

Les règles d'hygiène



Année scolaire 2019-2020

Les microbes

Trouver l'affirmation vraie :

A- Un microbe est un organisme vivant invisible à l'œil nu

B- Un microbe est tué par le froid

C- La stérilisation ne tue pas tous les microbes



Les microbes

Trouver l'affirmation fausse :

A- Tous les microbes sont dangereux pour l'Homme

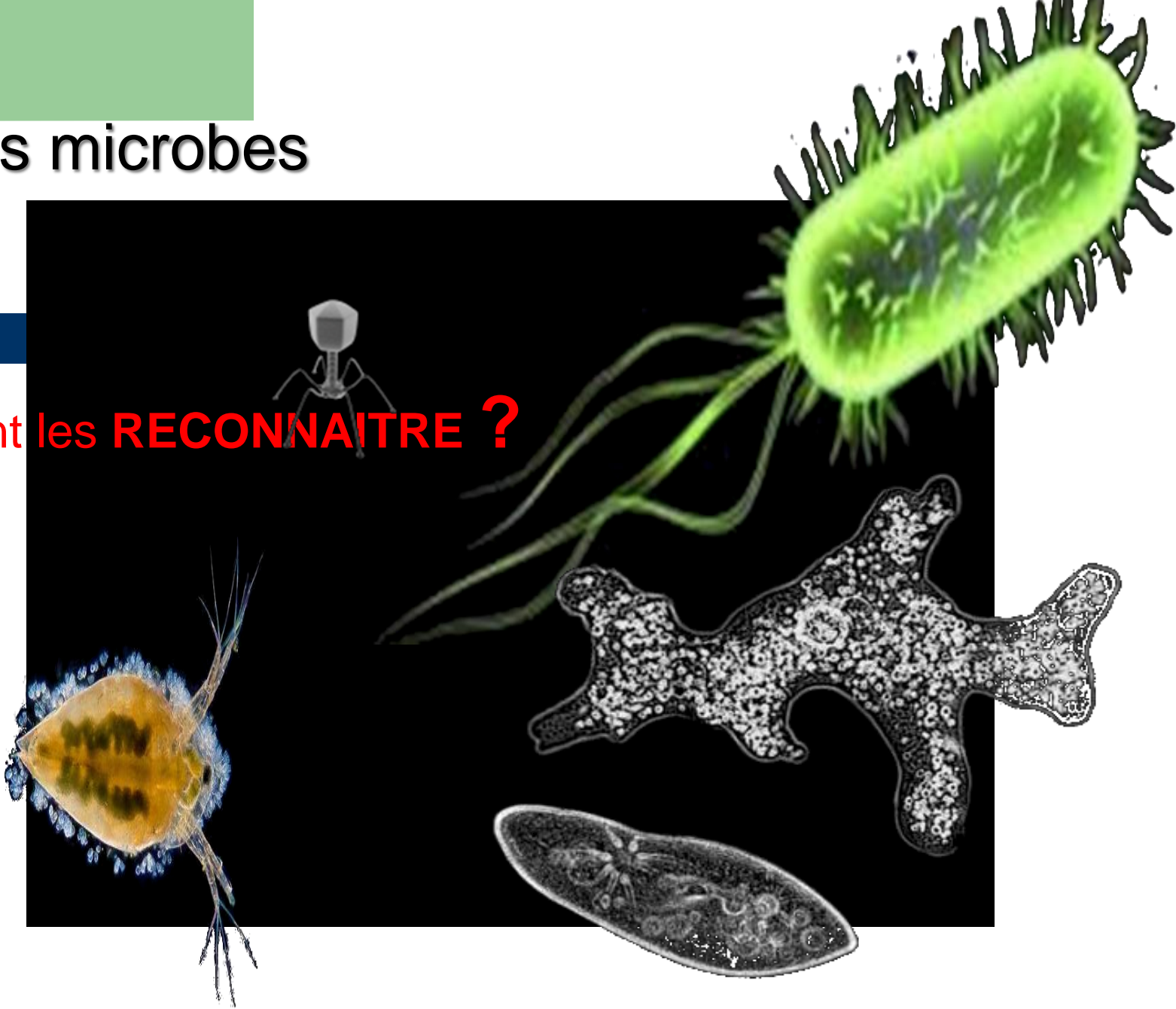
B- Il existe des microbes utiles en alimentaire

C- La congélation stoppe la prolifération des microbes



Les microbes

Comment les **RECONNAITRE** ?



