

LAVAGE DES MAINS

Protocole OMS - Procédure fondamentale hygiène alimentaire

1. ENJEU SANITAIRE MAJEUR

Le lavage des mains constitue la **première et principale barrière** contre les contaminations microbiologiques en restauration collective et commerciale. Les données épidémiologiques démontrent que **80% des TIAC** (Toxi-Infections Alimentaires Collectives) résultent d'un **défaut d'hygiène des mains** du personnel manipulant. Une main non lavée véhicule jusqu'à **10 millions de bactéries pathogènes** (Salmonelles, Staphylocoques, E.coli). Le respect strict du protocole OMS réduit ce risque de **99.9%**.

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

ETAPE	ACTION DETAILLEE	DUREE	TECHNIQUE PROFESSIONNELLE	POINTS CLES
1	Mouiller mains eau courante tiède	2s	Du poignet vers doigts Eau 35-40°C	Eviter eau trop chaude (desseclement peau)
2	Appliquer savon liquide	2s	1 dose complète pompe (3-5 ml)	Savon bactéricide 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 Alterner mains	Insister entre métacarpes
5	Frotter entre les doigts	3s	Doigts entrelacés Mouvements va-et-vient	Zone souvent négligée
6	Dos doigts sur paumes opposées	3s	Mains en crochet Friction énergique	Nettoyer replis inter-phalanges
7	Frotter pouces en rotation	3s	Poing autour pouce Rotation complète	Pouce = zone contact fréquent
8	Frotter bout des doigts	3s	Dans paume opposée Mouvement circulaire	Sous les ongles obligatoire
9	Rincer abondamment	5s	Eau courante claire Poignet vers doigts	Éliminer TOUT le savon
10	Secher essuie-mains jetable	3s	Tamponner doucement Poignet vers doigts	Usage unique IMPERATIF

3. MOMENTS CRITIQUES OBLIGATOIRES

Le lavage doit être effectué 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 hygiene (amende)
Temperature eau	35-40°C recommandee	Eau froide inefficace / Trop chaude = fissure de la peau	Recommandation efficacite lavage
Duree minimale	30 secondes IMPERATIVES	Temps necessaire destruction 99.9% microorganismes	Destamination produits = TIAC
Ongles	Courts <2mm / Sans vernis ni faux	Sous ongles = reservoir bacteries anaerobies	Interdiction manipulation (CE 852/2004)
Bijoux	STRICTEMENT INTERDITS (sauf alliaison) bactier	bacteries persistantes zones inaccessibles	Non-conformite BPH = sanction
Sechage	Essuie-mains JETABLE usage unique	SBVIGATOIRE recontamination immediat	Violation protocole hygiene

5. EQUIPEMENTS ET INFRASTRUCTURES OBLIGATOIRES

L'établissement DOIT mettre à disposition (Arrêté 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 adapté (3-5ml/pression)
- **Essuie-mains jetables usage unique** ou séche-mains air pulse (sous réserve hygiène)
- **Poubelle commande non manuelle** pour évacuation essuie-mains
- **Affichage protocole lavage** visible à chaque lave-mains (obligation signalisation)

6. CONTROLES ET VERIFICATION

Auto-controles recommandés : Tests ATP-métrie (mesure ATP résiduel après lavage = indicateur de propreté), Contrôles microbiologiques périodiques mains personnel (frottis surface cutanée), Observation pratiques équipe. **Sanctions possibles** : Fermeture administrative établissement (non-respect hygiène), Amende 3750€ personne physique + Prison 6 mois (mise en danger vie), Responsabilité pénale dirigeant si TIAC.

7. BASE REGLEMENTAIRE

- **Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre VIII** : Hygiène corporelle - Le personnel doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle, porter une tenue propre adaptée. Lavage des mains obligatoire.
- **Arrêté 21/12/2009 Chapitre II Article 2** : Etablissement doit comporter des installations permettant une hygiène personnelle adéquate (lave-mains eau courante, savon, essuie-mains usage unique).