

Hygiène au travail

Prévenir les contaminations et préserver la santé des salariés

Mini-guide opérationnel • Version vérifiée au 11/06/2026



PAGE 1/2

Pourquoi agir tout de suite ?

Un défaut d'hygiène n'est pas seulement un sujet de confort : il peut créer un risque biologique, chimique ou alimentaire. Le bon réflexe : vérifier les locaux, les points d'eau, les consignes, les produits de lavage et la traçabilité des actions dans le DUERP.

Quels effets sur la santé ?

- Contamination par les mains, surfaces, déchets, vêtements ou denrées.
- Maladie, intoxication, irritation cutanée ou respiratoire, malaise, inconfort.
- Contamination croisée : produits chimiques / aliments, zones propres / zones sales.
- Air dégradé : odeurs, condensation, moisissures, gêne respiratoire.
- Effets indirects : glissades, absentéisme, perte de confiance dans les consignes.

Comment identifier le risque ?

Questions de terrain à poser par zone, service ou poste :

- Sanitaires en nombre suffisant et séparés ?
- Nettoyés et désinfectés régulièrement ?
- Vestiaires adaptés, propres et ventilés ?
- Douches prévues pour travaux salissants ?
- Points d'eau potable / fraîche accessibles ?
- Savon, séchage, essuyage disponibles ?
- Locaux entretenus, aérés ou ventilés ?
- Repas pris hors zones de travail ?
- Consignes produits / denrées affichées ?
- Vêtements de travail entretenus selon risque ?
- Trousse de secours accessible et vérifiée ?
- Déchets, linge souillé, EPI évacués sans contamination ?

Méthode rapide

Constat factuel + photo non nominative + action demandée + responsable + délai.

Que faut-il mettre à disposition ?

Les moyens doivent être disponibles, adaptés à l'activité, entretenus et connus des salariés.

Besoin	Exigence opérationnelle	Base
Sanitaires	Cabinets en nombre suffisant, séparation F/H, poste d'eau, papier, nettoyage et désinfection au moins quotidiens.	R4228-10 à 13
Vestiaires / lavabos	Moyens de propreté individuelle ; lavabos à eau potable, température réglable, moyens de nettoyage et séchage entretenus.	R4228-1 à 7
Douches	À prévoir pour certains travaux insalubres ou salissants listés par arrêté.	R4228-8 ; Arr. 23/07/1947
Eau potable	Eau potable et fraîche pour se désaltérer et se rafraîchir ; accès réel pour tous les postes.	R4225-2
Restauration	Ne pas laisser les travailleurs prendre le repas dans les locaux affectés au travail ; prévoir une solution adaptée.	R4228-19
Aération	Air renouvelé pour préserver la santé, éviter odeurs, chaleur excessive et condensation.	R4222-1 et s.
Produits chimiques	Mesures d'hygiène : ne pas manger, boire ou fumer dans les zones exposantes ; notice de poste.	R4412-20 ; R4412-39

1 Moyens

Local, eau, savon, séchage, poubelles, EPI, ventilation.

2 Règles

Consignes simples : quand se laver, quoi séparer, quoi signaler.

3 Preuves

Planning, registre, photos, FDS, actions DUERP, formations.

À ne pas oublier

Le manque d'hygiène devient un risque professionnel dès qu'il expose un salarié à une contamination, un produit dangereux, une denrée souillée, une gêne respiratoire ou un malaise.

Hygiène au travail

Prévenir les contaminations et préserver la santé des salariés

Mini-guide opérationnel • Version vérifiée au 11/06/2026



PAGE 2/2

Quels moyens de prévention appliquer ?

- 1 Organiser les locaux : séparer propre / sale, produits / denrées, stockage / déchets, linge propre / linge souillé.
- 2 Définir un protocole : qui nettoie, quoi, avec quel produit, à quelle fréquence, avec quelle preuve.
- 3 Adapter le lavage des mains : point d'eau, savon, séchage, entretien, signalétique et situations clés.
- 4 Former et informer : consignes courtes, démonstration au poste, rappel aux nouveaux et aux prestataires.
- 5 Produits dangereux : FDS, notice de poste, EPI, interdiction de manger / boire / fumer en zone exposante.
- 6 Alimentaire : appliquer PMS / HACCP si activité concernée, éviter les contaminations croisées, maîtriser les températures.
- 7 Tracer et corriger : écart → action → responsable → échéance → vérification terrain.

Quels réflexes appliquer ?

- Observer le terrain avant la réunion : faits datés, photos non nominatives, zones concernées.
- Relier chaque écart au DUERP et demander une action de prévention concrète.
- Demander des preuves : protocole, planning, FDS, registre, commande, formation.
- Traiter sans délai toute exposition à produit chimique, denrée contaminée ou déchet à risque.
- Vérifier après action : la mesure est-elle comprise, disponible et durable ?

Quels points de vigilance retenir ?

- La mise à disposition ne suffit pas : les moyens doivent rester propres, accessibles et entretenus.
- Sanitaires ou vestiaires dégradés = signal SSCT à traiter rapidement.
- Multi-sites, intérimaires et prestataires doivent recevoir les mêmes consignes.
- Produits alimentaires et chimiques : éviter toute contamination croisée.
- Gel hydroalcoolique : utile selon contexte, mais ne remplace pas toujours eau + savon lorsque les mains sont souillées.

Quels documents demander ou vérifier ?

Document	À vérifier	Utilité
DUERP + actions	Risques biologiques, chimiques, alimentaires, hygiène des locaux, responsable et échéance.	Prioriser
Plan de nettoyage	Zones, fréquences, produits, dilution, méthode, signature ou preuve numérique.	Prouver
Consignes affichées	Lavage des mains, EPI, déchets, repas, produits, conduite à tenir en cas d'écart.	Faire appliquer
FDS / notices poste	Produits dangereux utilisés, incompatibilités, EPI, hygiène spécifique.	Informer
Entretien locaux	Sanitaires, ventilation, lave-mains, poubelles, vestiaires, lave-linge si prévu.	Suivre
Formations / accueil	Information salariés, intérimaires, prestataires, traçabilité des rappels.	Ancrer

Quelle base réglementaire citer ?

Liens cliquables — sources institutionnelles vérifiées le 11/06/2026.

- **Obligation de prévention** : C. trav. L4121-1 à L4121-3-1
- **DUERP** : L4121-3-1 et R4121-2
- **Installations sanitaires** : R4228-1 à R4228-18
- **Eau potable et fraîche** : R4225-2
- **Repas hors locaux de travail** : R4228-19
- **Aération / assainissement** : R4222-1 et s.
- **Risque chimique** : R4412-20 et R4412-39
- **INRS — Toilettes** : obligations de l'employeur
- **INRS ED 963 — Mise en propreté et hygiène**

Formulation prudente

Vérifier la convention collective, le secteur alimentaire, le BTP, le risque chimique ou tout texte spécifique à l'activité.