## 

|  |
| --- |
| PRP HYGIENE ET SANTE DU PERSONNEL |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| - | Nom & prénom | Fonction | Date & Signature |
| Rédigé par | Ali OUCHELLI | Manager Assurance Qualité | 22/11/2021 |
| Vérifié par | Souhaib DAKHLI | Responsable Management de la Qualité | 22/11/2021 |
| Approuvé par | Abdelkarim AMRANI | Directeur Industriel | 22/11/2021 |

## 

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| SOMMAIRE |  |  |
| OBJET |  |  |
| DOMAINE D’APPLICATION |  |  |
| REFERENCES |  |  |
| DÉFINITIONS ET ABBREVIATIONS |  |  |
| RESPONSABILITÉS |  |  |
| CONTENU |  |  |
| DOCUMENTS ASSOCIÉS |  |  |
| ANNEXES |  |  |

## Suivi des Modifications

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Date | Révision | Raison De Changement | Page (s) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. **OBJET :**

Cette procédure a pour objet de déterminer les bonnes pratiques d’hygiène nécessaires à respecter par le personnel et visiteurs afin qu’il ne soit pas une source de contaminant.

1. **DOMAINE D’APPLICATION :**

La présente procédure est appliquée par le personnel ayant une incidence directe ou indirecte sur la sécurité des produits (voir la liste du personnel ayant une incidence sur la sécurité des aliments).

1. **DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE :**

Cette procédure fait référence à:

* **Loi N°09-03** du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes.
* **Décret exécutif n° 17-140** du 11 avril 2017 fixant les conditions d’hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.
* **CODEX ALIMENTARIUS : principes généraux d’hygiène alimentaire CXC 1-1969 version 2020**
* **ISO 22000** : Système de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire.
* **ISO/TS 22004** : Système de management de la sécurité des denrées alimentaires – Recommandations pour l’application de l’ISO 22000
* **ISO/TS22002-1 V 2009 :** programme prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires –partie 1 : fabrication des denrées alimentaires
* **ISO 9001** : Systèmes de management de la qualité - Exigences
* **ISO/TS 9002 :** Systèmes de management de la qualité — Lignes directrices pour l’application de l’ISO 9001 2015

1. **TERMINOLOGIE ET ABREVIATIONS :**

* **Sécurité des denrées alimentaires :** concept impliquant qu'une denrée alimentaire ne causera pas de dommage au consommateur lorsqu'elle est préparée et/ou ingérée selon l'usage prévu.
* **Danger lié à la sécurité des denrées alimentaires**: agent biologique, chimique ou physique présent dans une denrée alimentaire ou état de cette denrée alimentaire.
* **PRP (programme pré requis) :** conditions et activités de base nécessaires au sein de l’organisme et tout au long de la chaîne alimentaire pour préserver la sécurité des denrées alimentaires
* **SDA:** sécurité des denrées alimentaires.

1. **RESPONSABILITÉS :**

Le responsable Assurance qualité veille à l’élaboration, à la mise en œuvre et la mise à jour de la présente procédure.

Les responsables des structures veillent à l’application de la présente procédure.

1. **DESCRIPTION DE LA PROCEDURE :**
2. **Installations d'hygiène et toilettes destinées au personnel :**

Des installations d'hygiène (douche, sanitaire et vestiaires) sont disponibles pour garantir le maintien du niveau d'hygiène du personnel. Ces installations sont situées à proximité des ateliers de production et manipulation des denrées alimentaires et du magasin de stockage.

Des SAS d’hygiène équipés de lave-mains à commande non manuelle, distributeurs de savon liquide, lave-semelles et sèche-mains sont mis à disposition du personnel. Ils sont situés au niveau de l’entrée de chaque zone de production.

Des distributeurs de désinfectants sont installés au niveau de chaque atelier de production.

Des sanitaires sont mis à disposition du personnel et en nombre suffisant (14 pour hommes, 04 pour femme)

Des armoires sont mises à disposition des collaborateurs avec deux compartiments (01 compartiment pour tenue de travail et 01 compartiment pour chaussures).

