



Comment les microbes viennent-ils dans les aliments que nous préparons ou emballons dans les ETA (sources de contamination) ?



Comment les microbes viennent-ils dans les aliments que nous préparons ou emballons dans les ETA (sources de contamination) ?



La maladie et les blessures.

Lorsqu'on est malade ou que l'on est blessé, on peut transmettre des microbes aux ustensiles et aux marchandises qu'on manipule.



L'hygiène personnelle.

Lorsqu'on n'est pas propre et qu'on ne s'est pas bien lavé, on transporte des microbes sur soi. En touchant les objets et les marchandises, on peut les déposer sur ce qu'on a manipulé.



Nos habitudes de travail.

Les consignes de travail et les procédures de nettoyage sont faites pour empêcher les microbes de salir les marchandises.



L'hygiène des locaux.

Les locaux doivent aussi être propres car les microbes sont aussi dans l'air, sur les tables et les chaises. C'est aussi plus agréable de travailler dans un endroit propre.



Les visiteurs.

Les visiteurs qui rentrent dans les locaux peuvent transporter des microbes avec eux. Ils doivent donc aussi respecter des règles d'hygiène. Par exemple, ils doivent porter un tablier, une charlotte et protéger leurs chaussures. Ils ne doivent pas toucher les marchandises avec leurs mains.



La tenue de travail.

Il peut y avoir des microbes sur les vêtements et chaussures personnelles. Le tablier et les chaussures de travail empêchent que les vêtements personnels ne contaminent les marchandises. La charlotte empêche les cheveux de tomber dans les aliments et donc de les contaminer.