

Politique départementale concernant l'hygiène et la salubrité, la santé et la sécurité et la tenue vestimentaire



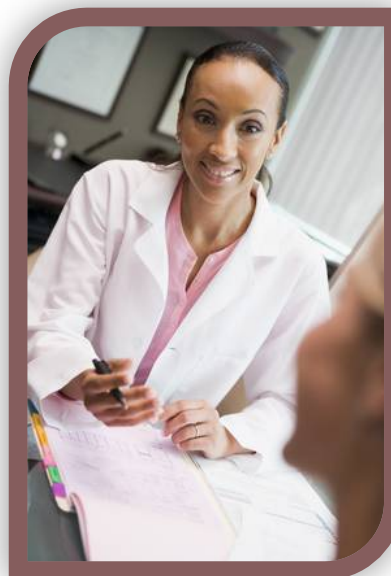
Faculté de médecine
Département de nutrition

Université 
de Montréal

Avant-propos

Développement des compétences professionnelles

Les nutritionnistes qui exercent la profession doivent développer et maintenir diverses compétences professionnelles tout au long de leur carrière, en vue d'offrir aux personnes et à la société des soins et des services d'une qualité exceptionnelle. Bien entendu, ces compétences professionnelles sont étroitement liées à leur rôle d'expert en matière d'alimentation et de nutrition. Parallèlement à ceci, d'autres compétences doivent également être maîtrisées afin d'exercer pleinement leurs fonctions. Mentionnons notamment des compétences en lien avec la communication, la collaboration, l'érudition et le professionnalisme pour ne nommer que celles-ci.



Les programmes de formation universitaire qui mènent à l'exercice de la profession permettent d'amorcer le développement des diverses compétences qui se poursuivra tout au long de la vie professionnelle. Au cours de votre cheminement académique, dans le cadre des diverses activités pédagogiques qui composent notre programme (cours, travaux pratiques, stages, etc.), vous aurez l'occasion de vivre des situations d'apprentissages qui vous aideront, vous étudiant, à devenir graduellement un professionnel de la nutrition compétent.

La présente politique départementale et son application dans le cadre de votre formation vous permettront de mieux connaître certains principes sur lesquels s'appuie l'exercice de la profession, de comprendre comment ils peuvent être mis en application et d'en favoriser leur intégration. Les apprentissages que vous en retirerez feront de vous de futurs nutritionnistes en mesure d'appliquer efficacement les meilleures pratiques et d'œuvrer avec compétence au bénéfice de tous.

Santé et sécurité

Les accidents du travail ont des conséquences importantes sur les plans humain et économique. Ils peuvent affecter le travailleur dans sa vie personnelle, familiale et sociale, alors que l'entreprise peut être privée de sa main-d'œuvre compétente. De plus, les coûts des lésions professionnelles augmentent les frais de production ainsi que le prix des biens et des services.

La solution, c'est la prévention! En matière de production et distribution alimentaire, la planification et l'organisation doivent mettre l'accent sur la réduction des déplacements et des charges à transporter manuellement ainsi que sur la réduction des risques de chutes, de brûlures et de coupures. « *Production, santé et sécurité, qualité : c'est relié!* »¹

Le gouvernement du Québec a adopté la Loi sur la santé et la sécurité du travail (LSST) et la Loi sur les accidents du travail et les maladies professionnelles (LATMP) afin d'établir les droits et les obligations de chacun.² Celles-ci délèguent aux employeurs et aux travailleurs la responsabilité de la santé et de la sécurité dans leur milieu de travail. C'est la Commission de la santé et de la sécurité du travail (CSST) qui est néanmoins chargée de l'application de ces lois. « *La CSST encourage les employeurs et les travailleurs à prendre eux-mêmes en charge la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles. Elle leur offre du soutien pour déceler les dangers présents dans leur milieu de travail, les éliminer et assurer en tout temps le maintien de conditions saines et sécuritaires.* »³

Hygiène et salubrité

Le baccalauréat en nutrition comprends des laboratoires et des stage dans des services alimentaires, où les étudiants sont appelés à préparer et servir des aliments. Or, en tant que manipulateur d'aliments, vous exercez un rôle essentiel dans le contrôle de l'hygiène et la salubrité et avez la responsabilité de vous assurer que le produit offert est de qualité et sans danger pour la santé des consommateurs. En vertu de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, P-29) « ... *les gestionnaires ainsi que le personnel affecté à la préparation des aliments ou du nettoyage de l'équipement doivent respecter les bonnes pratiques de manipulation des aliments. Depuis la réception des aliments jusqu'au service...* ».⁴

Cette réglementation inclut des articles sur la tenue vestimentaire et les pratique d'hygiène, tels que le lavage des mains (voir annexe) car « *les comportements du personnel affecté à la préparation des aliments ou au nettoyage.... ont des répercussions majeurs sur l'innocuité des aliments* ».⁴

¹ CSST, Boulangerie, pâtisseries et biscuiteries, Le chariot manuel, comme sur des roulettes, Québec, 2004.

