

# Hygiène et salubrité

# Les précautions à prendre

## Répéter le lavage des mains

Se laver régulièrement les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon :

- après avoir fait usage de tabac,
- après être allé aux toilettes,
- après avoir manipulé des aliments crus,
- avant de commencer à travailler,
- chaque fois qu'il y a risque de contamination des aliments.

Il importe de se laver les mains avant d'enfiler des gants, et de répéter ce geste chaque fois que de nouveaux gants sont utilisés.

## Avoir une tenue vestimentaire appropriée

Une tenue vestimentaire soignée projette une bonne impression aux yeux des clients.

Porter des vêtements propres et, dans certains cas plus spécifiques, un bonnet et une résille qui recouvre entièrement les cheveux.

Retirer : montre, bagues, boucles d'oreilles et autres bijoux, avant de commencer à travailler.

## Faire l'entretien et le nettoyage des équipements

Toutes les pièces d'équipement, les ustensiles et les produits d'emballage servant à la préparation et au conditionnement des aliments doivent être propres.

Dans toutes les aires de travail, il importe d'effectuer l'entretien régulier des ustensiles, des équipements et autres outils de travail utilisés, et de les nettoyer assidûment.

## Être en bonne santé et surveiller les blessures

Ne pas toucher les aliments si l'on est affligé d'une grippe, d'un rhume ou de toute autre maladie pouvant être transmissible par les aliments.

En cas de blessures, apposer un pansement imperméable et se servir d'un gant à usage unique si la main est blessée.

Des conseils de votre Comité sectoriel  
de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

[www.csmoca.org](http://www.csmoca.org)

**CSMOCA**  
Comité sectoriel de main-d'œuvre  
du commerce de l'alimentation