

QU'EST-CE QUE LA CONTAMINATION CROISÉE?

La contamination croisée se produit lorsque des bactéries sont transférées vers une source non contaminée. Cette séance d'informations porte sur la contamination des aliments, des objets et des personnes.

D'OÙ VIENNENT LES CONTAMINANTS?

Les contaminants peuvent se propager de nombreuses façons. Le matériel de bureau partagé, les poignées de porte, les mains courantes, etc. sont des objets où les bactéries prolifèrent. Les bactéries sur les mains peuvent vivre jusqu'à 24 heures et se propager facilement. Lorsque les gens éternuent dans leur main puis touchent à une poignée de porte, la poignée de porte est alors couverte de microbes prêts à contaminer une autre personne. Facile comme tout!

QUELLE EST LA MEILLEURE FAÇON DE PRÉVENIR LA CONTAMINATION CROISÉE?

Se laver les mains fréquemment est le moyen le plus simple de réduire la propagation des bactéries. Voici, étape par étape, la façon de se laver les mains correctement.

- Mouillez vos mains à l'eau tiède.
- Prenez du savon et faites bien mousser.
- Savonner les mains pendant au moins 20 secondes en prenant soin de frotter toutes les surfaces.
- Rincez vos mains à l'eau tiède et séchez-les à l'aide d'une serviette jetable ou sous le séchoir.
- Fermez les robinets avec une serviette en papier.



PRÉVENTION: DÉSINFECTION 101

Quelques conseils de base afin de prévenir la propagation des contaminants:

- Lavez-vous les mains avant et après chaque utilisation de l'équipement partagé entre plusieurs personnes.
- Après la prestation de services, vous devez retirer vos gants puis laver vos mains.
- Lavez fréquemment avec un désinfectant les poignées de porte et autres poignées.
- Lorsque vous ouvrez les portes, utilisez un chiffon ou vos vêtements pour éviter de toucher directement à la poignée.
- Si vous utilisez un désinfectant pour les mains, assurez-vous qu'il contient au moins 60% d'alcool et au moins 70% d'alcool pour le secteur des soins de santé
- Évitez de manger à proximité de la machinerie, des produits chimiques, des toxines, etc.
- Toussez ou éternuez dans votre coude, pas dans votre main.
- Lavez-vous fréquemment les mains.

SURVEILLER LE LIEU DE TRAVAIL ET LES EMPLOYÉS

En surveillant les employés et les installations, les entreprises peuvent réduire les risques de contamination croisée. Ce qui doit être surveillé :

- Fréquence et efficacité du lavage des mains.
- La propreté des vêtements de travail.
- Les endroits où les employés mangent, boivent et fument.
- La propreté des outils, de l'équipement et des machines.