Ils sont partout :

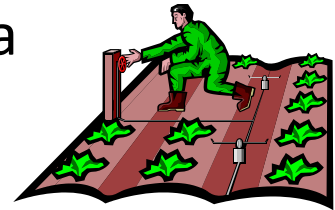
dans l'**AIR**



dans l'**EAU**



dans la
TERRE



dans les **ALIMENTS**



dans les **ÊTRES VIVANTS**



dans le **CORPS
HUMAIN**

le
MICROBE
est
un
ÊTRE
VIVANT



il mange



il boit



il élimine



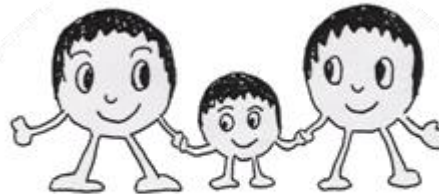
il se déplace



il respire



il dort



il se reproduit



il meurt

Les microbes

Sont-ils **nuisibles** pour la **santé** Humaine ?

| Utiles | Nuisibles | Pathogènes |
|--|--|--|
| Bactérie Levures Moisissures Algues | Bactérie Moisissures Levures Protozoaires | Bactéries Virus Vers Protozoaires |
| Sont utilisés pour la transformation de produits alimentaires Sont utilisés comme nutriment | Modifient la qualité organoleptique d'un produit sans le rendre dangereux | Peut provoquer la maladie ou la mort |

Comment définir le danger?



Le danger

Tout ce qui menace ou compromet la sécurité ou l'existence d'une personne ou d'une chose :

Le danger peut être :

- biologique** (microbes, parasites, allergènes)
- chimique** (produits d'entretien, pesticides fruits, légumes...)
- physique** (corps étrangers...)
- Fonctionnel** (défaut de texture, de goût...)

Comment définir les risques?



Le risque

C'est l'exposition à un danger, il s'agit de probabilités pouvant être fortes, faibles ou nulles.

exemple : bactéries provoquent diarrhée violente, vomissements...

On parle de toxi-infection alimentaire

Malaise ressenti lors de l'ingestion d'eau, d'aliments contaminés par des bactéries.

Peuvent entraîner la mort (enfants, personnes âgées).

BACTERIES

Salmonella



Œufs

Schérichia coli



Viande

**Clotridium
Botulinum**



**Aliments mal
Stérilisés**

monocytogènes



Lait non pasteurisé

Staphyloccocus



Jambon

PARASITES

Trichinella



Porc cru

VIRUS

Hépatite A



Crustacés

ALIMENTS SUSPECTS

Les bactéries

Salmonelle : 8 et 48h agit dans l'intestin.

Staphylocoque : 6h agit dans le tube digestif.

Listéria : 1 à 6 semaine(s) en incubation provoque méningite, septicémie, avortement, mort.