1. **Cantines et zones de repas identifiées :**

Une cantine est mise à disposition des collaborateurs et deux réfectoires pour permettre l’entreposage de leurs aliments et empêcher la consommation des aliments à l’intérieur des zones de production.

1. **Tenues de travail et vêtements de protection :**

Tous les employés qui travaillent ou pénètre dans des zones où les denrées produites alimentaires sont manipulées portent des vêtements de travail adaptés, propres et en bon état, sans poches au-dessus de la taille, avec des boutons à pression.

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation** | **Conditionnement** |
| **T-shirt** | **Maron** | **Bleu** |
| **Pantalon** | **Maron** | **Bleu** |
| **Charlotte** | **Maron** | **Bleu** |
| **Cache barbe** | **X** | **X** |
| **Chaussure de sécurité** | **Sabots** | **Sabots** |

**Pour le personnel de la maintenance**

* T-shirt de couleur bleu
* Pantalon de couleur bleu
* Chaussure de sécurité
* Casquette de sécurité

**Pour le personnel du contrôle qualité**

* Chaussure
* Blouse blanche
* Charlotte

**NB :** les vêtements qui doivent être portés dans le cadre de la protection des denrées alimentaires ou l’hygiène ne doivent pas être utilisés dans un autre but.

Le nettoyage des tenues est assuré par le personnel, selon l’instruction communiquée à l’ensemble des collaborateurs pour assurer le maintien de la propreté.

1. **État de santé :**

Les employés de Sarl SOBCO notamment ceux qui ont une incidence sur la sécurité des denrées alimentaire, subissent des examens médicaux avant l'embauche et à une fréquence de deux fois par an.

1. **Maladies et blessures :**

Il est demandé aux employés et visiteurs, de signaler à la direction en cas d’apparition des symptômes suivants en vue d'une exclusion éventuelle des zones de manipulation des denrées alimentaires :

Jaunisse, diarrhée, vomissement, fièvre, mal de gorge avec fièvre, lésions cutanées visiblement infectées (brûlures, coupures ou plaies) et écoulements de l'oreille, de l'œil ou du nez.

Les employés connus ou suspectés d'être infectés par, ou de véhiculer, une maladie ou affection transmissible par les denrées alimentaires sont empêchées de manipuler les denrées alimentaires ou les matériaux en contact avec ces denrées.

Dans les zones de manipulation de denrées alimentaires, les employés présentant des blessures ou brûlure sont dans l’obligation de recouvrir avec des pansements spécifiés et protégée avec des gants jetables

Tout pansement perdu doit être immédiatement signalé au supérieur hiérarchique.

1. **Propreté personnelle :**

Les employés présents dans les zones de production des denrées alimentaires se lavent suivant le Visuel Standard et se désinfectent les mains :

* Avant de commencer toute activité de manipulation de denrées alimentaires.
* Immédiatement après avoir utilisé les toilettes.
* Immédiatement après avoir manipulé un quelconque matériau potentiellement contaminé.
* Après chaque geste contaminant (tousser, se moucher, éternuer…).
* Après chaque pause.

Il est interdit d'éternuer ou de tousser au-dessus des matériaux ou des produits non protégés.

* Interdit de cracher (expectorer)
* Les ongles des mains doivent être propres et courts.

1. **Comportement du personnel :**

La Sarl SOBCO dispose d’une charte qui décrit les comportements exigés des membres du personnel dans les zones de fabrication, de conditionnement et d'entreposage.

