



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

LAMES

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, le poisson, les produits laitiers et les aliments crus.

Les déchets bactériologiques dangereux pour la production d'aliments sont ceux qui sont contaminés par des bactéries qui ont été introduites dans les aliments, spécialement les produits laitiers, qui doivent être destinés à être éliminés.

LES BACTÉRIES
STAPHYLOCOCCUS
COLIBACILLES
ET
ET
ET

Capacités de multiplication
 Température optimale
 Le personnel peut être une cause importante 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 les produits alimentaires.

Porter soigneusement les équipements de protection tels que gants, masques, chapeaux, vêtements de travail.

Laver vos mains régulièrement et en particulier, après être allés 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.

Repérez les dangers pour la sécurité alimentaire de l'emballage



Etudiez cette production d'emballage alimentaire où l'hygiène est mal considérée et tentez d'identifier les dangers qui peuvent être un risque pour la sécurité alimentaire de l'emballage.
(Réponses pages suivantes)

Le vit rinceur de sa brique type sodique qu'il sort soulagé des bêtises... sans s'être lavé les mains ! Il est extrêmement important de se laver les mains après un passage aux toilettes, après avoir mangé, touché ou le cas échu tout le matériel logé de transmettre des bactéries nocives à un emballage. Il ne faut jamais apporter de verre dans l'entreprise.

Le verre se brise facilement et peut contaminer gravement un emballage avec un risque de blessure sérieuse. Il ne faut jamais apporter de verre dans l'entreprise.

Les produits cosmétiques et les parfums ou apprêts sont interdits de contact avec l'emballage alimentaire et doivent être utilisés avec modération.

Tousser ou éternuer peut propager des agents pathogènes à une distance considérable et doit être évité à proximité des emballages alimentaires. Les mains doivent être lavées régulièrement.

Un nettoyage régulier est essentiel pour éviter l'accumulation de déchets, poussières et saletés et tout ce qui peut attirer les nuisibles comme les insectes, mouches et rongeurs. Une procédure de nettoyage "au fur et à mesure" doit être suivie.

Si des Destructeurs Electroniques d'Insectes Volants (DEIV) sont utilisés, ils doivent fonctionner correctement et être placés de façon à éviter que des débris d'insectes collés puissent être projetés jusque dans les emballages.

Les travaux de maintenance, par exemple grosnet ou matériel, ne doivent pas être effectués en marche en particulier quand les produits emballés ne sont pas protégés.

Les formes sont petites, difficiles à voir et sont un contaminant qui peut causer des blessures sérieuses. Couteaux et lames doivent être soigneusement rangés le soir et vérifiés à chaque instant.

Les bijoux peuvent héberger de la poussière et des germes et, s'ils tombent, des perles et petites pièces métalliques peuvent contaminer l'emballage alimentaire. Les instructions sur le port de montres et bijoux doivent être respectées à tout instant.

Manger ou boire en zone de production peut contaminer à la fois par des fibres alimentaires et par les gènes de la main à la bouche peuvent transférer des bactéries.

Faire rouler ou stocker des emballages à même le sol peut les endommager et leur transférer la poussière, la saleté ou tout ce qui traîne par terre. Un équipement de manutention approprié doit être utilisé et les produits ne doivent pas être posés au sol.

Les rongeurs sont des animaux sauvages, ils sont très résistants et peuvent aussi contaminer l'emballage alimentaire avec des poils ou déchets. La présence de rongeurs est la signe qu'un programme de dératisation (lutte contre les nuisibles) n'est en place ou qu'il n'est pas efficace.

Réaliser des travaux de maintenance sans protéger les produits situés présente des risques significatifs de contamination par des particules métalliques ou des produits chimiques, des lubrifiants. Un grand soin doit accompagner ces interventions et ensuite la zone doit être nettoyée.

Fumer peut être une source de contamination, à la fois à cause des cendres, mégots ou tabac et des gènes de la main à la bouche qui peuvent transférer des bactéries.

Il y a 2 problèmes : d'une part, l'emballage est en contact avec le sol sale et d'autre part, l'opérateur est assis sur le bobine. Les 2 facteurs de mauvais habitats d'hygiène et peuvent contaminer.

Les couvre-chefs comme les casquettes à vis ou les casquettes sans vis sont portées pour éviter de contaminer l'emballage alimentaire avec des cheveux ou des pellicules. Ils doivent couvrir entièrement les cheveux.

Qui est responsable de ce qui se passe ? Des effets personnels comme un mobile, un téléphone, etc. ont la capacité de contaminer et ne doivent pas être apportés dans les ateliers.

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, acrotes, vis, éléments de machines, cheveux, capotes ou bombonnes, plumes, poils, déjections, poussières, saletés, ordure, boudons, bois, bilous, papiers, cartons, débris, 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