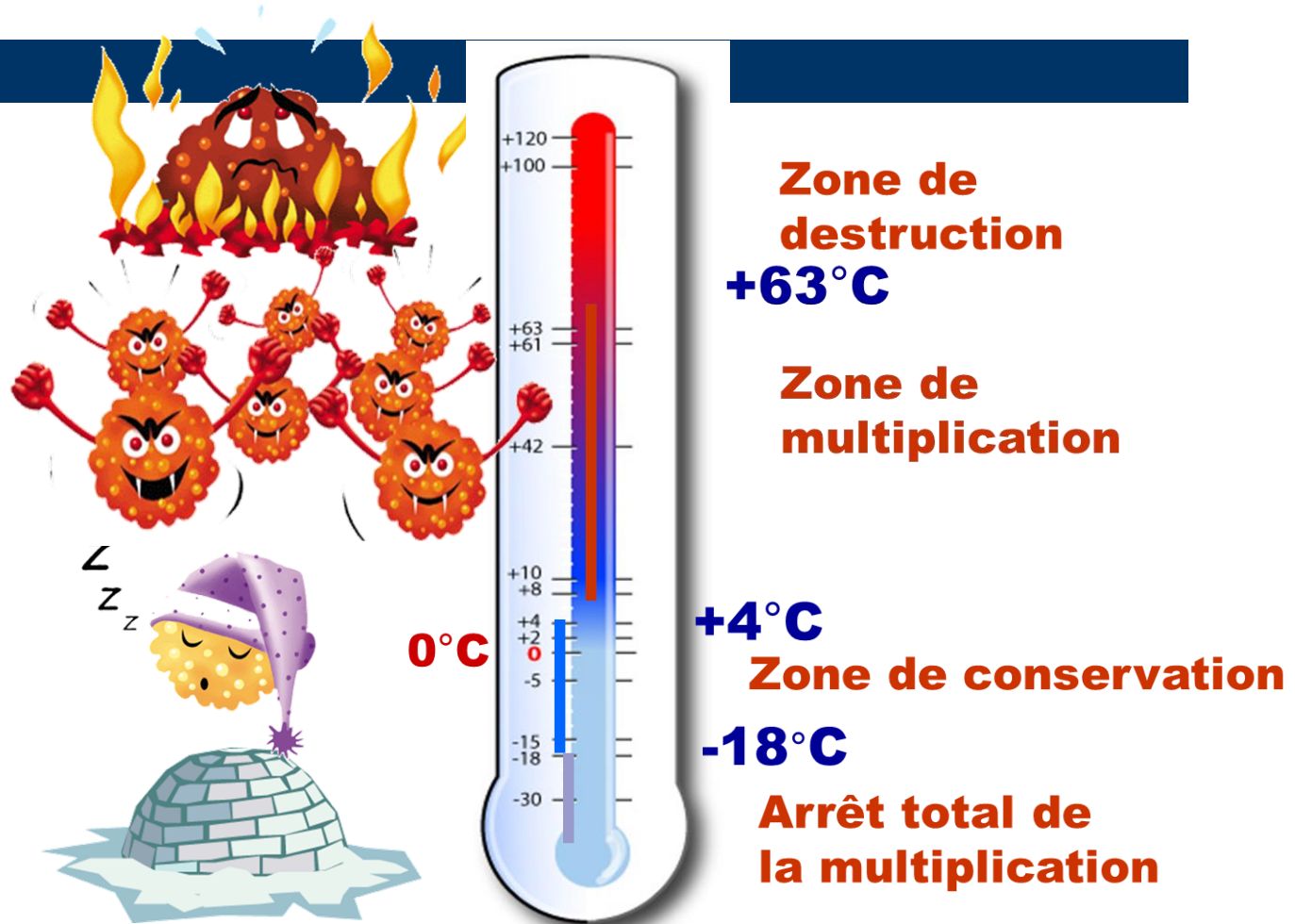
Les microbes

Quels sont les **besoins** ces microbes ?



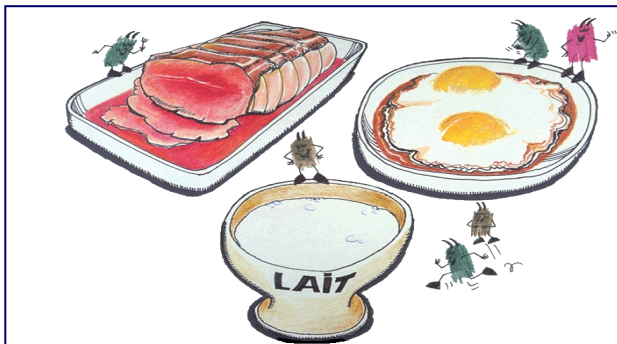
Température
Eau -
Humidité
Acidité
Air
nutriments

La multiplication microbienne

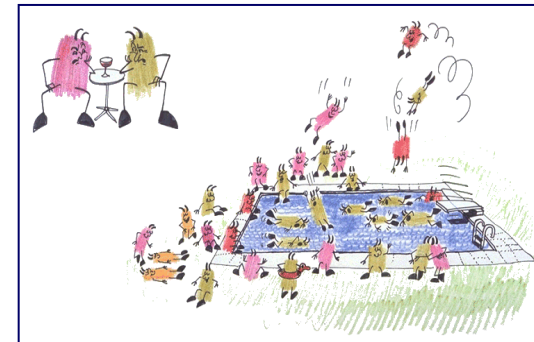


La vitesse de multiplication dépend...

