



Manuel de l'hygiène et salubrité

Partie 1

La salubrité est une exigence

La salubrité est une exigence de base dans tous les établissements / usines de fabrication de produits alimentaires modernes, en ce qui concerne la législation et les clients. Il est également essentiel que la productivité soit maximale et que les employés bénéficient d'un bon environnement de travail en matière d'hygiène. Des exigences qui peuvent être difficiles à atteindre. Afin de garantir une hygiène optimale, il est nécessaire que l'entreprise prenne en compte tous les aspects de l'hygiène et la salubrité. Les meilleurs résultats sont obtenus grâce à une solution intégrée dont les fondements sont les suivants: formation des employés aux systèmes d'hygiène et de nettoyage, choix judicieux des outils et considérations économiques liées au nettoyage.

Une bonne hygiène permet d'économiser de l'argent

Une bonne hygiène influence à la fois l'environnement de travail et la santé publique. Si le niveau d'hygiène se dégrade, il peut falloir du temps pour le rétablir. Une mauvaise hygiène peut coûter de l'argent à la société sous la forme d'image / réputation ternie et de produits non comestibles ou non conformes aux normes.

Une bonne hygiène influence à la fois l'environnement de travail et la santé publique. Si le niveau d'hygiène se dégrade, il peut falloir du temps pour le rétablir. Une mauvaise hygiène peut coûter de l'argent à la société sous la forme d'une image / réputation ternie et de produits non comestibles ou non conformes aux normes.

Afin de ne pas définir ce qu'est une bonne hygiène, il est important d'avoir des connaissances sur:

Contamination physique

contamination chimique

Contamination microbienne

micro-organismeLa contamination microbienne

Et sur les micro-organismes