

LAVAGE DES MAINS

Protocole OMS - Procedure fondamentale hygiene alimentaire

1. ENJEU SANITAIRE MAJEUR

Le lavage des mains constitue la **premiere et principale barriere** contre les contaminations microbiologiques en restauration collective et commerciale. Les donnees epidemiologiques demontrent que **80% des TIAC** (Toxi-Infections Alimentaires Collectives) resultent d'un **defaut d'hygiene des mains** du personnel manipulant. Une main non lavée vehicule jusqu'a **10 millions de bacteries pathogenes** (Salmonelles, Staphylocoques, E.coli). Le respect strict du protocole OMS reduit ce risque de **99.9%**.

2. PROTOCOLE OMS EN 10 ETAPES (Duree totale : 30 secondes minimum)

ETAPE	ACTION DETAILLEE	DUREE	TECHNIQUE PROFESSIONNELLE	EPOINTS CLES
1	Mouiller mains eau courante tiede	2s	Du poignet vers doigts Eau 35-40°C	Eviter eau trop chaude (dessechement peau)
2	Appliquer savon liquide	2s	1 dose complete pompe (3-5 ml)	Savon bactericide norme EN 1499
3	Frotter paume contre paume	3s	Mouvement circulaire Vigoureux	Couvrir toute surface paume
4	Frotter dos des mains	3s	Paume sur dos Alternar mains	Insister entre metacarpes
5	Frotter entre les doigts	3s	Doigts entrelaces Mouvements va-et-vient	Zone souvent negligee
6	Dos doigts sur paumes opposees	3s	Mains en crochet Friction energique	Nettoyer replis inter-phalanges
7	Frotter pouces en rotation	3s	Poing autour pouce Rotation complete	Pouce = zone contact frequent
8	Frotter bout des doigts	3s	Dans paume opposee Mouvement circulaire	Sous les ongles obligatoire
9	Rincer abondamment	5s	Eau courante claire Poignet vers doigts	Eliminer TOUT le savon
10	Secher essuie-mains jetable	3s	Tamponner doucement Poignet vers doigts	Usage unique IMPERATIF

3. MOMENTS CRITIQUES OBLIGATOIRES

Le lavage doit etre effectue **IMPERATIVEMENT** dans les situations suivantes :

AVANT MANIPULATION	APRES MANIPULATION	SITUATIONS PARTICULIERES
<ul style="list-style-type: none"> • Prise de poste travail • Manipulation denrees alimentaires • Port de gants neufs • Service clients/convives • Preparation plats cuisines • Contact avec surfaces propres 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation toilettes (IMPERATIF) • Manipulation aliments crus • Contact dechets/poubelles • Eternuement/toux/mouchage • Manipulation argent/telephone • Contact surfaces souillees 	<ul style="list-style-type: none"> • Changement de tache • Manipulation allergenes • Apres pause/cigarette • Contact animaux/nuisibles • Manipulation produits chimiques • Retour zone sale

4. POINTS VIGILANCE PROFESSIONNELS

ELEMENT	EXIGENCE REGLEMENTAIRE	JUSTIFICATION SCIENTIFIQUE	SANCTION NON-RESPECT
Type savon	Liquide bactericide norme EN 1499	Pain savon = reservoir bacteries persistantes	Non-conformite hygiène (amende)
Temperature eau	35-40°C recommandee	Eau froide inefficace / Trop chaude = fissures	Respectation efficacite lavage
Duree minimale	30 secondes IMPERATIVES	Temps necessaire destruction 99.9% micro-organismes	Contamination produits = TIAC
Ongles	Courts <2mm / Sans vernis ni faux	Sous ongles = reservoir bacteries anaerobies	Interdiction manipulation (CE 852/2004)
Bijoux	STRICTEMENT INTERDITS (sauf alliance)	Bijoux = persistantes zones inaccessibles	Non-conformite BPH = sanction
Sechage	Essuie-mains JETABLE usage unique	SEULEMENT - recontamination immediate	Violation protocole hygiène

5. EQUIPEMENTS ET INFRASTRUCTURES OBLIGATOIRES

L'etablissement DOIT mettre a disposition (Arrete 21/12/2009 Article 2) :

- **Lave-mains commande non manuelle** (coude/genou/pedale/cellule) avec eau courante potable chaude et froide
- **Distributeur savon liquide bactericide** norme EN 1499 avec dosage adapte (3-5ml/pression)
- **Essuie-mains jetables usage unique** ou seche-mains air pulse (sous reserve hygiène)
- **Poubelle commande non manuelle** pour evacuation essuie-mains
- **Affichage protocole lavage** visible a chaque lave-mains (obligation signalisation)

6. CONTROLES ET VERIFICATION

Auto-contrôles recommandés : Tests ATP-metrie (mesure ATP residuel apres lavage = indicateur proprete), Contrôles microbiologiques periodiques mains personnel (frottis surface cutanee), Observation pratiques equipe. **Sanctions possibles** : Fermeture administrative etablissement (non-respect hygiène), Amende 3750€ personne physique + Prison 6 mois (mise en danger vie), Responsabilite penale dirigeant si TIAC.

7. BASE REGLEMENTAIRE

- **Reglement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre VIII** : Hygiène corporelle - Le personnel doit respecter niveau eleve proprete corporelle, porter tenue propre adaptee. Lavage mains obligatoire.
- **Arrete 21/12/2009 Chapitre II Article 2** : Etablissement doit comporter installations permettant hygiène personnelle adequate (lave-mains eau courante, savon, essuie-mains usage unique).