HOTEL & GASTRO FORMATION
SCHWEIZ · SUISSE

Hygiène des mains en cuisine

Version du 15 octobre 2026

Un lavage minutieux des mains est une mesure d'hygiène essentielle. Une désinfection supplémentaire des mains est définie de manière ciblée dans le concept d'hygiène. Cette consigne de travail s'applique aux collaborateurs et aux candidats travaillant en cuisine. Elle vise à prévenir toute contamination et doit être intégrée au système d'autocontrôle de l'entreprise.

Conditions préalables avant le début du travail

- Veiller à ce que le lavabo soit accessible et équipé d'eau potable courante chaude et froide, de savon liquide et de serviettes jetables. Maintenir les denrées alimentaires et les équipements à l'écart du lavabo réservé au lavage des mains.
- En règle générale, retirer les bagues, montres et bracelets ; garder les ongles courts, propres, sans vernis et sans ongles artificiels. Couvrir les plaies avec un pansement étanche. En cas de manipulation de denrées alimentaires avec les mains, porter également des gants adaptés par-dessus le pansement.

Se laver les mains

- Avant de commencer le travail et après les pauses ; après être allé aux toilettes, s'être mouché, avoir toussé ou éternué dans la main, ainsi qu'après tout contact avec des déchets, de la saleté, lors de travaux de nettoyage, après avoir utilisé le téléphone ou d'autres objets souillés.
- Après tout contact avec de la viande crue, de la volaille, du poisson, des œufs crus, des légumes non lavés ou leurs emballages ; en cas de salissures visibles et avant de passer à la préparation de mets prêts à la consommation. Respecter également les règles d'hygiène des mains après avoir retiré des gants jetables usagés.

Procédure : humidifier les mains, les frotter soigneusement avec du savon liquide sur toutes les surfaces, y compris entre les doigts, les pouces, le bout des doigts et le pourtour des ongles. En règle générale, savonner pendant environ 20 à 30 secondes ; rincer ensuite abondamment et sécher complètement avec une serviette jetable. Éviter toute nouvelle contamination au niveau du robinet.

Définir de manière ciblée les cas nécessitant une désinfection supplémentaire des mains

La personne responsable définit dans le concept d'hygiène les tâches pour lesquelles une désinfection supplémentaire est nécessaire après le lavage, par exemple lors du passage de produits animaux crus au contact direct avec des mets prêts à la consommation. Respecter les spécifications supplémentaires pour les clients particulièrement vulnérables ou en cas d'épisodes infectieux. La désinfection ne remplace pas le nettoyage des mains souillées.

- N'utiliser qu'un produit homologué en Suisse pour la désinfection des mains et adapté à cet usage. Respecter la quantité prescrite, le temps d'action ainsi que le spectre d'action conformément aux indications du fabricant.
- Appliquer le produit sur des mains sèches, répartir le produit sur toute la surface des mains et les garder humides pendant le temps d'action prescrit. Ne pas essuyer ni rincer prématurément. Laisser sécher complètement avant tout contact avec les aliments et avant de mettre des gants.

Santé et protection de la peau

Signaler immédiatement à la personne responsable toute diarrhée, tout vomissement, toute plaie infectée et toute autre maladie d'origine alimentaire potentielle. En cas de maladie d'origine alimentaire aiguë, ne pas accéder aux zones de manipulation des denrées alimentaires. La personne responsable déterminera les mesures supplémentaires à prendre. Utiliser des produits respectueux de la peau et des soins cutanés conformément au plan de protection cutanée.

Contrôle et correction

Former le personnel, contrôler les distributeurs et les stocks, surveiller l'hygiène des mains tout au long de la procédure de travail. Après un contact susceptible d'entraîner une contamination, se laver les mains et, si nécessaire, les désinfecter et évaluer les mets concernés. Consigner les écarts pertinents 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 9 et 20 à 22 de l'OHyg régissent les équipements, l'hygiène du personnel et la formation. Les procédures concrètes décrites dans ce document constituent des règles d'hygiène opérationnelles proposées pour la mise en œuvre de ces obligations ; elles ne correspondent pas systématiquement à la lettre de la loi.