

# Compétences et hygiène des membres du personnel

## Objectif

Fournir les ressources humaines nécessaires en nombre et compétence pour assurer la conformité des « produits » ainsi que la qualité et la sécurité des prémélanges. Assurer également que le personnel n'est pas vecteur de contamination des produits à destination de l'alimentation animale.

## Que faut-il faire?

### Les compétences du personnel

- Décrire l'organisation et gérer les qualifications et compétences du personnel ayant un impact sur la qualité sanitaire du produit (diplômes, expérience professionnelle) **[01-03]**.
- Former aux bonnes pratiques d'hygiène et de conduite du process toutes les catégories de personnel en fonction de besoins détectés, y compris le personnel temporaire **[01-03]**.
- Former le personnel manipulant des médicaments vétérinaires aux dangers associés à cette activité **[01-03; 07-02]**.
- Conserver les documents nécessaires afin d'attester de la réalisation de ces formations et de leur contenu.
- Vérifier que ces règles sont comprises et appliquées par le personnel de l'entreprise.

### Consignes d'hygiène

- Définir et communiquer les règles d'hygiène applicables au personnel **[01-03]**.
- Interdire de boire, de manger ou de fumer en dehors des zones identifiées comme étant réservées à cet effet.

### Installations destinées aux employés

- Prévoir les installations d'hygiène nécessaires pour garantir le maintien du niveau d'hygiène personnelle exigé sur le site.
- Identifier les zones où le personnel est autorisé à stocker, préparer et consommer des aliments.

### Tenue de travail

- S'assurer que le personnel qui travaille ou pénètre dans des zones où des produits et/ou des matériaux non protégés sont manipulés porte des vêtements de travail adaptés, propres et en bon état.
- Préconiser le nettoyage des tenues de travail à des intervalles adaptés à l'usage prévu des vêtements.
- S'assurer que les équipements de protection individuelle utilisés lorsque nécessaire, ont été conçus pour éviter toute contamination des produits à destination de l'alimentation animale.

## Santé du personnel

- Définir les mesures adéquates en cas de blessure ou d'affection du personnel pour empêcher toute contamination du produit **[01-02]**.

## Par exemple

**Les compétences du personnel,** Voici quelques postes clés où la compétence du personnel peut être essentielle: formulation, contrôle à réception des intrants, dosage, chargement et livraison, ... . Le programme de formation peut comprendre les thèmes suivants :

- les types de dangers existants et leurs origines,
- les incompatibilités entre les produits,
- les caractéristiques des produits fabriqués,
- les conditions et l'environnement de ..

La formation peut être délivrée en interne ou par un prestataire extérieur. Les vérifications peuvent être réalisées par simple observation sur le poste de travail et peuvent être enregistrées lors de l'audit interne ou encore par un questionnaire en fin de formation qui porte sur les principales notions à retenir.

**Consignes d'hygiène,** Les consignes d'hygiène peuvent spécifier par exemple :

- Le lavage des mains autant que nécessaire : à chaque prise de poste, ainsi qu'au minimum, à la sortie des toilettes, après avoir mangé ou fumé...,
- Préconiser le retrait des bijoux ..

Les règles d'hygiène peuvent être formalisées dans le règlement intérieur ou le livret d'accueil. Ces supports de communication peuvent être affichés à l'entrée et/ou au sein des locaux.

**Installations destinées aux employés,** Aménager des vestiaires afin de permettre le changement des vêtements avant l'accès au poste de travail pour une meilleure maîtrise de l'hygiène du personnel.

**Tenue de travail,** Les bouchons d'oreille peuvent être reliés par un cordon à la personne ou à sa coiffe, afin d'éviter leur chute dans le produit.

## Toutes les étapes seront impactées par ces BP

Réception intrants

Stockage transfert

Broyage

Autres traitements des intrants (laminage, floconnage,...)

Dosage

Mélange

Traitement thermique

Granulation

Refroidissement

Emiettage

Tamisage

Enrobage / sprayage

Autres traitements des produits semi-finis

Conditionnement

Chargement

Livraison produits finis

Recyclage

---

Revision #4

Created 4 April 2022 10:10:19 by Cécile Bouveret

Updated 27 July 2023 07:29:23 by Celine Ravel