



## 2.2 LE LAVAGE DES MAINS

Fiches techniques et pratiques

Exemples de dangers à maîtriser :

Escherichia coli est une bactérie du tube digestif de l'homme et des animaux qui peut être inoffensive ou à l'origine d'infections allant de gastro-entérites peu graves à des troubles sévères appelés parfois « **maladie du hamburger** ». Le germe se retrouve dans les matières fécales, ce qui fait qu'il peut être transmis par les mains si l'hygiène n'est pas satisfaisante.

Les virus et les parasites peuvent aussi être véhiculés par des mains sales.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Chaque personne préparant le repas doit préalablement **se laver les mains** : un dispositif à cet usage exclusif est installé dans la cuisine (point d'eau, savon, torchon propre changé à chaque repas ou papier absorbant à usage unique) et au niveau des sanitaires.

Cette opération doit être renouvelée à chaque fois que les mains sont souillées (en particulier après un passage aux toilettes).

Pour éviter les contaminations, il est nécessaire de n'utiliser pour le lavage des mains que de l'eau potable.

Préconisations à transmettre aux jeunes et encadrant-e-s :

✚ leur enseigner les bons gestes du lavage et du séchage des mains et de mettre à leur disposition pour ce faire le matériel nécessaire ;

✚ leur faire prendre conscience qu'il est normal de se laver plusieurs fois les mains au cours de la préparation d'un repas :

- si on a dû manipulé du bois ;
- aller aux toilettes ;
- manipuler des poubelles ;
- ramasser quelque chose à terre ;
- tout simplement changer de type d'aliment manipulé (ex. : cru/cuit ; légume/viande) ;
- si on s'est mouché ou si on a toussé ou éternué.

Cas particuliers :

Lors de pique-niques, sorties à la journée ou camps itinérants, des lingettes nettoyantes et désinfectantes ou du gel nettoyant et désinfectant (sans eau) peuvent remplacer l'utilisation d'eau et de savon.

Ces usages ne sont pas très écologique il est vrai mais cet aspect de vra malheureusement dans certain cas être laissé de côté afin d'éviter les TIAC. L'eau de javel en petit quantité (5ml / l) pourra être utilisée. Des lingettes réutilisable, pré-imbibées pourront être confectionnée. La javel mélangée à l'eau peut aussi être stockée dans un diffuseur de type spray pour les pique-niques et itinérants.

Comment de laver les mains :

Comment se laver les mains ?

- ✚ mouiller les mains et les avant-bras à l'eau potable ;
- ✚ prendre de préférence un savon liquide ;



- ✚ Se frictionner les mains en insistant sur la paume et les extrémités des doigts pendant au moins 20 secondes ;
- ✚ rincer abondamment à l'eau ;
- ✚ sécher soigneusement les mains avec un essuie-main papier à usage unique ou avec un torchon propre changé à tous les repas.

#### Quand se laver les mains ?

- ✚ avant de manipuler des aliments cuits ou crus (viandes, poissons, végétaux) et à chaque changement de type d'aliments ;
- ✚ avant de faire le service ;
- ✚ avant de mettre des gants et après avoir retiré des gants ;
- ✚ après être passé aux toilettes ;
- ✚ après tout geste contaminant les mains ;
- ✚ après avoir touché des matières premières brutes (fruits et légumes, viandes, volailles, coquille d'œuf, poissons...) ;
- ✚ après avoir nettoyé des surfaces ou des équipements ;
- ✚ après avoir manipulé des déchets, des emballages ou des cartons ;
- ✚ après s'être touché le nez, les cheveux, le visage ;
- ✚ après avoir toussé ou s'être mouché ou avoir éternué ;
- ✚ après avoir serré la main d'une autre personne ou touché un animal ;
- ✚ après avoir caressé des animaux (notamment des bovins mais aussi des daims et autres ruminants d'ornement).

Voir doc imprimable à mettre entre toutes les mains [ici](#)