Cette charte couvre :

* L’interdiction de fumer, de manger, de mâcher dans les zones de manipulation des produits alimentaires (des zones sont réservées à cet effet (zone fumeur, cantine) ;
* Les mesures de maîtrise visant à minimiser les dangers liés au port de bijoux autorisés tels que ceux qui peuvent être portés par le personnel dans les zones de fabrication et d'entreposage pour des impératifs religieux, ethniques, médicaux et culturels ;
* L’interdiction d'utiliser des articles personnels, tels que les cigarettes et les médicaments, dans des zones de manipulation des produits alimentaires ;
* L’interdiction d'utiliser du vernis à ongles, de faux ongles et de faux cils ;
* L’interdiction de porter des outils d'écriture derrière les oreilles ;
* L’entretien des casiers personnels de manière qu'ils soient exempts de détritus et de vêtements sales ;
* L’interdiction d'entreposer dans les casiers personnels des outils et des équipements destinés à entrer en contact avec le produit.

1. **Visiteurs :**

Les visiteurs qui accèdent aux locaux de productions et conditionnement reçoivent une induction à l’hygiène (règles d’hygiène à respectés au niveau des locaux de fabrication et de manipulation des denrées alimentaires).

Les visiteurs doivent être accompagnés avec une personne de la Sarl SOBCO, et ils doivent respecter les règles d’hygiène (Porte de blouse, chausseur de sécurité, charlotte, casquette …).

1. **Sensibilisation :**

* Pour le personnel nouvellement embauché :
* Séance d’une heure de sensibilisation aux bonnes pratiques d’hygiène en utilisant cette procédure et les affichages annexes. Cette sensibilisation est réalisée par le responsable assurance qualité et sera enregistrée et classée.
* Un test d’évaluation des connaissances est effectué à la fin de la séance
* Pour le personnel en activité :

Une séance d’une demi- journée (3 heures) par semestre traitant les sujets suivants :

* Hygiène personnelle.
* Nettoyage et désinfection (en utilisant le plan de nettoyage).
* Un test d’évaluation des connaissances est effectué à la fin de la séance.
* Cette formation est planifiée dans le plan de formation de l’entreprise.

1. **Vérification :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Paramètres** | **Méthodes** | **Responsable** | **Fréquence** | **Enregistrements** |
| Hygiène vestimentaires | Visuelle sur une check liste | Contrôleur qualité | Chaque shift | ENR-CQA-19 |
| Hygiène comportemental |
| Hygiène corporel |
| Hygiène des mains | Visuelle sur check liste |
| Écouvillonnage | Laboratoire externe | 1O personnes/ mois | REVOLUTION : http://10.10.12.50/revolution/ |
| Santé | Visites médicales | Médecin de travail | Tout le personnel ayant une incidence sur la SDA (02 fois/ans) | Dossier médical |
| Formation | Test d’évaluation | Responsable Qualité | Après chaque formation | Fiche d’évaluation |

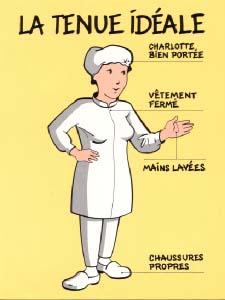
**NB**: en cas de constatation des non-conformités récurrentes ou un taux inférieur à la cible, le responsable qualité déclenche une correction et action corrective conformément à la procédure maîtrise des non conformités.

1. **DOCUMENTS ASSOCIÉS :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Intitulé** | **Code** | **Responsible** | **Durée de conservation** |
| Check List BPH | ENR-CQA-19 | RMQ | 18 mois |
| Liste du personnel ayant une incidence sur la SDA | ENR-MQA-36 | RMQ | 18 mois |

ANNEXES

* Affiches de sensibilisation



***TENUE OBLIGATOIRE :***

* ***BLOUSE SANS POCHE, NI BOUTON***
* ***PANTALON***
* ***CHARLOTTE***
* ***CHAUSSURE LAVABLE***



***INTERDICTION DE FUMER, DE MANGER ET BOIRE À L’INTÉRIEUR DES ZONES DE TRAVAIL***

***INTERDICTION DE PORTER DES BIJOUX OU DE METTRE LE VERNIE À ONGLE DANS LES ZONES DE TRAVAIL***





***VÉRIFIER LA BONNE SANTÉ DE PERSONNEL AU RECRUTEMENT ET UNE FOIS PAR ANS MINIMUM***