² CSST, Lois, règlements, normes et politiques, Lois et règlements correspondants [en ligne], http://www.csst.qc.ca/lois_reglements_normes_politiques/Pages/lois_reglements_correspondants.aspx, consulté le 14 juin 2017

³ CSST, Pour comprendre le régime québécois de santé et sécurité au travail, Québec, 2012

⁴ MAPAQ, Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires, p.8, gouvernement du Québec, 2013. <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf> consulté le 14 juin 2017.



Exigences concernant les travaux pratiques et les stages

S'appuyant sur la section 2.2 du règlement sur les aliments (en annexe) qui est rattaché à la Loi sur les produits alimentaires du Québec, sur la LSST, la LATMP et leurs différents règlements correspondants ainsi que sur le référentiel des compétences professionnelles des nutritionnistes, la présente politique contient des exigences s'adressant aux étudiants du département de nutrition de l'Université de Montréal qui exécutent des travaux pratiques dans les laboratoires de sciences des aliments, d'alimentation des collectivités ou de milieux de stages, que ceux-ci agissent à titre de gestionnaires ou de manipulateurs d'aliments. Toute infraction à ces exigences devra être corrigée immédiatement, faute de quoi l'étudiant devra quitter le laboratoire.

Un avis de manquement peut être émis à tout étudiant qui déroge à une ou plusieurs des règles écrites dans ce document. Cet avis est accompagné d'une mesure disciplinaire qui comporte une pénalité pouvant aller jusqu'à 5 % des points de la note finale de l'étudiant dans les cas d'un cours et 10 % dans le cas d'un stage.

Il est à noter que les étudiants doivent respecter ces exigences ainsi que toutes autres politiques (par exemple, code vestimentaire) en vigueur dans les milieux de stage.

Consignes sur l'hygiène personnelle

- Une hygiène quotidienne est requise.
- Le maquillage est autorisé, mais il doit être discret et léger. Il est défendu de porter de faux cils.
- Les lotions parfumées et les parfums ne sont pas permis.
- Les bijoux sont interdits (montres, bagues, alliances, chaînes, colliers, boucles d'oreilles ou tout autre bijou). Tous les ornements dans les parties percées et exposées du corps comme les bijoux à travers la langue, le nez, les lèvres, les sourcils, les oreilles, etc. doivent également être enlevés.
- Un bracelet d'alerte médicale est néanmoins permis s'il est porté à la cheville. Au moment de l'activité, il est recommandé d'en aviser une personne responsable afin qu'elle soit au courant du port de ce bracelet.
- Les ongles doivent être propres et courts. Le port des faux ongles et de vernis à ongles n'est pas permis.
- Toute personne souffrant des symptômes suivants ne doit pas manipuler les aliments : crampes abdominales, nausées, vomissement ou ictère (jaunisse).
- Toute lésion cutanée ouverte doit être recouverte d'un pansement propre et imperméable, et lorsque cette lésion est sur la main ou sur le poignet, il faut protéger et recouvrir le pansement avec un gant propre et imperméable. Le gant doit être jeté à la poubelle chaque fois qu'il est enlevé.
- Les mains et les avant-bras doivent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse avant de commencer à travailler (à l'évier en entrant dans le laboratoire 3210 ou à son poste de travail dans le local 3240), et chaque fois que cela s'avère nécessaire (après s'être rendues aux toilettes, avoir manipulé de la viande crue ou des fruits et des légumes non lavés, avoir manipulé des ordures, après s'être mouché, etc.).

