Réseau National des Chambres d'Agriculture du Niger

Hygiène du personnel dans les unités de transformation laitière : Guide de bonnes et mauvaises pratiques

Rédaction : *Docteur Balkissa Seyni Issa et Ozairou Talata (RECA), Aoudi Moussa Bassirou, Adamou Orou Nayamma, Seydou Adamou Gandah (ONG KARKARA / Projet Nariindu) / Septembre 2024*

Introduction

Le lait et les produits laitiers sont très appréciés pour leurs nutriments, comme les protéines, le calcium et les vitamines. Cependant, ils sont aussi très sensibles à la contamination par des microorganismes ce qui peut poser des risques pour la santé des consommateurs.

Dans une laiterie, le personnel est l'une des principales sources de contamination du lait. Une personne en bonne santé peut être porteuse de germes pathogènes et les transmettre involontairement par contact direct ou indirect avec le lait et les équipements. De même, une personne malade peut contaminer le lait, mettant en danger la qualité des produits et la santé des consommateurs. De plus, des mains mal lavées, des vêtements sales ou des comportements inappropriés peuvent également compromettre la sécurité et la qualité du lait.

Une mauvaise hygiène peut causer des contaminations, entraîner des pertes économiques importantes, et affecter la réputation de l'entreprise.

L'hygiène du personnel est donc essentielle pour assurer la sécurité et la qualité des produits laitiers.

Cette note présente les bonnes pratiques d'hygiène que le personnel des unités de transformation laitière doit suivre et les mauvaises pratiques à éviter pour avoir des produits laitiers de bonne qualité.

1. Bonnes pratiques d'hygiène à suivre

1.1. Lavage des mains

Les mains sont la principale source de contamination du lait par le personnel. Leur contact fréquent avec les surfaces, les équipements et les produits les rendent particulièrement susceptibles de transmettre des microorganismes pathogènes. Pour garantir une bonne hygiène, les laiteries doivent disposer de points de lavage des mains accessibles, équipés d'eau propre, de savon et de serviettes en papier à usage unique.

Les moments clés pour se laver les mains sont :

- À l'arrivée, avant de commencer le travail ;
- Après avoir été aux toilettes ;
- Après avoir éternué ou s'être mouché ;
- Après avoir touché des surfaces potentiellement contaminées, comme les poubelles ou les animaux ;
- Après chaque pause pour éviter d'introduire des germes extérieurs ;
- Avant de mettre et après avoir retiré des gants.

A l'arrivée	Après avoir été aux toilettes	Après avoir éternué	Après avoir touché un objet sale

Procédure de lavage des mains

Avant de commencer, retirez les objets comme les bracelets, bagues, ou montre.

- Mouiller les mains à l'eau propre ;
- Appliquer suffisamment de savon sur toute la surface des mains, y compris entre les doigts et sous les ongles ;
- Frotter soigneusement les mains et les poignets, en insistant sur les espaces entre les doigts, sous les ongles et autour des pouces pendant au moins 20 secondes ;
- Rincer abondamment les mains à l'eau courante propre pour éliminer le savon et les germes. Sécher les mains avec une serviette en papier propre à usage unique. Éviter d'utiliser des serviettes réutilisables, car elles peuvent retenir des germes pathogènes.

1.2. Hygiène des ongles

Les ongles peuvent facilement abriter des microorganismes, des résidus de produits et des saletés. Les ongles doivent donc être maintenus courts et bien taillés. Les ongles longs sont à éviter car ils sont plus susceptibles de retenir des germes pathogènes sous leur surface et peuvent également trouer les gants de protection.

1.3. Port d'une tenue de travail propre

Le personnel doit porter une tenue de travail composée d'une blouse, d'un pantalon, d'une bavette, des gants, d'un foulard ou charlotte pour les cheveux, et des chaussures ou bottes.
Cette tenue doit être propre et ne doit pas être portée en dehors de la zone de production. Elle doit être rangée dans un endroit propre, séparé des vêtements du personnel.

