



Pourquoi
faut-il avoir une
bonne hygiène
personnelle lorsque
l'on travaille avec
des aliments ?



Pourquoi faut-il avoir une bonne hygiène personnelle lorsque l'on travaille avec des aliments ?



Il y a plein de bactéries et de microbes dans et sur notre corps. Les microbes peuvent salir les objets et les aliments que nous manipulons.



Pour empêcher les bactéries de passer de notre corps aux aliments et objets que l'on manipule, il faut être propre et se laver tous les jours.



En particulier, les mains et les cheveux doivent être soignés. Les mains touchent les aliments et les cheveux peuvent facilement tomber et contaminer les locaux et les marchandises.



Lorsque nous sommes malades, nos microbes peuvent tomber dans la nourriture et sur nos outils. Ils peuvent aussi rendre malades les personnes qui nous entourent. Il est important de signaler sa maladie à son moniteur pour voir à quelles conditions on peut travailler. Si on va chez le médecin, il faut toujours lui signaler que l'on travaille avec de la nourriture. Il peut ainsi estimer si on peut travailler ou pas.



Lorsque l'on se blesse, on peut saigner. Les bactéries aiment le sang et peuvent se multiplier dans la blessure. Il faut couvrir la blessure par un sparadrap pour éviter que la blessure s'infecte et que le sang salisse les marchandises. Le sparadrap doit être bleu. On le voit mieux s'il tombe dans les aliments.



Si la blessure est à la main. Il faut en plus du sparadrap, porter des gants.