Consignes concernant l'uniforme

- L'uniforme doit être utilisé exclusivement pour les laboratoires et les stages.
- L'uniforme doit être propre, non froissé et nettoyé après chaque usage.
- L'uniforme doit être bien attaché, boutonné et non accrochant.
- Les pantalons doivent avoir une longueur ne dépassant pas la semelle de la chaussure et le bas du pantalon ne doit pas toucher le sol.
- L'uniforme doit être remplacé selon l'usure et les taches.
- Une camisole ou un t-shirt blanc (col rond ou en v, manches courtes ou longues) sans écriture ni motif peut être porté sous l'uniforme. Pour les hommes, il est recommandé de porter un t-shirt blanc pour couvrir la pilosité au torse ou au bras, au besoin.
- Des sous-vêtements non apparents sont à préconiser sous l'uniforme (par exemple, de couleur blanche ou beige pâle et unie).
- Il est interdit de porter sous l'uniforme des vêtements autres que ceux mentionnés ci-dessus.

Consignes concernant les chaussures, le bonnet et le filet à cheveux

- Des chaussures en cuir propres, fermées et confortables, avec semelles antidérapantes, doivent être portées dans tous les laboratoires. Les bottes ne sont pas permises.
- Le bonnet ou la résille (filet à cheveux) doivent recouvrir complètement les cheveux du front à la nuque.
- La résille doit être mise AVANT d'entrer dans le laboratoire ou la cuisine du service alimentaire.
- Une bande élastique, un bandeau, un élastique ou une barrette avec fermoir peuvent être portés pour retenir les cheveux longs. Cependant, ces accessoires doivent être dépourvus de perles, pierres, plumes, brillants ou toute autre garniture qui pourrait tomber.
- Le cache-barbe doit recouvrir complètement la barbe et la moustache. La barbe d'un jour n'est pas tolérée. Elle doit être fraîchement rasée.

Comportements interdits dans les laboratoires et les cuisines des services alimentaires

- Consommer des aliments dans une zone de préparation des aliments, sauf pour goûter les aliments préparés.
- Porter ses mains à la bouche ou au nez (pour se ronger les ongles ou tousser dans sa main, etc.)
- Mâcher de la gomme, des pastilles, des bonbons.
- Agir de façon non sécuritaire (marcher avec un couteau pointé en direction des autres personnes, courir, lever une charge trop lourde pour soi sans demander d'aide, etc.).
- Laisser traîner des objets sur le plancher (boîtes, récipients, etc.).

Autres exigences

- Apporter votre plan de travail, vos recettes, une calculatrice et un crayon. **Aucun article personnel tel que cellulaire, bouteille d'eau, boîte à lunch, sac à dos, sac à main, coffre à crayon, manteau et veste n'est permis dans les aires de transformation alimentaire.**
- Apporter votre thermomètre. Le désinfecter avec les tampons d'alcool prévu à cet effet, avant et après chaque usage.
- S'essuyer les mains avec le papier jetable et non avec les linges de vaisselle ou de table.
- Utiliser la technique des deux cuillères pour goûter les aliments, jamais directement ou avec les doigts.
- Informer le professeur si vous souffrez de crampes abdominales, nausées, vomissement ou ictère (jaunisse) ou si vous êtes atteint d'un virus (grippe, rhume ou autre).
- Porter une attention particulière aux risques de contamination croisée.
- Être vigilant en ce qui a trait à l'entreposage des aliments potentiellement dangereux : maintenez ces aliments au froid (<4 °C) ou au chaud (>60 °C). Ne pas laisser les aliments potentiellement dangereux plus de deux heures à la température ambiante, incluant le temps de préparation.
- Exécuter toutes les tâches d'entretien et de nettoyage qui vous sont demandées avec vigilance, à l'aide des produits de nettoyage fournis au laboratoire et selon les instructions du fabricant.
- Porter une attention particulière avec la manipulation des couteaux de cuisine, surtout lors de vos déplacements. Tenir ces derniers le long du corps, la pointe vers le bas.

Il est prescrit d'adopter en tout temps un comportement et un langage appropriés et professionnels.

Toute infraction à ces exigences devra être corrigée immédiatement, faute de quoi l'étudiant devra quitter le laboratoire.

