

**SAFERIPAK**

**HYGIENE de l'EMBALLAGE ALIMENTAIRE**

**RELEVONS LE DÉFI**

Une présentation pratique pour nouveaux employés ou stage de rappel

Des millions de tonnes d'emballage sont fabriqués dans le monde chaque année.

Environ 70% de la production d'emballage est utilisée pour emballer des aliments.

Le rôle principal de l'emballage est de protéger et de conserver l'aliment.

La qualité et la sécurité de l'emballage sont très importantes pour nos clients qui le conditionnent et pour nous tous qui consommons ces aliments.

Les principaux dangers pour la sécurité de l'emballage sont les contaminations physique (corps étranger), chimique ou bactériologique.

Comme partenaire de la sécurité alimentaire, nous devons identifier tous les dangers potentiels pour la sécurité de l'emballage puis mettre en oeuvre une organisation appropriée avec des contrôles pour assurer que notre produit est conforme à un usage en industrie alimentaire.

**Pourquoi l'hygiène des emballages au contact alimentaire est-elle importante ?**

Ce document vous présente les règles d'hygiène en emballage pour contact alimentaire. Lisez-le avec beaucoup d'attention et mettez en pratique ce que vous avez appris.

**Nous comptons sur vous pour que notre organisation de l'hygiène fonctionne !**

**Les dangers physiques**

Un emballage pour contact alimentaire contaminé par un corps étranger est indésirable, dangereux et peut provoquer de graves blessures au consommateur.

**NUISIBLES**

**VERRE**

**CLAVES**

Merci de nous aider à réduire le risque de contamination physique en respectant toujours les instructions et les procédures de fabrication.

**EVITER** d'apposer des corps étrangers sur les lieux de travail.

**DÉTECTER** les corps étrangers pendant votre travail.

**SIGNALER** tout problème à votre responsable hiérarchique.

**Les dangers chimiques**

Les produits chimiques peuvent être une source importante de contamination s'ils ne sont pas manipulés et utilisés en toute sécurité.

**PRODUITS CHIMIQUES**

**ATTENTION**

**DANGER**

Travaillez en sécurité - ne contaminez pas.

**TOUJOURS** manipuler, utiliser et stocker correctement les produits chimiques.

**JAMAIS** ne se transvaser un produit chimique dans un récipient autre que celui d'origine.

**ATTENTION** aux produits chimiques à côté de la production non protégée.

**NETTOYER** rapidement tout produit renversé.

**SIGNALER** tout problème à votre hiérarchie.

## Les dangers bactériologiques

On trouve des bactéries partout. Certaines sont bénéfiques, d'autres sont dangereuses et peuvent empoisonner la nourriture.

Les principales sources d'empoisonnement de la nourriture par les bactéries sont l'eau, les légumes, les fruits, les champignons, la viande, les produits laitiers et les aliments crus.

Les déchets bactériologiques dangereux pour le consommateur sont les déchets de viande, les déchets de poisson, les déchets de légumes, les déchets de fruits, les déchets de champignons, les déchets de viande, les déchets de produits laitiers et les déchets de aliments crus.

**LES DANGERS BACTÉRIOLOGIQUES**

**LES DANGERS BACTÉRIOLOGIQUES**

**LES DANGERS BACTÉRIOLOGIQUES**

**LES DANGERS BACTÉRIOLOGIQUES**

Capacité, en matière de contamination bactériologique, le personnel peut être une cause majeure de contamination par les bactéries. Quand celles-ci atteignent la nourriture, elles peuvent rendre très malades ceux qui la mangent.

**L'HOMME abrite des bactéries.**

## L'hygiène personnelle

Une parfaite hygiène personnelle est essentielle pour assurer que notre emballage convient pour le contact alimentaire. Veuillez toujours respecter les règles d'hygiène personnelle.

Éviter les tousser, éternuer et éternuer sur le produit ou sur l'emballage.

Porter soigneusement les équipements de protection tels que gants, masque, casque, etc.

Laver les mains régulièrement et, en particulier, après être allé aux toilettes, avoir mangé, bu ou fumé.

Signaler à votre responsable si vous toussiez ou que vous avez été en contact avec une personne qui peut être touchée par la nourriture, telle qu'une personne souffrant de problèmes de peau ou de diarrhée.

Suivre tout le temps les règles sur le port de bijoux.

## L'hygiène personnelle

Une parfaite hygiène personnelle est essentielle pour assurer que notre emballage convient pour le contact alimentaire. Veuillez toujours respecter les règles d'hygiène personnelle.

Ne pas tousser, éternuer ou fumer en présence des produits alimentaires à emballer.

Ne pas rapporter d'affaires personnelles dans la zone de production.

Ne pas utiliser de parfum, de maquillage ou de produits de soins pour les mains.

Ne pas utiliser de tissu près des emballages alimentaires.

Ne pas être une source de contamination.

## Nettoyage

Nettoyer régulièrement est LA solution pour supprimer corps étrangers, saletés et déchets qui peuvent contaminer le produit ou encourager microbes et bactéries à se développer.

Un mauvais nettoyage peut rendre nos produits dangereux et nos clients mécontents.

**GARDER** votre site de travail aussi propre et rangé que possible.

**COMMENCER** le nettoyage seulement après avoir rangé et protégé le produit.

**SUIVRE** les instructions des fabricants sur les produits de nettoyage.

**RANGER** soigneusement les équipements de nettoyage après usage.



# QUESTIONNAIRE RAPIDE SUR L'HYGIÈNE

Maintenant que vous avez lu ce livret en entier, testez ce que vous avez appris en répondant à ce rapide questionnaire. Si vous séchez, relisez à nouveau ce qui précède pour trouver la réponse.

## Questions

1. Quel est le rôle principal de l'emballage alimentaire ?
2. Nommez les trois principales sources de contamination ?
3. Citez le plus grand nombre de corps étrangers capables de contaminer !
4. Selon vous, lesquels parmi ces corps étrangers provoqueraient le plus grave dommage au consommateur ?
5. Que doit-on faire en production avant de nettoyer ?
6. Complétez cette devise : "Nettoyer au ... et ....."
7. Que ne faut-il jamais faire avec les produits chimiques ?
8. Citez au moins trois sources de bactéries !
9. Quand doit-on se laver les mains ?
10. Qui est la personne la plus importante dans la prévention des contaminations de l'emballage alimentaire ?

1. Protéger et préserver les produits alimentaires.
2. Les dangers physiques, chimiques et bactériologiques.
3. Verre, fermet, objets pointus, acides, vis, éléments de machines, cheveux, capotes ou bombonnes, plumes, poils, déjections, poussières, saletés, ordures, boudoirs, bois, bilques, papies, cartons, déchets, etc.
4. Verre, fermet, objets pointus.
5. Ranger et couvrir les produits exposés.
6. Nettoyer au fur et à mesure !
7. Les stocker en dehors de l'emballage alimentaire.
8. Les gens, les insectes, les rongeurs, la poussière, la terre, la crasse, les aliments crus, ...
9. Régulièrement et surtout après avoir mangé, bu, fumé et être passé aux toilettes.
10. VOUS !

## Réponses



Renseignements auprès de Simon Timperley  
15 Roe Lane, Solem, Oldham, Greater Manchester OL4 5HY United Kingdom.  
Telephone 0044 (0) 161 287 9880  
email public@saferpak.com  
www.saferpak.com  
© Saferpak Ltd 2004