

Le lavage et le séchage des mains

Les diverses épidémies saisonnières et, cette année, celle du coronavirus, rappellent l'importance de cette opération, afin d'éliminer les germes présents sur les mains et de prévenir leur transmission.

Le lavage

QUAND ?

- En arrivant à son poste de travail.
- Après avoir touché des aliments souillés.
- Après avoir réceptionné et décartonné les matières premières.
- Après vous être mouché ou après avoir éternué ou toussé.
- Après s'être touché les cheveux, le nez, le front...
- Avant toutes les opérations délicates : hachage, découpe, préparation de farce, de pâtes, assemblage de plats ou de desserts...
- À chaque changement de poste ou d'activité.
- Après avoir été aux toilettes.
- Avant et après le repas.

COMMENT ?

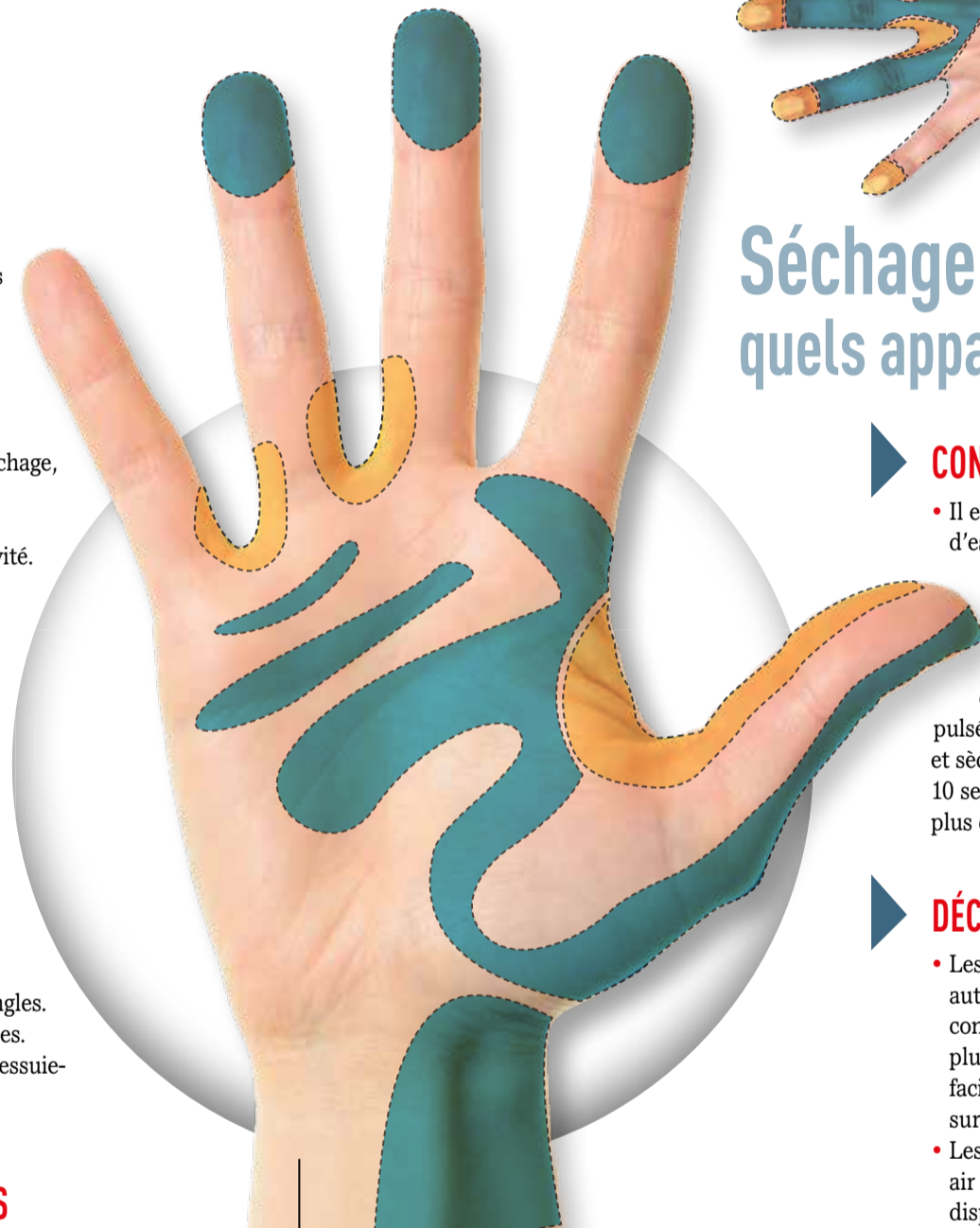
- Retirer bagues, montre et tout autre bijou, puis remonter les manches jusqu'aux coudes.
- Bien mouiller les mains jusqu'aux avant-bras.
- Prendre une dose de savon bactéricide.
- Se frotter les mains jusqu'aux avant-bras pendant au moins 30 secondes : insister entre les doigts et utiliser une brosse à ongles.
- Rincer abondamment les parties savonnées.
- Sécher soigneusement les mains avec un essuie-mains à usage unique.

