



Mesures préventives et mesures d'hygiène en cas de grippe pandémique et de norovirus dans le secteur alimentaire et en cuisine

Concerne:

Transformation et vente de denrées alimentaires, distribution de repas, nettoyage de la vaisselle et d'appareils

Personnel:

Le personnel malade et les personnes présentant des symptômes de maladie ou à caractère grippal doivent rester à la maison et adopter les mesures préconisées par le médecin ou l'OFSP

Se laver régulièrement et soigneusement les mains avec du savon (par ex. Gojo deluxe lotion) et de l'eau chaude. Désinfecter ensuite avec une solution désinfectante alcoolique (par ex. produits de type Gojo Purell). Les durées d'action recommandées sont à respecter.

Il est recommandé de porter un masque d'hygiène lors de la fabrication d'aliments et de la distribution de repas. Il faudrait également porter des gants lors de la distribution de repas. Toujours porter des gants de protection lors des travaux de nettoyage. Changer de vêtements de travail chaque jour.

Nettoyage et désinfection de plans de travail et d'appareils en contact avec les denrées alimentaires:

Nettoyage et désinfection réguliers des appareils et plans de travail comme d'habitude.

Procéder comme indiqué dans la procédure de nettoyage et de désinfection vanBaerle. Respecter impérativement les durées d'action des désinfectants indiquées dans la fiche technique du produit.

Nettoyage de la vaisselle, de services, d'ustensiles etc. dans des tunnels de lavage:

Veillez à ce que du détergent soit présent en quantité suffisante et que le dosage du détergent ainsi que la mécanique de lavage fonctionnent correctement (buses de lavage et de rinçage propres). La température de la cuve de lavage devrait être d'env. 60°C et la température de rinçage d'au moins 80°C. En cas de forte charge en saleté, le bain de lavage doit être changé plusieurs fois par jour.

Nettoyage et désinfection de surfaces de contact sans contact alimentaire:

(par ex. étagères, poignées de porte, claviers, mains courantes, organes de commande etc.) Nettoyer régulièrement les surfaces de contact avec une solution de nettoyage adéquate (par ex. Relaroom glas, Techno spray) à l'aide d'un pad de nettoyage propre. Lors de l'utilisation de désinfectants alcooliques (par ex. Relaclean 350 ou GH74), la tolérance du matériau doit être prise en compte (les désinfectants alcooliques peuvent attaquer les polycarbonates et les impressions couleur).

Nettoyage du sol:

Procéder au nettoyage des sols comme auparavant. Veillez cependant à changer souvent la solution de nettoyage.

Généralités:

Remplacer les pads microfibre et de nettoyage, les mops et les torchons etc. à chaque changement de zone et laver chaque jour avec un programme de lavage et de désinfection. Respecter les concepts de couleur et d'hygiène.

Pas de self-service aux buffets froids et chauds. La cuisine doit mettre à disposition les mets conditionnés et débités en portions.

Accès en cuisine strictement interdit à toute personne étrangère à ce service (fournisseurs, personnel soignant, visiteurs etc.)

Autres documents:

Processus correct de lavage des mains, CD Hygiène, procédures de nettoyage

Nous nous tenons à votre entière disposition pour tout complément d'information:

Service clientèle: tél. 061/415 90 90 / fax 061/415 92 22
 E-mail: hygiene@vanbaerle.ch
 Site internet: www.vanbaerle.ch

Link: www.bag.admin.ch
 Office Fédéral de la Santé Publique

Remarque :

Les informations de cette notice sont basées sur le niveau actuel de nos connaissances.
 Dernier remaniement: 19.01.2011 sd