

La salubrité des aliments à la ferme

Comment pratiquer l'hygiène

- Couvrir toute plaie ou blessure d'un sparadrap/ diachylon et enfiler un gant de plastique jusqu'au poignet.
- Ne pas manger, boire, fumer ou mâcher de gomme pendant que vous manipulez les aliments.
- Signaler tout malaise (vomissement, diarrhée) à votre superviseur.
- Fréquenter les toilettes les plus proches.
- Vous laver les mains souvent :
 - Avant le début du quart de travail;
 - Après avoir été à la toilette;
 - Avant et après la pause;
 - Après avoir touché aux vidanges;
 - Avant de mettre des gants, et après les avoir enlevés;
 - Après avoir éternué ou après avoir toussé;
 - Après avoir fumé;
 - Après s'être enduit d'insectifuge ou d'écran solaire;
 - Ou chaque fois que vos mains sont sales.



Manipuler avec hygiène

- Ne pas porter de bijoux pendant le travail.
- Mettre les déchets dans des contenants appropriés.
- Éliminer la vermine.
- Ne pas tolérer la présence d'animaux sauvages ou domestiques sur les lieux de travail.
- Nettoyer et calibrer le matériel suivant les instructions.
- Entreposer les produits chimiques en toute sécurité.
- Utiliser les produits chimiques selon les instructions figurant sur les étiquettes.