LES ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

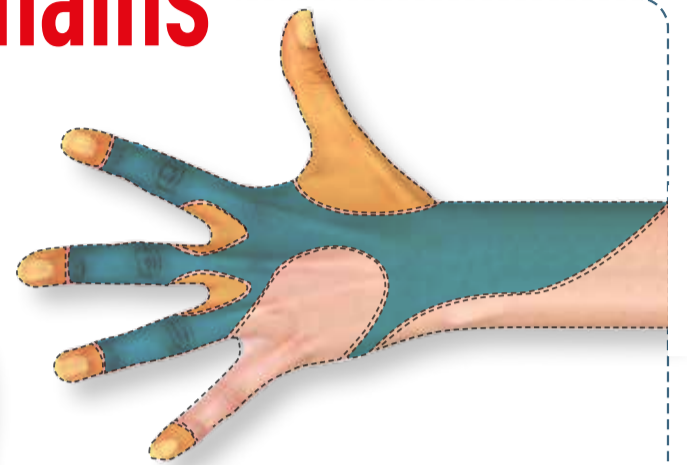
- Des lavabos à commande non manuelle (ouverture au genou, au coude ou infrarouge).
- Un distributeur de savon bactéricide (nettoyé et réapprovisionné régulièrement).
- Un distributeur d'essuie-mains à usage unique.
- Une poubelle à commande à pied ou à ouverture automatique.

LE MATÉRIEL, LES PRODUITS

- Savon liquide doux, de préférence antibactérien, avec distributeur adapté.
- Brosse à ongles jetable ou régulièrement nettoyée et désinfectée.
- Les gels hydro-alcooliques : très pratiques pour se nettoyer et désinfecter les mains entre deux tâches peu salissantes, lorsque le point d'eau est un peu éloigné. Ils ne sont efficaces que sur des mains qui paraissent propres et ne sont qu'une solution d'appoint. Il faut se frotter également les mains pendant au moins 30 secondes pour une meilleure efficacité. Après quelques utilisations, ils peuvent laisser un film un peu collant sur la peau. Un lavage complet à l'eau s'impose alors.



- Zones les plus fréquemment oubliées
- Zones les moins souvent oubliées
- Zones nettoyées



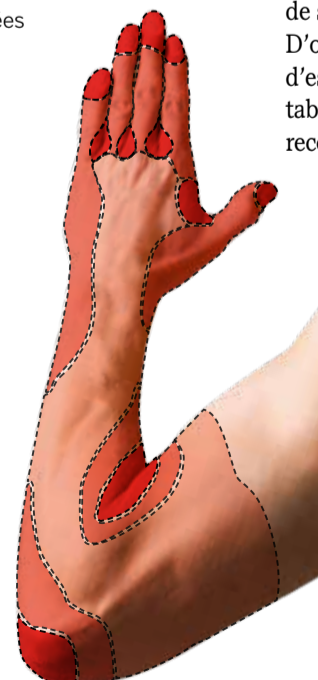
Séchage : quels appareils utiliser ?

CONSEILLÉS

- Il existe des distributeurs d'essuie-mains à usage automatique. Ils protègent le papier jusqu'à temps que le capteur soit activé.
- Les nouveaux appareils de séchage des mains à air pulsé et purifié sont plus efficaces et séchent les mains en moins de 10 secondes. Les germes ne sont plus dispersés dans l'atmosphère.

DÉCONSEILLÉS

- Les bandes de tissu à enroulage automatique ne sont pas conseillées car l'entretien est plus fastidieux et l'on se retrouve facilement à s'essuyer les mains sur un coin de tissu douteux.
- Les appareils de séchage à air chaud engendrent une dispersion des bactéries dans l'air et nécessitent un temps de séchage souvent long. D'où, fréquemment, une fin d'essuyage des mains sur le tablier ou le pantalon, et une recontamination !



Carte de contamination

- Très forte
- Forte
- Moyenne

UNE QUESTION ?
SOSEXPERTS

 ROMY CARRERE ET
 LAURENCE LE BOUQUIN
 'Hygiène
 en fiches pratiques'

Un bon lavage des mains est significatif d'une bonne hygiène en cuisine.

Lavage :

éliminer les germes présents sur les mains et prévenir leur transmission

→ Quand ?

- En arrivant à son poste de travail.
- Après avoir touché des aliments souillés.
- Après avoir réceptionné et décartonné les matières premières.
- Après vous être mouché ou après avoir éternué ou toussé.
- Après s'être touché les cheveux, le nez, le front...
- Avant toutes les opérations délicates : hachage, découpe, préparation de farce, de pâtes, assemblage de plats ou de desserts...
- À chaque changement de poste ou d'activité.
- Après avoir été aux toilettes.
- Avant et après manger.