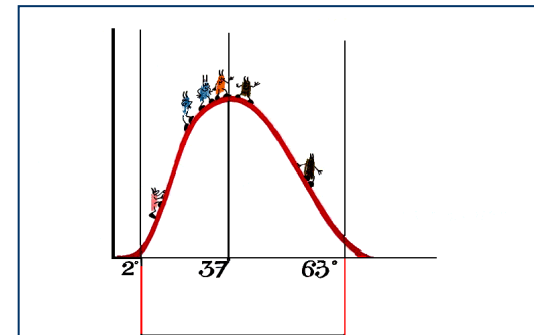
Des aliments disponibles



Et de la température



De la présence de l'eau



Les bonnes pratiques d'hygiène...



L'ANSES
Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de
l'Alimentation, de l'Environnement et du
Travail assure la sécurité sanitaire
humaine dans les domaines de
l'environnement, du travail et de
l'alimentation.

**Règlement
852/2004 et
853/2004**

**Guides des
Bonnes
Pratiques**

Locaux

Equipements

Gestion des déchets

Alimentation en eau

Hygiène personnelle

**Respect
de
règles
d'hygiène
générales et
spécifiques**
Article 4

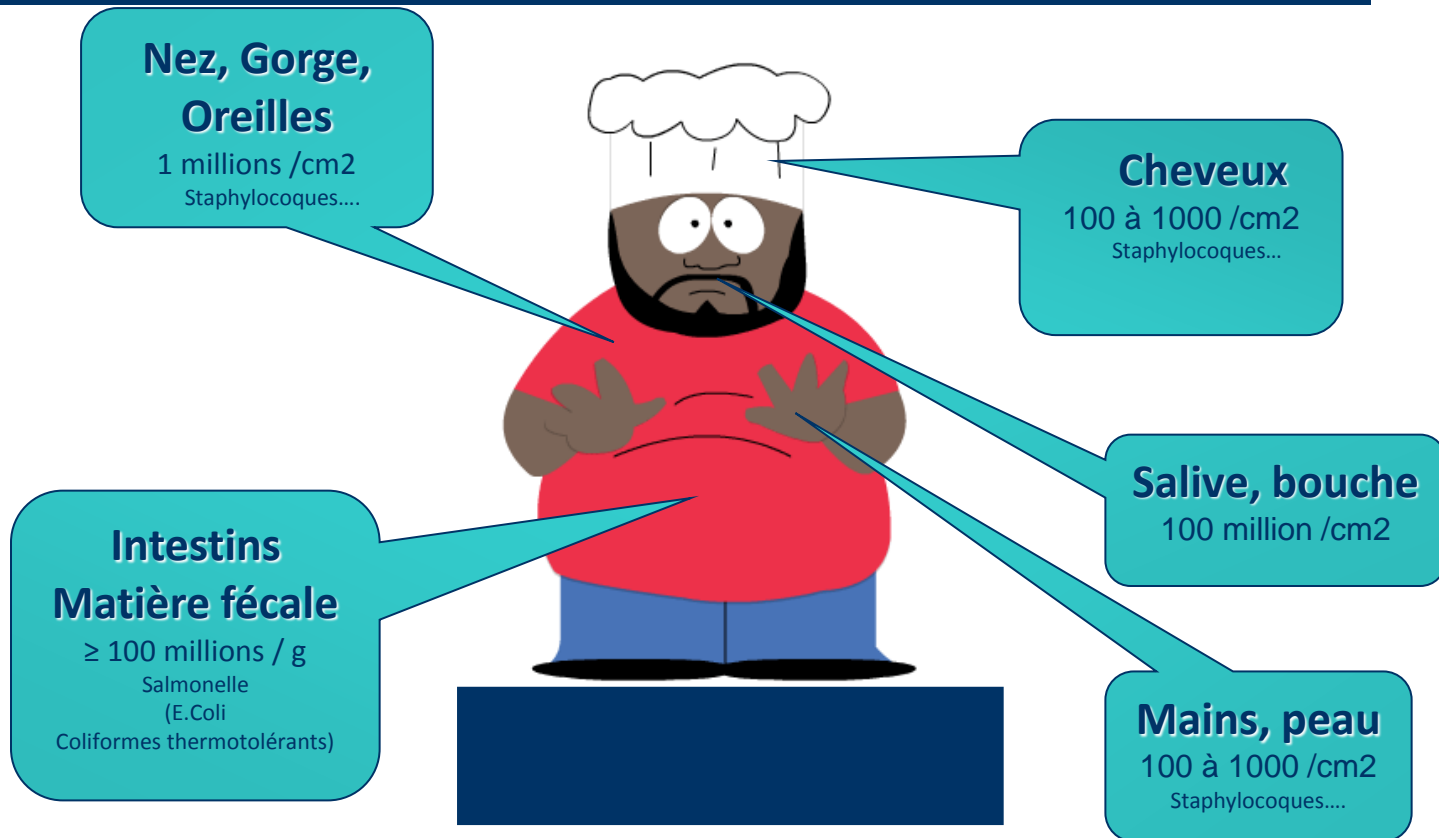
Formation

Traitement thermique

Conditionnement

