



Liste de contrôle de l'hygiène personnelle

Directives pour l'attribution des certificats d'hygiène

Certification dans le domaine de l'hygiène personnelle

Diverses certifications sont utilisées dans le monde entier afin de garantir, entre autres, la sécurité des produits alimentaires. De plus en plus souvent, les clients tels que les chaînes de supermarchés et autres détaillants exigent que le producteur ou le fournisseur de leurs produits soit en possession d'un tel certificat d'hygiène. Les entrées hygiéniques Elpress vous permettent de répondre aux critères exigés par les différents organismes de certification.

BRC et IFS sont deux certifications qui sont mises en œuvre dans le monde entier et qui font partie de la norme.

BRC Food

La BRC Global Standard for Food Safety, souvent appelée en abrégé BRC Food, est une norme dans le domaine de la sécurité alimentaire développée par le British Retail Consortium (BRC). D'origine anglaise, la norme BRC Food est reconnue par de nombreux détaillants et producteurs du monde entier et est utilisée afin de constater les capacités de leurs fournisseurs. Si un fournisseur est conforme aux critères de la norme BRC Food, il répond aux dernières exigences du client et de la législation. La norme BRC Food est basée sur la garantie de la sécurité alimentaire fondée sur le système HACCP et doit être soutenue par les efforts de la haute direction.

IFS Food

L'International Food Standard – également IFS ou IFS Food – est la norme pour la sécurité alimentaire qui a été rédigée par la HDE, l'organisation allemande du secteur des distributeurs de produits agroalimentaires. L'organisation française des détaillants FCD, entre autres, a également adhéré à la norme IFS. La norme IFS a été développée sur la base de la norme BRC Food et constitue donc le pendant franco-allemand de cette certification.

Liste de contrôle

Dans ce livre blanc, nous vous donnons un aperçu des critères imposés par les BRC et IFS, ainsi que divers certificats moins importants, pour l'hygiène personnelle. Nous vous énumérons également les produits Elpress qui peuvent vous permettre de satisfaire à ces exigences mondiales et de bien réussir un audit.





1

Critères pour l'hygiène personnelle

Critères pour l'hygiène personnelle

Pour obtenir les certificats BRC et/ou IFS, une entreprise qui travaille avec des produits alimentaires doit répondre à de nombreux critères, y compris dans le domaine de l'hygiène personnelle. Elpress vous donne un aperçu clair des critères les plus importants pour l'hygiène personnelle.

- Les installations à la disposition du personnel sont suffisantes, adaptées à la taille de l'entreprise et conçues pour minimiser les risques de contamination des produits et garantir ainsi la sécurité alimentaire. Les installations sont bien entretenues et maintenues en bon état de propreté
- Les vestiaires pour les employés, les dirigeants et les visiteurs donnent un accès direct aux locaux de production, d'emballage ou de stockage sans devoir passer par des zones extérieures.
- De nombreux casiers sont disponibles pour ranger les effets personnels et/ou la nourriture apportée de l'extérieur. Les vêtements, chaussures et autres effets personnels pour l'extérieur doivent être séparés des vêtements et chaussures pour la production.
- Les toilettes ne doivent pas avoir un accès direct aux locaux où les produits alimentaires sont manipulés. Les toilettes doivent être équipées de dispositifs adéquats pour le lavage des mains et d'une ventilation naturelle ou mécanique appropriée.
- Il existe des endroits appropriés et suffisants pour se laver les mains avant d'accéder au local de production. Il y a au minimum : de l'eau potable courante, du savon liquide et des moyens appropriés pour se sécher les mains.
- Le travail avec des produits alimentaires hautement périssables implique des exigences supplémentaires en matière d'hygiène des mains :
 - Robinets sans contact des mains ;
 - Désinfection pour les mains ;
 - Panneaux / pictogrammes qui mettent en évidence les exigences en matière d'hygiène des mains.
 - Poubelles à ouverture par une pédale.
- Si nécessaire, des installations de nettoyage doivent être disponibles pour les bottes, chaussures et autres vêtements de protection.

Les critères ci-dessus sont généralement applicables pour les normes BRC Food et IFS Food, ainsi que pour d'autres certifications d'hygiène. Pour connaître les critères spécifiques et supplémentaires pour chaque organisme de certification, veuillez contacter Elpress.

Audit

Lors d'un audit, tous les critères auxquels il faut satisfaire pour obtenir un certificat d'hygiène sont testés en détail. L'auditeur évalue si les différents éléments du système de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire d'une entreprise ont été documentés et mis en œuvre, et si ces éléments sont maintenus et constamment améliorés. L'hygiène personnelle au sein d'une entreprise fait partie des éléments qui sont testés dans les moindres détails. Une fois le certificat d'hygiène obtenu, des audits répétés sont programmés à des moments précis afin de pouvoir prolonger la certification.





