

HYGIÈNE GÉNÉRALE

Objectifs :

- Sécurité sanitaire des aliments : respecter les règles d'hygiène tout au long de la chaîne pour diminuer les risques sanitaires de contamination des denrées alimentaires



Seul le personnel habilité pénètre dans l'abattoir.

En entrant, le personnel doit se rendre aux vestiaires pour enfiler une tenue complète propre et se laver les mains.

TENUE EXIGÉE



Zone « sale » : bergerie

- Tenue propre, de couleur sombre



Zone « propre » : chaîne d'abattage

- Tenue propre, de couleur claire, résistante aux projections d'eaux
- Tenue complète : blouse, tablier, bottes, casque
- Chevelure recouverte



ÉLÉMENTS INTERDITS



- Mains non nettoyées
- Effets personnels qui dépassent de la tenue : montres, bracelets, bijoux...
- Chaussures de ville



- Personnel non habilité

