

	Référence sommaire	Année : 2022
	1.7	Auteur : PAULUS DIBOURG
	<b>LE POSTE DE LAVAGE DES MAINS</b>	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.