

L'hygiène des mains

Les **mains** sont le principal outil de travail mais aussi le premier facteur de transmission des microbes à l'origine des intoxications alimentaires.

Eviter le port de bijoux (bagues, bracelets, gourmettes, montres). Seule l'alliance est tolérée. Les ongles doivent être courts et sans vernis.

Les seules mesures destinées à empêcher cette contamination sont le **nettoyage et la désinfection** des mains.

Quelques recommandations pour une hygiène appropriée

- **Quand se laver les mains ?**

- ❑ Avant chaque prise de poste ;
- ❑ Avant la manipulation/préparation de denrées alimentaires ;
- ❑ Après toute opérations contaminantes (manipulation d'emballages souillés, de cartons, cagettes, poubelles, matériels de nettoyage,...) ;
- ❑ Après avoir toussé ou éternué ;
- ❑ Après être allé aux toilettes ;
- ❑ Après avoir fumé ou mangé.

- **Où se laver les mains ?**

Utiliser un poste spécifique de lavage des mains équipé de :

- ❑ d'un distributeur de savon bactéricide ;
- ❑ d'un distributeur d'essuie-mains à usage unique ;
- ❑ d'une commande non manuelle.

- **Comment se laver les mains ?**

- ❑ Bien se mouiller les mains, cela rend le savon plus efficace ;
- ❑ Savonner en frottant pendant au minimum 30 secondes en portant une attention toute particulière aux bouts des doigts et aux ongles ;
- ❑ Bien rincer ;
- ❑ Bien sécher les mains à l'aide d'un essuie-mains à usage unique.

