

LAVAGE HYGIÉNIQUE DES MAINS

La peau héberge deux flores microbiennes. L'une résidente propre à chaque être humain, l'autre passagère ou de transit qui se dépose sur les mains au cours des manipulations.

Le lavage simple permet d'éliminer la flore passagère, tandis que le lavage hygiénique permet, par une désinfection finale, de réduire également la flore résidente.

PROTOCOLE DU LAVAGE

Préparation

- Enlever montre et bijoux (bagues & bracelets, sauf l'alliance), ongles propres coupés.
- Dénuder les avant-bras en retroussant les manches

Lavage

- Ouvrir le robinet (eau tiède) et mouiller les mains.
- Prendre une noisette de savon (de préférence liquide).

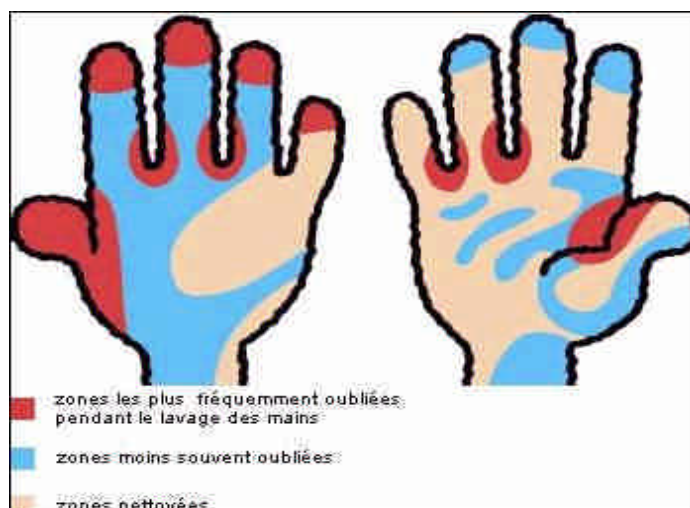
Masser les mains de façon régulière et homogène, en insistant sur les extrémités des doigts. Croiser les doigts et poursuivre en appuyant sur la paume. Terminer par les poignets.

Ce massage doit durer au moins 20 secondes (Test du chronomètre).

- Se rincer les mains.
- Sécher ses mains avec un papier à usage unique ou une serviette propre
- Fermer le robinet en utilisant le papier ayant servi au séchage.

Lavage hygiénique

- Sur des mains propres et sèches, appliquer quelques gouttes de désinfectant à base d'alcool, masser jusqu'à ce que le désinfectant disparaisse.



Quand se laver les mains en cuisine?

- Avant de manipuler des aliments.
- Après être allé aux toilettes.
- Après s'être mouché, avoir éternué ou toussé.
- Après avoir touché un animal.
- Avant et après toute manipulation de volaille ou de viande crue.
- Toutes les fois qu'elles ne sont pas propres.
- Et par respect pour votre hôte, avant chaque repas!

