

CET HIVER, RESTEZ EN BONNE SANTÉ

RÉDUISEZ LES INFECTIONS ALIMENTAIRES

LA SAVIEZ-VOUS ?



23 millions de personnes tombent malades et **5000** personnes décèdent des suites d'une infection alimentaire chaque année en Europe.¹

Les mains contribuent à propager jusqu'à **60 %** des maladies gastro-intestinales.²

Une bonne pratique de l'**hygiène des mains** peut réduire le risque d'infection alimentaire et d'autres maladies.



Les couverts peuvent être facilement **contaminés** lorsqu'ils sont au contact d'une table sale ou lorsqu'un employé les manipule **sans s'être lavé** ou désinfecté les **mains**.³



Selon une étude publiée dans la revue *Journal of Medical Virology*, **les virus à l'origine du rhume et de la grippe** peuvent **survivre 18 heures** sur des surfaces dures.⁴ Une autre étude indique que les **norovirus** peuvent survivre jusqu'à **5 à 6 semaines** sur des surfaces dures.⁵

Les **virus** présents sur les mains peuvent contaminer jusqu'à **7 surfaces**, exposant ainsi davantage de personnes aux germes.⁶



14 personnes peuvent être **contaminées** en touchant l'une après l'autre le même objet.⁷



Une poignée de porte contaminée peut **infecter jusqu'à 60 %** des occupants d'un immeuble en seulement **4 heures**.⁸

PURELL® Advanced Gel-Hydro Alcoolique pour les Mains élimine jusqu'à **99,999 %** des germes potentiellement nocifs.



Documentation réservée au marché européen. ©2019, GOJO Industries-Europe Ltd. Tous droits réservés.

1. Estimation de l'impact mondial des infections alimentaires, OMS, 2015.

2. "The effectiveness of hand hygiene procedures in reducing the risks of infections in home and community settings including handwashing and alcohol-based hand sanitizers" Sally F. Bloomfield et al.

3. <http://www.today.com/food/6-germiest-places-restaurant-1106697>

4. <http://www.aarp.org/health/conditions-treatments/info-03-2011/8-germiest-places.html>

5. https://www.researchgate.net/publication/224917391_Persistence_and_Transferability_of_Noroviruses_on_and_between_Common_Surfaces_and_Foods

6. Recommandations sur l'hygiène des mains dans le secteur des soins de santé : Premier défi mondial en matière de sécurité des patients, "Un soin propre est un soin plus sûr". Genève, Organisation Mondiale de la Santé, 2009. 7. Transmission des agents pathogènes par les mains.

7. Barker J, Vipond IB, Bloomfield SF. J Hosp Infect

2004, 58:42-49

8. <https://www.sciencedaily.com/releases/2014/09/14/0908093640.htm>