POLITIQUE DEPARTEMENTALE CONCERNANT L'HYGIENE ET LA SALUBRITE, LA SANTE ET LA SECURITE ET LA TENUE VESTIMENTAIRE

AVIS DE MANQUEMENT ET MESURE DISCIPLINAIRE

Le présent avis signifie que (nom de l'étudiant) _____ a dérogé aux exigences sur l'hygiène, la salubrité alimentaire et la tenue vestimentaire ou ne respecte pas l'éthique professionnelle en ce qui a trait aux points suivants :

Uniforme

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> L'uniforme est sale, froissé, de taille non adéquate, usé. | <input type="checkbox"/> Le filet à cheveux est absent, sale, troué, ou ne recouvre pas complètement les cheveux. |
| <input type="checkbox"/> Le pantalon de l'uniforme est trop long ou trop court. | <input type="checkbox"/> Les chaussures sont inadéquates ou l'étudiant porte des bottes dans le laboratoire. |
| <input type="checkbox"/> Les sous-vêtements sous l'uniforme sont apparents ou inappropriés. | <input type="checkbox"/> L'uniforme a été oublié. |
| <input type="checkbox"/> Les sous-vêtements sont trop courts, troués ou de couleur inappropriée. | <input type="checkbox"/> Vêtements inappropriés (code vestimentaire) |
| | <input type="checkbox"/> Autres : _____ |

Hygiène personnelle

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Hygiène quotidienne personnelle inappropriée | <input type="checkbox"/> Port de bijoux (incluant tous les « piercings »). |
| <input type="checkbox"/> Maquillage abondant | <input type="checkbox"/> Port d'accessoires garnis de fioritures telles que perles, pierres, plumes, etc. |
| <input type="checkbox"/> Port de parfum. | <input type="checkbox"/> Lésion cutanée ou plaie ouverte |
| <input type="checkbox"/> Ongles trop longs, présence de vernis, présence de faux ongles. | <input type="checkbox"/> Autres : _____ |
| <input type="checkbox"/> Port de barbe ou de moustache non recouverte d'un cache-barbe ou recouverte de façon inappropriée. | |

Comportements

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Consommer des aliments dans une zone de préparation des aliments. | <input type="checkbox"/> Porter sa main au visage et tousser dans sa main |
| <input type="checkbox"/> Ronger ses ongles. | <input type="checkbox"/> Adopter un langage et un comportement inappropriés en laboratoire. |
| <input type="checkbox"/> Manger des pastilles, de la gomme, des bonbons. | <input type="checkbox"/> Agir de façon insécuritaire (ex. : manipulation d'aliments pouvant causer une intoxication alimentaire). |
| <input type="checkbox"/> Apporter des articles personnels dans les aires de transformation alimentaire (cellulaire, bouteille d'eau, boîte à lunch, etc.). | <input type="checkbox"/> Agir de façon irrespectueuse. |
| | <input type="checkbox"/> Autres : _____ |

Par conséquent, l'étudiant reçoit un avis écrit pour avoir commis un ou plusieurs manquements. Le règlement prévoit que l'étudiant peut se voir soustraire jusqu'à 5 % des points de la note finale du cours ou 10 % de la note finale du stage en ne respectant pas les règles établies, selon les barèmes suivants :

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1 ^{er} avertissement (- 2 % / - 5 % de la note finale) | <input type="checkbox"/> 2 ^e avertissement (- 5 % / - 10 % de la note finale) |
|--|--|

Je, _____, confirme avoir pris connaissance du document suivant. Je m'engage à l'avenir à respecter les règles d'hygiène et de salubrité ainsi que du port de l'uniforme qui prévalent à l'université et dans les milieux de stages.

Date de l'événement

Signature de l'étudiant

Signature professeur / coordonnatrice de stage / superviseur de stage

Technicienne (au besoin)

Annexe

c. P-29, r. 1

Extrait du Règlement sur les aliments

Loi sur les produits alimentaires⁵

(L.R.Q., c. P-29, a. 40)

SECTION 2.2

OPÉRATIONS

Manipulateurs d'aliments

2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent :

- 1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
- 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
- 3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;
- 4° (paragraphe abrogé);
- 5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;
- 6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.3; D. 1573-91, a. 22; D. 741-2008, a. 10.

2.2.3.1. Toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 doit :

- 1° être exempte de toute maladie contagieuse transmissible par les produits;
- 2° être exempte de toute lésion cutanée infectée;
- 3° si elle a une lésion cutanée non infectée ouverte, porter un pansement propre et imperméable;
- 4° si la lésion visée au paragraphe 3 se trouve sur la main, au poignet ou à l'avant-bras, porter un gant propre, imperméable et suffisamment long pour recouvrir intégralement le pansement recouvrant celle-ci et ce gant doit être jeté à chaque fois qu'il est enlevé.

⁵ Gouvernement du Québec, Loi sur les produits alimentaires (en ligne),

http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/P_29/P29.html,

À jour au 1er septembre 2012, page consulté le 16 octobre 2012.