Source : ANSES

Les microbes



La flore des cheveux et barbes

Cheveux = filtre à poussières chargées de microbes

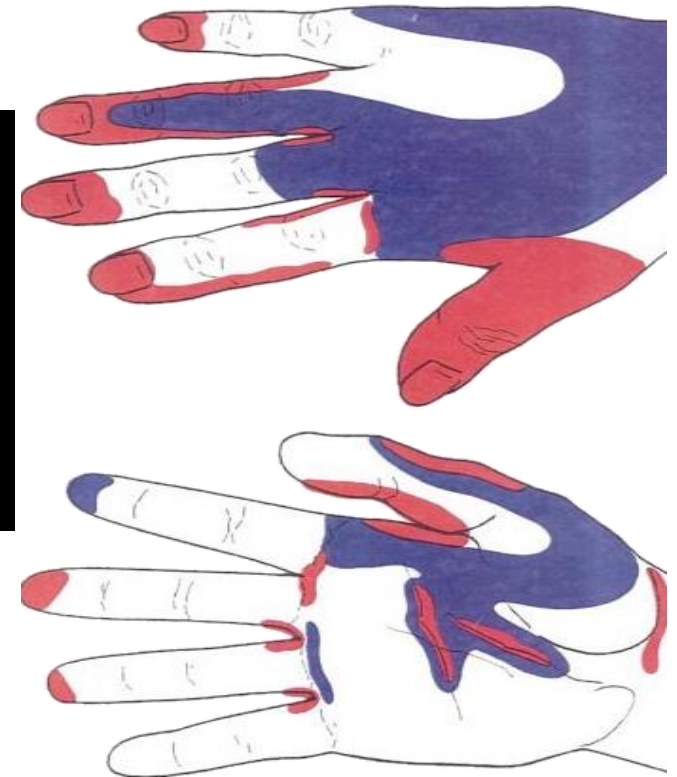


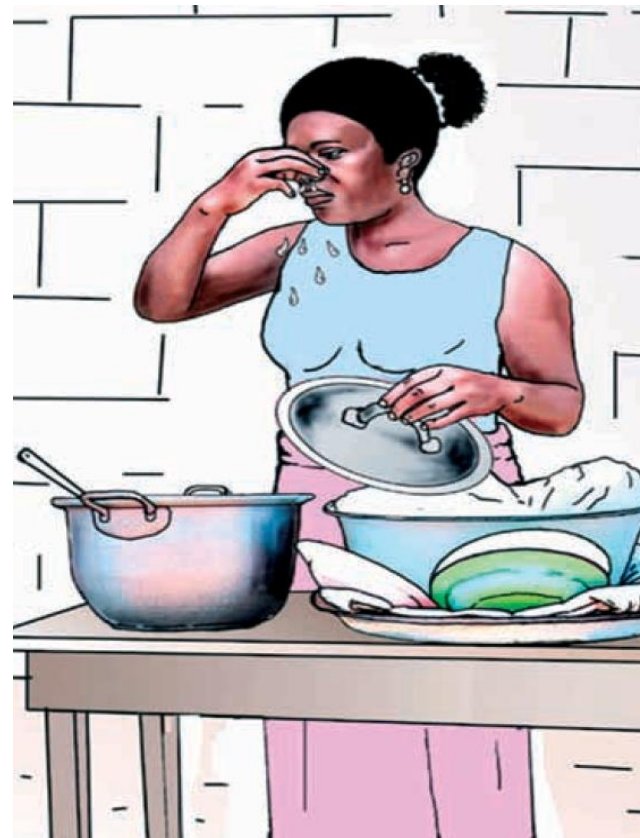
✓ 50 cheveux perdus par jour



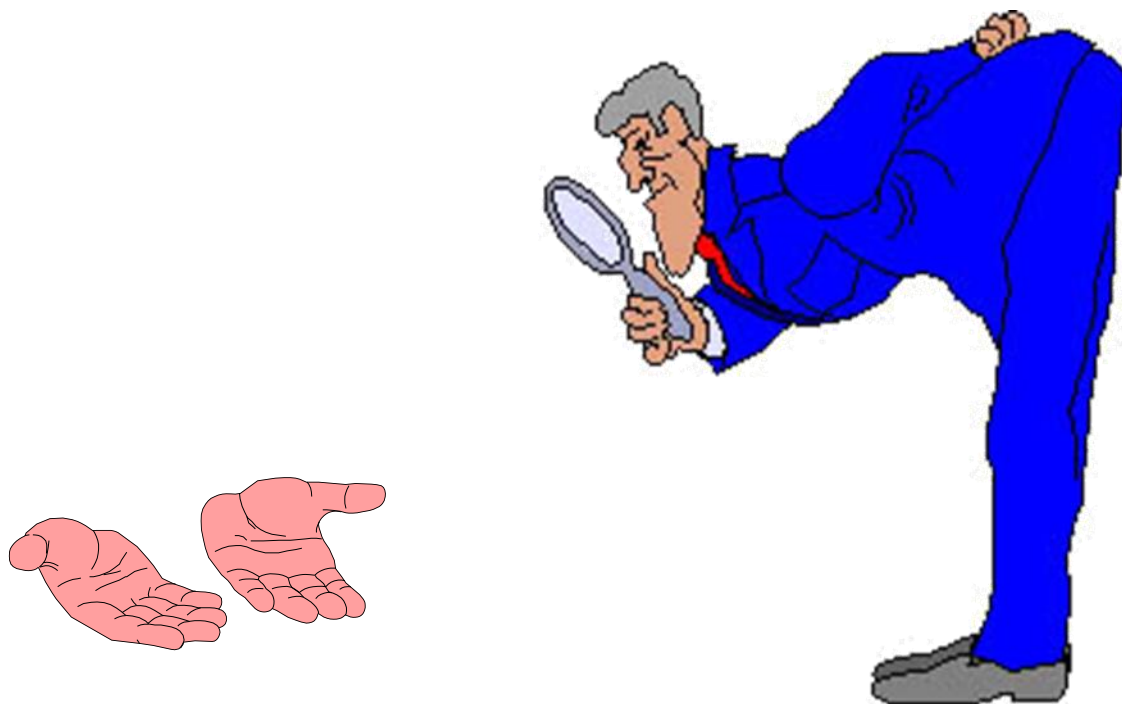
✓ Augmentation de la flore par contact des mains sur les cheveux.

Les mains





Comment bien se laver les mains ?



L'hygiène des mains



Comment bien se laver les mains ?



- 1** Se mouiller les mains en actionnant avec la cuisse de commande d'arrivée d'eau.

Comment bien se laver les mains ?



2 Mettre du savon au creux de la main et frotter énergiquement sur toutes les surfaces.

Comment bien se laver les mains ?



3 Ne pas oublier de frotter les ongles. Pour ce faire frotter les ongles d'une main au creux de l'autre main.

Comment bien se laver les mains ?



- 4** Se rincer les mains sous le jet d'eau en les maintenant orientées vers le bas.

Comment bien se laver les mains ?



5- Utiliser le papier jetable situé dans le distributeur pour s'essuyer les mains.

L'hygiène des mains

**Mieux vaut des mains propres...
que des gants sales !**



Quand se laver les mains ?

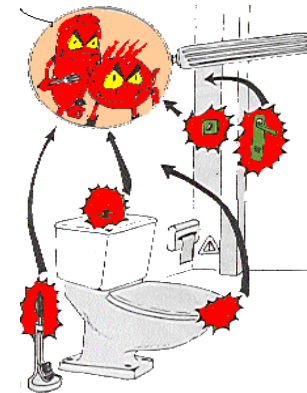
Le matin avant de prendre son petit déjeuner.

Après être allé aux toilettes.

Chaque repas.

Après chaque repas.

A chaque fois que vous le jugez nécessaire...



Trouver les erreurs...