→ Comment ?

- Retirer bagues, montre et tout autre bijou puis remonter les manches jusqu'aux coudes.
- Bien mouiller les mains jusqu'aux avant-bras.
- Prendre une dose de savon bactéricide.
- Se frotter les mains jusqu'aux avant-bras, pendant

- au moins 30 secondes : insister entre les doigts et utiliser une brosse à ongles.
- Rincer abondamment les parties savonnées.
- Sécher soigneusement les mains avec un essuie-mains à usage unique.

VRAI ou FAUX ?

Porter des gants suffit lorsqu'on a une plaie à la main.

- 1 FAUX** - Il faut en premier lieu désinfecter la plaie, mettre un pansement puis un doigtier en caoutchouc qui protégera bien la plaie mais également les aliments.

L'eau chaude permet de mieux se laver les mains.

- 2 VRAI** - L'eau chaude a un pouvoir dégraissant plus élevé que l'eau froide, mais l'eau du robinet n'atteint jamais des températures suffisantes pour détruire les germes présents sur vos mains. Pour cela, il faudrait dépasser 63 °C, mais à cette température, on se brûle !

Je peux utiliser un torchon en cuisine pour me sécher les mains.

- 5 FAUX** - Le tissu, et encore plus quand il est humide, est un milieu de culture idéal pour les microbes. Retirer un plat du four, s'essuyer les mains, essuyer un rebord d'assiette ou le plan de travail... le torchon qui sert à tout est fortement déconseillé.

→ La réception

Après avoir réceptionné le gibier, vous devez impérativement :

- bien vous laver les mains ;
- supprimer tous les cartons et emballages dans lesquels vous avez reçu le gibier pour le transvaser dans des contenants propres ;
- contrôler les DLC et les DDM. Refusez les produits qui ont une DLC ou DDM dépassées ou trop proches.

Utiliser une brosse à ongles jetable ou régulièrement nettoyée et désinfectée.



→ SÉCHAGE : quels appareils utiliser ?

CONSEILLÉS

- Il existe des distributeurs d'essuie-mains à usage automatique. Ils protègent le papier jusqu'à temps que le capteur soit activé.
- Les nouveaux appareils de séchage des mains, à air pulsé et purifié, sont plus efficaces et séchent les mains en moins de 10 secondes. Les germes ne sont plus dispersés dans l'atmosphère.

DÉCONSEILLÉS

- Les bandes de tissu à enroulage automatique ne sont pas conseillées car l'entretien est plus fastidieux et l'on se retrouve facilement à s'essuyer les mains sur un coin de tissu douteux.
- Les appareils de séchage à air chaud engendrent une dispersion des bactéries dans l'air et nécessitent un temps de séchage souvent long, d'où une fin d'essuyage des mains sur le tablier ou le pantalon... et une recontamination !

→ Équipements

- Des lavabos à commande non manuelle (ouverture au genou, au coude ou infrarouge).
- Un distributeur de savon bactéricide (nettoyé et réapprovisionné régulièrement).
- Un distributeur d'essuie-mains à usage unique.
- Une poubelle à commande à pied ou à ouverture automatique.

→ Matériel & produits

- Savon liquide doux, de préférence antibactérien, avec distributeur adapté.
- Brosse à ongles jetable ou régulièrement nettoyée et désinfectée.
- Les gels hydro-alcooliques sont très pratiques pour se nettoyer et désinfecter les mains entre deux tâches peu salissantes, lorsque le point d'eau est un peu éloigné. Mais ils ne sont efficaces que sur des mains qui paraissent propres et ne sont qu'une solution d'appoint. Il faut se frotter également les mains pendant au moins 30 secondes avec ce gel pour une meilleure efficacité. Après quelques utilisations, ils peuvent laisser un film un peu collant sur la peau. Un lavage complet à l'eau s'impose alors.

Si vous utilisez un lave-mains à commande manuelle, ne fermez le robinet qu'après vous être séché les mains, en utilisant votre essuie-mains.



Pour vos achats en produits d'hygiène, vous pouvez vous fournir auprès de :

Ada France : www.adafrance.fr • Bureau de vérification et de conseil : www.securite-alimentaire.fr • Cercle Vert : www.cerclevert.fr • CHR Numérique - E-Pack Hygiène : www.epack-hygiene.com • Ecolab : www.ecolab.com • Grosseron - Hygialim : www.hygialim.com • Procter & Gamble France SNC : www.pgprof.com • Proven - Orapi Group SAS : www.proven.fr • Sanipousse : www.sanipousse.com • SCA Hygiène Products S.A. : www.tork.fr • Vega : www.vega-fr.com • Werner & Mertz Professional France SAS : www.wmprof.com • Winterhalter : www.winterhalter.fr

UNE QUESTION ?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS

"Hygiène
en fiches pratiques"

