

Hygiène en entreprise Tous concernés !



Quels sont les risques d'une mauvaise hygiène pour l'entreprise ?



Augmentation du nombre d'arrêts maladie :
Propagation de germes



Risque accru de maladies professionnelles :
Infections respiratoires ou cutanées



Démotivation des équipes pouvant réduire la productivité :
Un environnement de travail sale peut affecter le moral des salariés et leur engagement



Augmentation des difficultés à recruter et conserver les collaborateurs

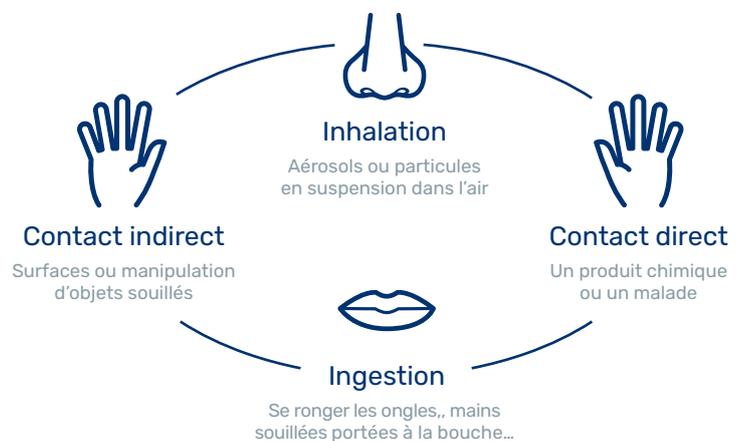


Atteinte à l'image de l'entreprise :
Une mauvaise hygiène au travail peut nuire à la réputation de l'entreprise

«L'hygiène en entreprise se focalise sur l'environnement professionnel pour en maîtriser les risques et éviter ainsi les maladies ou l'inconfort pour les travailleurs» (INRS).

L'hygiène au travail repose à la fois sur des obligations de l'employeur (mise à disposition d'installations, nettoyage et aération des lieux de travail...), et sur des comportements individuels (lavage des mains, port des vêtements de travail, nutrition ...)

Modes de contamination



Quelques chiffres



3000
Nombre de fois qu'une personne touche son visage par jour en moyenne



30 secondes
Durée pour un lavage des mains efficace



80%
Taux des infections transmises par les mains

Conseils de prévention

Les règles d'hygiène à respecter



Douche

Mettre à disposition une douche en cas de travaux salissants (produits chimiques...) ou insalubres. Local chauffé, propre, accessible et pratique.



Vestiaires

Aménager des vestiaires à double compartiments (vêtements de ville et de travail) situés en dehors de la zone de travail.



Entretien des locaux

Nettoyer fréquemment les espaces de travail, les sanitaires et les zones communes pour réduire la propagation de maladies facilement transmissibles et la pollution (produits chimiques).



Nettoyage des postes de travail

Prévoir un aspirateur industriel pour les travaux salissants. Éviter le balai et la soufflette.



Restauration

Les salariés doivent manger en dehors de la zone de travail.



Lavage des mains

Mettre à disposition un lavabo propre, accessible, proche du poste de travail et différent de celui du point de restauration. Le munir de savon adapté et d'essuie-mains à usage unique.



Votre médecin du travail et son équipe sont à votre disposition pour vous informer et vous conseiller.