

	Référence sommaire	Année : 2022
	1.7	Auteur : PAULUS DIBOURG
	LE POSTE DE LAVAGE DES MAINS	Version : Observations :
Source :		

LE POSTE DE LAVAGE DES MAINS

**Distributeur de papier
essuie-mains à usage
unique**

**Commande non
manuelle**

Commande au pied
Commande au genou



Source : matériel Horeca

**Distributeur de savon
liquide antiseptique**

Savon de préférence
bactéricide

Alimentation en eau

Eau tiède
Débit suffisant

Poubelle à proximité :

Avec couvercle
Avec commande au pied



Source stock direct CHR

**Brosse à ongle à
proscrire**

Sauf si cette dernière est
entretenu et désinfectée
quotidiennement

QUAND SE LAVER LES MAINS ?

Le personnel doit se laver les mains aussi souvent que nécessaire pendant le travail, au moins toutes les 20minutes, et **impérativement :**

- à la prise de poste et après chaque pause,
- après être allé aux toilettes,
- après s'être mouché, avoir toussé ou éternué,
- avant de mettre des gants et après les avoir retirés,
- après s'être touché les cheveux, le nez, la bouche,
- après être allé fumer (ou vapoter),
- après toute opération sale ou contact contaminant : manipulation de cartons, de déchets, etc.
- avant toute opération propre : manipulation de produit nu ou de matériel propre, etc.