Recommandations:

PREVENTION DU PANARIS:

- Bien nettoyer toute plaie de doigt
- Ne pas manipuler les petites peaux sur l'ongle (même lors d'une manucure)
- Ne pas se ronger les ongles
- Ne pas se couper les ongles trop court
- Bien se laver les mains, en respectant les recommandations des pratiques d'hygiène
- Bien nettoyer son matériel après usage



Recommandations en cas de blessure sur le lieu de travail :

 Nettoyer (à l'eau et savon) ET désinfecter la plaie, même légère (voir dans la trousse de secours)



 Mettre un pansement étanche



Porter ses gants



- Informer son employeur de sa blessure
- Consulter rapidement son médecin, en précisant votre activité professionnelle en cuisine
- Faire le point sur ses vaccins

Rappel des obligations réglementaires européennes n° 858/2004 relatives à l'hygiène des denrées alimentaires, l'état de santé des travailleurs et de leur hygiène personnelle.



Travail en cuisine et panaris



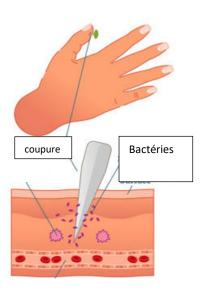
Source : en pleine santé

De quoi s'agit-il?

Le panaris est une infection aiguë, cutanée ou sous-cutanée d'une partie du doigt (souvent à côté de l'ongle)

A quoi cela est-il dû?

Suite à un traumatisme local comme une écharde, un arrachement de peau, une coupure, une griffure ... qui devient la porte d'entrée de la bactérie (souvent staphylocoque doré ou aureus)



Effets sur la santé pour le salarié :

1. Stade 1 est dit « inflammatoire »: rougeur, chaleur, œdème, douleur (lancinante). Il nécessite une prise en charge médicale simple.



2. Stade 2 est dit « collecté » : une collection de pus se forme.



l'infection peut atteindre l'os, l'articulation ou le nerf du doigt. Il nécessite une prise en charge par un chirurgien.

Source images : en pleine santé

Effets sur la santé pour le consommateur :

La personne qui ingère les bactéries peut présenter une intoxication : nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales, vertiges, fièvre, frissons, maux de tête...

L'état de santé peut nécessiter une hospitalisation.

