

HYGIÈNE DU PERSONNEL

Quand il s'agit de l'alimentation, chaque membre du personnel, entre autres le pâtissier, doit respecter certaines règles d'hygiène que ce soit dans sa tenue ou encore corporelles

La tenue du pâtissier

Une tenue réglementaire est indispensable pour éviter tout risque de contamination. Elle est spécialement conçue pour être adéquate pour le laboratoire et ne doit pas le quitter. D'ailleurs, les tenues de ville sont strictement interdites dans l'espace de travail.

Un professionnel de l'alimentation doit porter :

- Une toque, un calot ou une charlotte pour les cheveux ;
- Une veste blanche pour absorber la transpiration et se protéger des brûlures ;
- Un pantalon blanc ou pieds de poule ;
- Un tablier avec ou sans bavette ;
- Une paire de chaussures de sécurité antidérapante, confortable, et couvre tout le pied pour le protéger ;
- Un torchon.

L'hygiène corporelle

Le corps et l'état de santé sont les sources principales de contamination. Pour cela, un rituel de l'hygiène corporelle doit être respecté, à savoir :

- Ne pas fumer durant le travail ;
- Ne pas porter des bijoux et des accessoires ;
- Entretenir ses ongles (courts, propres, sans vernis...) ;
- Attacher ses cheveux et les couvrir ;
- Désinfecter et couvrir d'éventuelles blessures ;
- Se laver les mains avant et après le travail, même avant chaque manipulation ;
- Ne pas toucher sa peau (se gratter...) ;
- Utiliser des ustensiles spécifiques pour manipuler une préparation ;
- Ne pas souffler sur une préparation chaude ;
- Essuyer ses mains avec du papier jetable ;
- Consulter un médecin et porter un masque et/ou des gants.