3

Quelles sont les installations
qui vous permettent de répondre
aux critères d'hygiène

Quelles sont les installations qui vous permettent de répondre aux critères d'hygiène

Les installations minimales requises pour obtenir un certificat d'hygiène sont des éviers ou des lavabos avec de l'eau potable propre, un ou plusieurs distributeurs de savon et des dispositifs pour le séchage des mains. Selon les produits alimentaires manipulés, des mesures d'hygiène personnelle supplémentaires peuvent être nécessaires. Afin de répondre aux exigences en matière d'hygiène et d'être en mesure d'obtenir un certificat, Elpress dispose d'un large éventail d'installations pour l'hygiène personnelle. Les exigences minimales dépendent du local sous-jacent et peuvent varier selon la certification. Dans la pratique, les dispositions suivantes sont les plus courantes et constituent la base générale pour l'obtention d'une certification.

Installations pour l'hygiène des mains

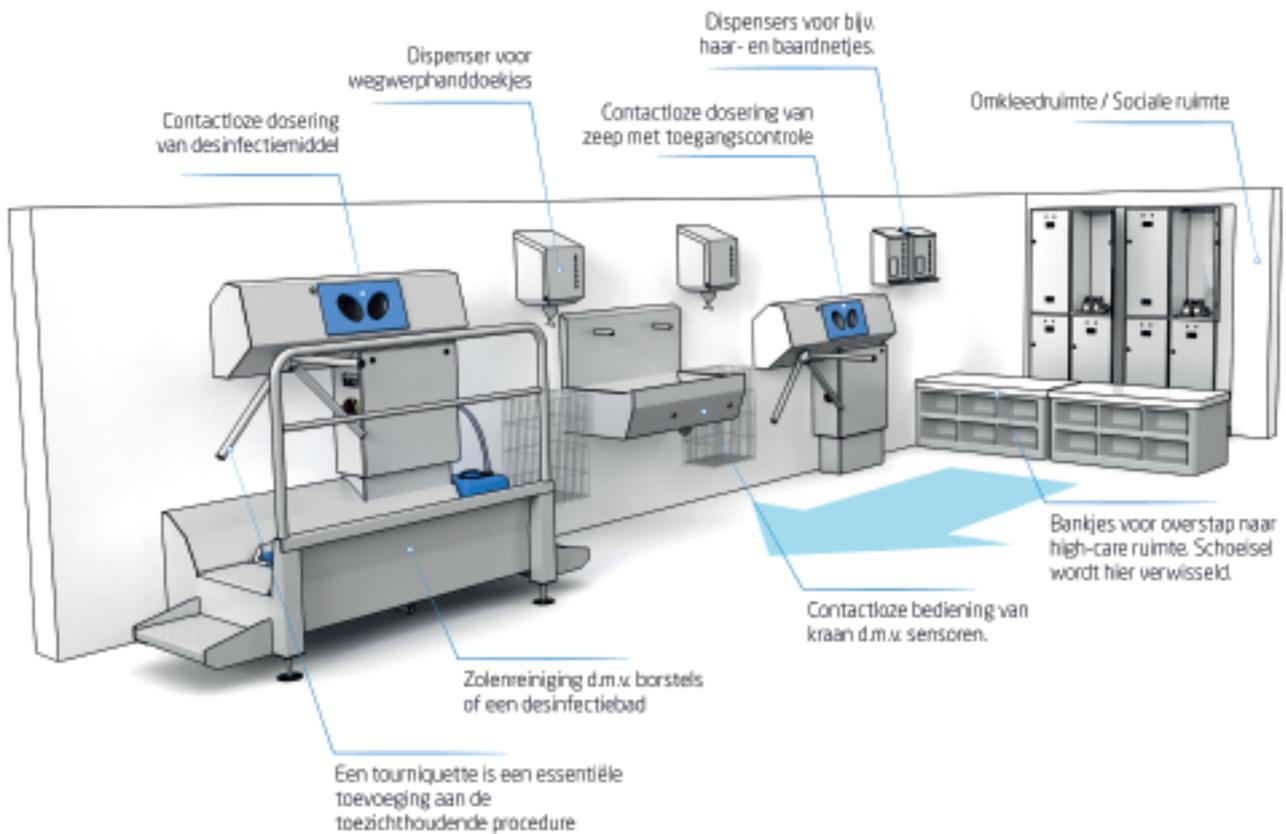
- **Savonnage des mains**
Au moyen d'une unité de dosage automatique sans contact ou d'un distributeur de savon manuel, les employés peuvent se savonner les mains et ensuite les laver dans un évier ou un lavabo hygiénique en inox formé. Les robinets peuvent être actionnés par un capteur électronique ou une commande au niveau des genoux.
- **Séchage des mains**
Les mains peuvent être séchées avec des serviettes en papier provenant d'un distributeur de papier, avec un Dyson Airblade Tap intégré dans le lavabo ou un Dyson Airblade situé à côté de l'évier.
- **Désinfection des mains**
Lors de l'accès dans un local high care, la désinfection des mains est obligatoire. Ceci se fait sans contact au moyen de cylindres de désinfection. Le désinfectant alcoolisé pour les mains doit rester en contact pendant minimum 30 secondes avant de pouvoir commencer le travail.

