

Conseils

pour les travailleurs de
l'Industrie alimentaire

Par Anelich Consulting

* LIRE L'AVERTISSEMENT

Anelich
Consulting FOOD SAFETY SOLUTIONS

Symptômes du Coronavirus

Les symptômes les plus communs du Coronavirus sont:



TOUX



FIÈVRE



ESSOUFFLEMENT

La plupart de ces symptômes sont similaires à d'autres maladies beaucoup plus courantes, comme le rhume et la grippe.

L'infection peut devenir plus grave et provoquer une pneumonie chez les personnes souffrant d'autres problèmes de santé.

Comment le Coronavirus se propage



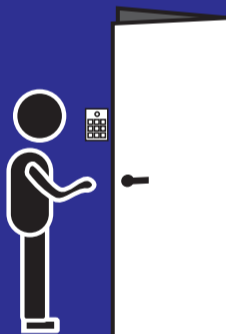
De personne à personne par contact direct, comme toucher quelqu'un ou lui serrer la main.



Gouttelettes de toux ou de l'éternuement contenant le virus



Surfaces contaminées



Que faire si vous pensez avoir le virus:

- ◆ Isolez- vous (restez à la maison et loin des autres)
- ◆ Informez immédiatement votre employeur et recevez des conseils supplémentaires.
- ◆ Téléphonez au plus vite votre numéro d'urgence national, afin que vous puissiez être assisté.



Que peuvent faire les travailleurs de l'industrie alimentaire dans leur lieu de travail?

Le virus ne se propage pas actuellement par la nourriture, mais il est important de suivre des habitudes d'hygiène personnelle strictes lorsque vous travaillez avec de la nourriture, et cela en toutes circonstances.

Se laver les mains correctement avec de l'eau et du savon (et si nécessaire désinfecter après le lavage) reste important car tous les travailleurs ont déjà été formés.

POUR RAPPEL - Tous les travailleurs dans l'industrie alimentaire DOIVENT se laver les mains:

- ◆ Avant de se changer et mettre ses vêtements de travail.
- ◆ Avant d'utiliser des aliments cuits ou prêts à manger.
- ◆ Avant et après avoir manipulé, utilisé ou préparé des aliments crus.
- ◆ Après s'être mouché, avoir éternué ou toussé.
- ◆ Après avoir touché de l'argent liquide, carte bancaire etc...
- ◆ Avant d'entrer dans la zone de travail.
- ◆ Après avoir manipulé des déchets.
- ◆ Après les tâches de nettoyage.
- ◆ Après être allé aux toilettes.
- ◆ Après avoir mangé, bu ou fumé.

La plupart des personnes infectées se rétablissent

Le virus est contrôlable, à condition que nous travaillions tous ensemble et prenions la responsabilité de nos actions. Suivez un comportement d'hygiène stricte et armez- vous ou recherchez les bonnes informations.

Comment éviter d'attraper ou de propager le coronavirus

- Lavez souvent vos mains avec du savon et de l'eau
 - Faites le pendant au moins 20 secondes
- Assurez-vous de bien laver également le poignets, entre les doigts, les pouces, sous les ongles et le dos de vos mains.
- Toujours lavez vos mains quand:
 - Vous arrivez à la maison ou au travail
 - Si vous avez été dans un lieu public ou dans les transports en commun.
 - Si vous avez touché des surfaces comme des balustrades, les boutons des ascenseurs, les poignées de porte, de l'argent, des chariots etc...
 - Après s'être moucher dans un mouchoir.
 - Avant de préparer ou de manger des aliments.
- Utilisez du gel désinfectant hydroalcoolique pour les mains, s'il n'y a pas d'eau et du savon. Le désinfectant pour les mains doit contenir au moins 60 % d'alcool. Toutefois, le savon et l'eau sont meilleurs que le désinfectant pour les mains lorsque l'on est dans un environnement alimentaire.
- Couvrez votre bouche et le nez avec un mouchoir ou dans le coude de votre manche lorsque vous toussiez ou éternuez.
- Essuyez régulièrement votre téléphone portable avec un mouchoir et un peu de gel désinfectant.
- Jetez directement le mouchoir en papier dans la poubelle et lavez vous les mains.
- Essayez d'éviter tout contact direct ou de près avec tout le monde surtout avec des personnes qui présentent des symptômes pseudo-grippaux, en particulier la toux et les éternuements- (gardez une distance de 2 mètres).



- **NE TOUCHEZ PAS** vos yeux, nez et bouche si vos mains ne sont pas propres.
- **NE SERREZ PAS** les mains des personnes potentiellement infectées - faites plutôt un signe de la main ou un hochement de tête ou s'incliner.
- **N'UTILISEZ PAS** de mouchoir en tissu pour vous moucher - utilisez un mouchoir jetable en papier.



@AnelichConsult1

@anelichconsulting.co.za

Anelich
Consulting FOOD SAFETY SOLUTIONS

www.anelichconsulting.co.za

© Anelich Consulting 2020

* AVERTISSEMENT: Les conseils contenus dans ce document sont volontaires et sont fournis en toute bonne foi afin de guider les travailleurs de l'industrie alimentaire, par Anelich Consulting. Les conseils sont basés sur des informations publiées par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) et d'autres autorités de la santé publique. Les conseils ne sont pas conçus pour remplacer l'assistance ou les soins médicaux. Anelich Consulting ne peut en aucun cas être tenue responsable des erreurs, omissions ou interprétations, qu'elles soient contractuelles, délictuelles, due à des négligences ou autres, résultant de ce document. E & OE