains doit être un geste automatique de toutes les personnes participant à la préparation du repas, ceci avant et pendant le processus (cf. fiche technique 2) ; chaque fois que cela est nécessaire (en particulier après un passage aux toilettes) et à chaque changement d'opération.

La tenue des personnes participant au repas est adaptée à l'activité : vêtements propres, manches retroussées, si possible un tablier. Le port de bijoux est proscrit. Les cheveux longs sont attachés. Des gants jetables sont prévus pour les personnes ayant des petites blessures aux mains.

Préconisations :

Etre vigilant sur l'ensemble des points évoqués au préalable, et plus particulièrement sur :

- ✚ l'installation du campement (installations sanitaires, dispositif de lavage des mains) ;
- ✚ l'état de santé des personnes préparant les repas. Toute plaie doit être soignée et protégée par un pansement. Les personnes ayant des problèmes digestifs ne doivent pas participer à la préparation des repas ;
- ✚ l'hygiène des personnes et en particulier des mains et des avant-bras (lavage avant toute préparation de repas et apprentissage du savoir-faire).
- ✚ il faut prendre soin de ne pas éternuer au-dessus ou à proximité des aliments ;
- ✚ la propreté des vêtements des personnes préparant les repas.

Cas particuliers :

-

Trucs et astuces :

-