Installations d'hygiène des chaussures (particulièrement importantes dans les locaux high-care / high-risk)

- **Nettoyage des semelles et des bottes**
Les semelles sont nettoyées à l'aide de brosses rotatives qui sont activées par un capteur. L'eau utilisée à cette fin contient la concentration prescrite du désinfectant pour une désinfection efficace. Le nettoyage des semelles peut être combiné à celui des bords de chaussure ou des tiges de botte dans une entrée hygiénique.
- **Désinfection des semelles**
Lors de la pénétration dans un local high care, les chaussures doivent être désinfectées dans un bain de désinfection. Ceci est souvent combiné à la désinfection des mains dans l'entrée hygiénique.

- **Cloisonnements**

Dans certains cas, un cloisonnement clair placé devant les chaussures dans le vestiaire est suffisant pour le local high-care ou high-risk. Si un tel cloisonnement est suffisant, des bancs peuvent être utilisés afin de clairement marquer le passage.



1. Aménagement des entrées hygiéniques basé sur les dispositifs obligatoires.

Elpress rencontre très souvent cet aménagement d'entrée hygiénique dans la pratique. Les éléments mentionnés ci-dessus devraient normalement vous permettre de vous situer au-dessus de la norme de conformité pour le certificat.

Installations pour le local social

Dans ce local, les employés peuvent se changer et se préparer à entrer dans l'entrée hygiénique et dans le local de production. Elpress fournit l'aménagement complet de ce vestiaire. Il s'agit notamment de casiers, de bancs, de râteliers pour bottes, de distributeurs de filets à cheveux et de gants, de points de lavage pour le nettoyage des tabliers et des bottes et d'installations pour le nettoyage des couteaux et des gants.

Contrôle d'accès

Afin de garantir la sécurité alimentaire et de minimiser le risque de contamination du produit, Elpress recommande un accès contrôlé au local de production par un tourniquet. Vous pouvez prouver ainsi lors

de l'audit que tous les employés qui entrent dans le local de production satisfont aux exigences en matière d'hygiène. Ce contrôle d'accès est un énorme avantage pour obtenir le certificat d'hygiène souhaité. Pour l'entrée dans un local high care (où, par exemple, on manipule des produits hautement périssables), une procédure de surveillance est même exigée pour l'obtention d'un certificat d'hygiène.

Sélecteur d'hygiène

Vous souhaitez savoir quelles mesures d'hygiène personnelle vous devez prendre pour obtenir un certificat d'hygiène et quelle entrée hygiénique convient à votre entreprise ? Complétez le Sélecteur d'hygiène d'Elpress. Vous recevrez alors un conseil sans engagement dans le domaine de l'hygiène personnelle adapté à votre entreprise.

Plus d'informations sur les certifications

Après avoir lu ce livre blanc, vous pouvez conclure qu'une grande attention à l'hygiène personnelle est une nécessité absolue pour obtenir les différents certificats d'hygiène. Vous souhaitez en savoir plus sur les possibilités qu'Elpress peut vous offrir pour vous conformer aux normes d'hygiène mondiales en vigueur ? N'hésitez pas à prendre contact avec nous. L'hygiène est notre passion et nous serions heureux de vous aider.



Elpress BV

Handelstraat 21
5831 AV Boxmeer

T 0485 - 51 69 69
E sales@elpress.com

www.elpress.com

Qui est Elpress ?

Chez Elpress, nous croyons en l'hygiène, non pas uniquement parce qu'elle est imposée par la législation, mais parce qu'elle débouche tout simplement sur de meilleurs produits alimentaires. Elpress est depuis plus de 40 ans le plus grand producteur et fournisseur de produits hygiéniques pour l'industrie agroalimentaire. Notre principal objectif est de fournir des solutions globales dans le domaine des processus d'hygiène. Nous combinons nos connaissances et notre gamme complète de produits pour ajouter de la valeur à votre entreprise. Nous offrons toujours des conseils appropriés sur les processus d'hygiène de façon à porter la sécurité alimentaire à un niveau supérieur.

