

RETENIR 5

L'hygiène, la sécurité et la traçabilité des produits

Garantir la sécurité du consommateur et du personnel est un enjeu majeur pour toutes les entreprises.

1. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées au personnel

L'hygiène et la sécurité passent d'abord par la protection du personnel.

L'entreprise doit fournir aux salariés des **équipements de protection individuelle** (EPI) adaptés au rayon dans lequel ils travaillent. Elle doit également proposer aux salariés **une formation à la pratique des gestes et postures** pour éviter les troubles musculosquelettiques (TMS).

2. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité liées au produit

Pour garantir la sécurité alimentaire au client il faut :

- **Vérifier régulièrement les dates de péremption (DLC, DDM).**
- **Vérifier les températures de stockage en réserve et en surface de vente.** Les produits surgelés doivent être stockés à -18 °C, les produits frais entre 0 et 4 °C, l'épicerie à température ambiante.

3. Pratiquer le protocole de traçabilité

La traçabilité a pour but de permettre d'opérer des retraits ou des rappels de produits qui présentent un risque sanitaire.

Les étiquettes doivent être conservées de façon manuelle ou numérique.

VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

EPI : équipement de protection individuel. Les EPI sont liés au milieu professionnel dans lequel les travailleurs et travailleuses évoluent. Ils sont destinés à les protéger contre les risques professionnels.

DDM : date de durabilité minimale, une fois cette date atteinte, le produit perd de ses qualités gustatives ou nutritives mais n'est pas dangereux pour la santé. La mention accompagnant la DDM est « à consommer de préférence avant... ».

DLC : date limite de consommation ; une fois cette date atteinte, le produit est considéré comme impropre à la consommation et doit être retiré de la vente.