HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

Gants jetables en cuisine

Version du 15 octobre 2026

Les gants jetables doivent être utilisés pour de courtes durées et de manière ciblée. Ils ne remplacent pas l'hygiène des mains. Cette consigne de travail s'applique aux collaborateurs et aux candidats travaillant en cuisine. Elle vise à prévenir les contaminations et doit être intégrée au système d'autocontrôle de l'entreprise.

Utilisation en fonction de l'activité et du risque

- Manipuler les mets prêts à consommer si possible à l'aide de pinces, de couverts ou d'autres moyens auxiliaires appropriés et propres. Si un contact direct avec les mains est nécessaire, travailler avec des mains propres ou des gants fraîchement enfilés, conformément au concept d'hygiène. Les prescriptions mentionnées ne permettent pas de déduire une obligation générale de porter des gants.
- Couvrir les petites plaies non infectées de manière étanche et sûre. En cas de contact des mains avec des denrées alimentaires, porter en outre un gant jetable adapté par-dessus le pansement. Signaler immédiatement les plaies infectées et les symptômes de maladie ; le port d'un gant ne lève pas à lui seul l'interdiction d'exercer une activité.

Enfiler et changer correctement les gants

- Avant de les enfiler, se laver les mains conformément au concept d'hygiène et les sécher complètement ; en cas de désinfection prévue, respecter le temps d'action. Choisir des gants adaptés et éviter autant que possible de toucher les surfaces de contact.
- Changer immédiatement les gants en cas de détérioration, de salissure, d'interruption du travail et à chaque passage d'une tâche sale à une tâche propre, en particulier lors du passage de produits animaux crus à des mets prêts à consommer. Changer également après tout contact avec un téléphone, le visage, de l'argent, des déchets, des emballages ou des poignées sales.
- Lors du changement, tenir compte des allergènes transmissibles. Avant toute préparation susceptible de contenir des allergènes, changer de gants, effectuer un nettoyage des mains et utiliser des appareils propres. La désinfection n'élimine pas les allergènes de manière fiable.
- Retirer les gants de manière à ce que leur face extérieure n'entre pas en contact avec les mains ni les denrées alimentaires. Les éliminer immédiatement et effectuer un nettoyage des mains conformément au concept d'hygiène. Ne pas laver, désinfecter ni réutiliser les gants jetables.

Produits adaptés et protection cutanée

- N'utiliser que des gants non poudrés adaptés au contact alimentaire prévu. Respecter les indications du fabricant concernant le type d'aliment, les lipides, la température et la durée de contact ; la désignation du matériau ne suffit pas à elle seule à prouver l'adéquation. Conserver les déclarations de conformité des produits à disposition dans l'entreprise.
- Dans le cadre des achats de l'entreprise, privilégier les produits sans latex. Prévoir des durées de port aussi brèves que possible et veiller aux soins de la peau. Utiliser des gants de protection adaptés et distincts pour les produits chimiques de nettoyage.

Contrôle et correction

La personne responsable forme le personnel et surveille l'application. En cas de contact inapproprié, interrompre le travail, éliminer les gants et respecter les règles d'hygiène des mains ; évaluer les mets concernés et les éliminer si le risque ne peut être maîtrisé de manière sûre. Consigner les écarts répétés et les mesures prises.

Cadre juridique

Les articles 10 et 26 de la LDAI ainsi que les articles 74 et suivants de l'ODAIOUs sont déterminants. Les articles 20 à 22 de l'OHyg concernent l'hygiène du personnel, les maladies et la formation. Les procédures concrètes décrites dans le présent document constituent des règles d'hygiène opérationnelles proposées pour la mise en œuvre de ces obligations ; elles ne reprennent pas systématiquement les dispositions légales à la lettre.