

2.2.3 Prévoir suffisamment de lavabos et assurer la qualité d'eau potable

- Lave-mains à eau chaude et froide, avec un robinet qui ne soit pas actionné manuellement (commande au genou, au pied, à bras articulé ou détecteur de présence).

Des distributeurs :

- de savon désinfectant
- de papier essuie-mains
- de désinfectant (facultatif)
- avec une crème ou lotion protectrice (conseillé)
- une poubelle à action non-manuelle pour les papiers essuie-mains utilisés

Remarque : Le(s) lave-main(s) doit (doivent) être facilement accessible(s), près d'une zone à fréquence d'utilisation élevée et des activités soit disant « sales ».

- Évier déversoir à eau chaude et froide () destiné uniquement au nettoyage des surfaces. L'installation n'est pas forcément à prévoir dans la production, mais de préférence dans la zone de stockage du matériel et des produits de nettoyage.
- Éviers de préférence à double bac réservés au lavage des denrées alimentaires. Dans le cas d'insuffisance d'éviers, prévoir la séparation dans le temps des différentes manipulations, bien entendu avec un nettoyage/désinfection intermédiaire.
- Éviers de préférence à double bac réservés au lavage des verres, derrière le comptoir.

Assurer la qualité de l'eau potable.

CONSEILS :

Bien entretenir les installations, de préférence par une maintenance professionnelle. Éviter l'eau stagnante. Après une période d'inactivité, rincez la tuyauterie d'eau froide pendant au moins 5 minutes. La température de l'eau chaude doit être à l'endroit le moins favorable de 55°C (action de prévention légionnelles). Bien nettoyer et décalcariser les robinets. En cas de production de glaçons assurer un nettoyage correct et régulier de la machine, de la pelle et du récipient de stockage. Pour les installations de débit utilisant de l'eau potable, veiller au changement régulier des filtres.

RESPONSABILITÉS :

L'eau utilisée dans l'établissement pour nettoyer les aliments et préparer les repas doit avoir la qualité d'eau potable et répondre aux exigences minimales du règlement grand-ducal modifié du 7 octobre 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

<https://legilux.public.lu/eli/etat/leg/rgd/2002/10/07/n1/jo>

La qualité de l'eau potable est surveillée par les autorités communales. Le fournisseur d'eau (à savoir l'Administration Communale) est obligé de publier une analyse de l'eau potable au moins une fois par an et, sur demande, de fournir des informations sur sa qualité.

Cependant, la commune est responsable de la qualité de l'eau **uniquement** jusqu'à l'établissement !

Le cas échéant demander une analyse auprès de l'AGE.



3.2.2 Lavage hygiénique des mains



Les mains, qui sont le plus souvent au contact direct des denrées alimentaires, doivent être considérées dans la restauration, comme le premier outil. L'hygiène des mains est la mesure essentielle à appliquer pour prévenir une transmission des germes. Ceci explique qu'une attention particulière doit être accordée à leur propreté.

MESURES DE PRÉCAUTIONS :

- Porter des ongles courts.
 - Ne pas appliquer de vernis sur les ongles.
 - Éviter les ongles artificiels.
 - Ne pas porter des bijoux.
- Exceptionnellement : les alliances qui sont autorisées si elles ont une surface lisse et si elles sont faciles à nettoyer et dans un parfait état de propreté.

Fréquence de lavage des mains

Le lavage complet des mains est une opération qui prend un peu de temps. Il est nécessaire d'en définir la fréquence et les situations où il doit être exécuté. Il est important de se laver les mains dans les situations où l'on est pratiquement certain que les mains ont été souillées. Ce lavage immédiat après les manipulations sales, va ramener les mains à un statut sanitaire satisfaisant mais va aussi éviter une nouvelle contamination des surfaces de contact.

Remarques :

- Une hydratation des mains préventive est à recommander en dehors des heures de travail pour éviter une peau sèche et abîmée. Lors du travail il faut l'éviter car la crème risque de contaminer les aliments.
- Si les surfaces de contact (poignées, outils, ...) sont massivement contaminées, l'hygiène des mains n'est pas possible, car elles se recontaminent immédiatement dès la reprise d'activité.

Lavage des mains après les manipulations ou en situations sales

QUELQUES EXEMPLES :

- À l'arrivée sur le lieu de travail.
- Après passage aux toilettes ou au vestiaire.
- Après s'être mouché.
- Après avoir touché un téléphone.
- Après manipulation des poubelles.
- Après manipulation des emballages de livraisons (cartons de livraison...).
- Après manipulation des aliments à risque ou contaminés (œufs en coquilles, légumes terreux, volaille, gibier, poisson...).
- En passant de la manipulation des denrées alimentaires crues à la manipulation des denrées cuites.

COMMENT SE LAVER LES MAINS ?

Rincer les mains à l'eau tiède

afin d'enlever les souillures superficielles.

Appliquer suffisamment de savon

Un savon liquide désinfectant est conseillé sinon il faut prévoir une désinfection adéquate après le lavage des mains.

Frotter les mains consciencieusement

en insistant aux endroits critiques de la main jusqu'à l'avant-bras.

Bien rincer à l'eau tiède propre

Sécher à l'essuie-mains à usage unique (papier).