

NORMES VÊTEMENTS AGRO



À partir du 01.01.2006, les denrées alimentaires ne peuvent plus être traitées et introduites dans l'Union européenne que si elles sont conformes aux directives HACCP. HACCP facilite l'examen et la documentation du processus de transformation des denrées alimentaires, afin de détecter, d'éviter et d'éliminer toutes erreurs susceptibles d'entraîner un risque hygiénique. L'objectif de cette directive est d'éviter un impact pré-judiciable sur les denrées alimentaires fabriquées, traitées ou mises en circulation.

HACCP régit également le type de vêtements qui doivent être portés dans l'industrie alimentaire. Les vêtements conformes à la directive HACCP sont fabriqués selon la norme DIN 10524.

L'accent est mis en particulier sur le choix de la couleur (sur un vêtement clair, la saleté se voit facilement) et le type de poches (en choisissant des poches intérieures, on évite la contamination des denrées alimentaires par des objets tombant de la poche). Il faut distinguer trois classes de risques.

Le changement, l'entretien et le rangement des vêtements doivent également être effectués conformément à la norme DIN 10524.

Exigences envers les vêtements de travail selon la norme DIN 10524			
Classe de risque			
	1	2	3
Fonction	<ul style="list-style-type: none"> • Protection de la denrée alimentaire • Identification des porteurs en fonction de leur poste de travail • Confort de port • Éviter la contamination par le port de vêtements de ville 		
Coloris Design		<ul style="list-style-type: none"> • Blanc ou couleurs claires, afin de visualiser l'hygiène – possibilité pour le personnel d'entretien de déroger à la règle. Les parements peuvent être de couleur. 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Un logo de l'entreprise et le nom de l'employé sont autorisés s'ils sont cousus ou appliqués sur le vêtement de manière permanente. 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Design et conception selon la fonction. 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Pas de poches extérieures, ou, si elles sont nécessaires, munies de fermetures à rabat • Poches intérieures accessibles de l'extérieur, avec fermeture appropriée 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Pas de boutons dépassant du vêtement pendant le port. 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Tissu à faible émission de particules. • Différenciation des zones de risques. 		

Classe de risque 1 : risque hygiénique minimal

Lorsque le risque hygiénique est minimal (manipulation de denrées alimentaires ou d'ingrédients très peu périssables), la fonction protectrice du vêtement de travail par rapport à la denrée alimentaire peut être minimale, dans la mesure où la denrée alimentaire est suffisamment protégée par l'emballage ou destinée à être transformée ultérieurement par le fabricant ou le consommateur.

Classe de risque 2 : risque hygiénique élevé

Lorsque le risque hygiénique est élevé (manipulation de denrées alimentaires ou d'ingrédients facilement périssables non emballés), la fonction protectrice doit être élevée, en particulier si les denrées alimentaires ne sont pas destinées à être transformées ultérieurement et si des microorganismes sont susceptibles de se développer dans ou sur les denrées alimentaires (p. ex. lors de la remise de denrées alimentaires non emballées). Ce groupe comprend également les activités pendant lesquelles des denrées alimentaires sont traitées au moyen de procédés technologiques/ artisanaux influençant de manière ciblée la microflore d'origine (p. ex. par réchauffement, salaison, conservation chimique ou séchage).

Classe de risque 3 : risque hygiénique maximal

Lorsque le risque hygiénique est maximal (manipulation de denrées alimentaires très facilement périssables, non emballées et prêtes à la consommation), une fonction protectrice très élevée doit être garantie, car les denrées alimentaires ne sont pas stabilisées technologiquement, et des microorganismes, y compris des agents pathogènes, sont éventuellement susceptibles de se développer.