		La blouse doit être blanche pour faciliter l'identification des taches. Elle doit être facile à porter, avec une fermeture centrale à bouton-pression, et s'arrêter au niveau des genoux pour protéger une grande partie du corps. Elle doit aussi être confortable pour permettre la liberté de mouvement. **Le pantalon,** également blanc, doit être confortable, facile à entretenir, et résistant aux conditions de travail. Il doit avoir peu de poches pour limiter les endroits où la saleté pourrait s'accumuler.
Blouse	Pantalon	

- **Les gants** : Ils doivent être portés lors de la manipulation du lait, des équipements ou des surfaces en contact avec le lait. Ils doivent être changés régulièrement, surtout s'ils sont endommagés, souillés, ou après chaque pause pour éviter la contamination croisée ;
- **Le foulard pour les cheveux :** Il empêche les cheveux de tomber dans le lait, évitant ainsi toute contamination. Le foulard doit être bien ajusté, confortable, et couvrir complètement les cheveux ;
- **La bavette :** Elle doit être portée pour protéger les produits contre les particules respiratoires qui pourraient contaminer les produits. La bavette doit couvrir entièrement le nez et la bouche, et être changée régulièrement pour ne pas devenir une source de contamination ;
- **Les chaussures ou bottes de sécurité :** Elles protègent les pieds du personnel contre les blessures et évitent la contamination des surfaces de travail. Elles doivent être antidérapantes et adaptées aux conditions humides et glissantes des surfaces de la laiterie. Elles doivent être nettoyées régulièrement pour éviter l'accumulation de saletés.

Bavette	Gants	Charlotte ou foulard	Chaussures ou bottes

1.4. Pratiques d'hygiène au cours de travail :

- Éviter de toucher son visage, ses cheveux, ou toute autre partie du corps pendant le travail ;
- Ne pas manger, boire ou fumer dans les zones de transformation pour prévenir les contaminations croisées ;
- Signaler toute blessure ou maladie pouvant compromettre la sécurité des produits.

1.5. Formation continue

- Participer régulièrement à des formations sur les bonnes pratiques d'hygiène et les mises à jour des réglementations en vigueur ;
- S'assurer que tout le personnel comprend l'importance de l'hygiène et les procédures à suivre ;
- Faire des rappels à l'aide d'affiches, de notes de service, et de sessions de sensibilisation.

1.6. Vérification de l'hygiène du personnel

- Réaliser des inspections régulières pour vérifier que les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées, en contrôlant les mains, les ongles, les vêtements, et les équipements de protection ;
- Toute non-conformité identifiée lors des inspections doit être corrigée immédiatement. Le personnel concerné doit recevoir une formation supplémentaire, et des sanctions peuvent être appliquées en cas de récidive.

2. Mauvaises pratiques qui sont à éviter

2.1. Négligence des vêtements de travail

- Porter des vêtements de ville ou inappropriés dans les zones de transformation peut introduire des maladies ;
- Ne pas changer de vêtements en cas de souillure augmente le risque de contamination croisée ;
- Ne pas porter ou mal utiliser les équipements de protections individuelles , comme les gants peuvent propager des germes pathogènes.

2.2. Lavage insuffisant des mains

- Ne pas se laver les mains correctement ou ignorer cette étape, surtout après des activités à risque, comme aller aux toilettes ou manipuler des produits non conformes ;
- Utiliser des équipements communs, comme des téléphones ou des ordinateurs, sans lavage les mains après.

2.3. Mauvais comportements

- Manipuler les produits ou les équipements avec des mains sales ou blessées sans protection adéquate ;
- Manger ou boire dans l’unité de transformation ;
- Ne pas signaler une maladie ou une blessure, mettant en danger la sécurité alimentaire.

2.4. Manque de sensibilisation

- Ne pas suivre les formations ou les prendre à la légère ;
- Ne pas investir dans la formation peut avoir des conséquences graves sur la qualité des produits et sur la santé des consommateurs ;
- Laisser les nouveaux employés travailler sans une formation préalable sur l'hygiène ;
- Ignorer les procédures pour gagner du temps ou par négligence expose l'ensemble de l'unité à des risques élevés de contamination.

Conclusion

L’hygiène du personnel est essentielle pour assurer la qualité et la sécurité des produits laitiers. En respectant les bonnes pratiques et en évitant les mauvaises pratiques, le personnel protège la santé des consommateurs mais aussi à la pérennité de l’entreprise. Il est important que ces bonnes pratiques deviennent une habitude pour tous les employés à chaque étape de la production et de mettre en place aussi des contrôles et des vérifications pour le maintien de l’hygiène dans son entreprise.