

LE LAVAGE DES MAINS

INTRODUCTION

Le travail en restauration demande une manipulation constante des produits alimentaires. En effet les premiers outils en cuisine, en salle, en bar et en pâtisserie sont les mains d'où l'importance d'une bonne hygiène des mains.

I- Les moments de lavage des mains

Le lavage des mains est recommandé avant et après certaines situations :

- Avant tout contact avec les denrées alimentaires et le matériel
- Après les découpages, l'épluchage le hachage des viandes et légumes
- Avant la préparation de certaines sauces froides ex : la sauce vinaigrette, la sauce mayonnaise et les desserts à la crème.
- Après le passage dans les toilettes
- Après le nettoyage du matériel et des locaux
- Après une manipulation d'emballage et des cartons
- Après avoir observé une pause dans le travail
- Après avoir toussé ou éternuer sur la main
- Après avoir touché la poubelle
- Après avoir gratté involontairement une partie de votre corps ou les cheveux.

II- Les postes de lavage

Ils comprennent un robinet à pédale, avec une distribution d'eau chaude, tiède, froide et de détergent. Ils sont équipés de poubelle à pédale, de distributeur anti-microbien, d'essuie main et de papier à usage unique. Ce sont des robinets réglementaires automatiques, non manuels.

III- La technique de lavage des mains

Les parties à laver sont : les mains, les poignets, les avant bras, en insistant sur les plis de la paume, entre les doigts. Pour réaliser un lavage efficace des mains il faut :

- Enlever les bijoux, plonger les mains dans de l'eau claire
- Mettre du savon antimicrobien
- Bien frotter les mains pendant 30s et toutes les autres parties de la main
- Bien brosser les ongles, les couper si nécessaire
- Rincer les mains durant 10s
- Les essuyer et les sécher en tamponnant sur un torchon propre ou un essuie-main.