

Hygiène, assainissement et sécurité sanitaire en entreprise

Mettre en place une politique d'hygiène claire : responsabilités, check-lists, produits, traçabilité, contrôles et bases réglementaires à citer.

Objectif opérationnel. Passer d'un nettoyage "à l'usage" à une organisation pilotée : zones identifiées, fréquences définies, moyens adaptés, salariés sensibilisés, preuves conservées et écarts corrigés.

Quels réflexes à retenir immédiatement ?

Tracer : qui / quoi / quand / avec quoi

Nettoyer avant de désinfecter

Lire FDS + étiquettes

Adapter aux usages réels

Relier au DUERP

Contrôler et corriger vite

Pourquoi agir ?

Santé

Réduire contaminations, odeurs, allergènes et absentéisme.

Conformité

Locaux propres, sanitaires adaptés, air renouvelé, DUERP à jour.

Image

Accueil, crédibilité client, respect des équipes et visiteurs.

Efficacité

Moins d'interruptions, lieux rangés, responsabilités connues.

Quelle méthode appliquer ?

1. **Diagnostiquer** zones, usages, points sales, avis salariés.

2. **Planifier** tâches, fréquences, responsables, calendrier.

3. **Équiper** matériel, produits, EPI, consommables.

4. **Former** produits, gestes, EPI, signalements.

5. **Suivre** contrôles, indicateurs, actions correctives.

Que faut-il vérifier en priorité ?

Zone / situation	Actions minimales attendues	Fréquence repère	Trace utile
Sanitaires / WC	Cuvettes, lavabos, robinets, chasse d'eau, poignées, poubelles, sols séchés, savon et essuie-mains disponibles, aération/VMC contrôlée.	Quotidien + renfort selon fréquentation.	Fiche passage.
Salle de pause / réfectoire	Tables après usage, micro-ondes, évier, déchets alimentaires, sol non gras, réfrigérateur, stocks consommables, lutte nuisibles.	Quotidien ; frigo / appareils : hebdo ou mensuel.	Check-list zone + frigo.
Douches / vestiaires	Receveurs, siphons, parois, casiers, bancs, sols antidérapants, humidité, moisissures, ventilation, EPI/vêtements souillés.	Passage quotidien ; approfondi hebdo/mensuel.	Registre + maint.
Cuisine / cantine	Plans de travail, ustensiles, froid, poubelles, sols, hotte, nuisibles, dates de denrées, traçabilité HACCP si restauration collective.	Après service / quotidien ; hotte et audit selon PMS.	PMS/HACCP.
Bureaux / points de contact	Poignées, interrupteurs, claviers/téléphones partagés, rampes, distributeurs, sols, poussières, qualité de l'air et encombrement.	Selon fréquentation ; quotidien si partagé.	Signalements.

À intégrer au DUERP : risques biologiques, chimiques, chutes sur sol mouillé, humidité/moisissures, inconfort, RPS liés à la dégradation des locaux, ainsi que les actions de prévention associées.

Bon indicateur : une anomalie sans responsable, délai et preuve de levée reste un risque non traité. Utiliser un tableau "écart → action → échéance → preuve".

Qui fait quoi ?

Direction

Moyens, plan, DUERP, arbitrages, contrats.

Référent hygiène

Contrôles, stocks, écarts, actions, formation.

Agents / prestataire

Protocoles, EPI, fiches passage, signalements.

Salariés / CSE

Consignes, rangement, retours terrain, alertes.

Quels documents utiliser ou demander ?

- **Plan de nettoyage par zone** : tâche, fréquence, produit, dilution, EPI, responsable.
- **Protocoles détaillés** : surfaces sensibles, sanitaires, vestiaires, douches, cuisine, incidents.
- **Fiches de passage / check-lists** datées et signées, avec écarts et actions correctives.
- **Inventaire produits + FDS** ; notices de poste et consignes EPI si risque chimique.
- **DUERP + liste d'actions** : risques hygiène, chimiques, biologiques, chutes, ventilation.
- **Maintenance** : VMC, filtres, hottes, nuisibles, contrôles sanitaires, déchets.
- **Prestataire** : cahier des charges, contrat, plan de prévention si interférences, rapports qualité.

Quels réflexes à retenir sur le terrain ?

- **Nettoyer puis désinfecter** seulement si l'évaluation du risque le justifie.
- **Respecter les temps de contact**, dosages, rinçage et compatibilités.
- **Ne jamais mélanger** produits, surtout Javel, acides, détartrants, ammoniacués.
- **Porter les EPI** : gants adaptés, lunettes si projections, chaussures antidérapantes.
- **Aérer / ventiler** après produits volatils, locaux humides et zones de pause.
- **Signaler immédiatement** fuite, odeur, nuisible, sol glissant, rupture de consommables.

Comment contrôler dans la durée ?

Indicateur	Ce qu'il mesure	Seuil d'alerte pratique	Action réflexe
Conformité check-lists	Tâches réalisées à la bonne fréquence.	Tâches non signées ou non réalisées.	Relancer / ajuster.
Anomalies récurrentes	Zones où les écarts reviennent.	2 écarts similaires sur 1 mois.	Corriger la cause.
Réclamations / odeurs	Perception salariés, visiteurs, clients.	Signalement répété ou zone sensible.	Auditer / renforcer.
Produits / consommables	Disponibilité savon, papier, EPI, sacs, FDS.	Rupture ou produit non identifié.	Réassort.
AT / presque accident	Chutes, projections, TMS, exposition chimique.	Accident, malaise, irritation.	Analyse + DUERP.

Quels points de vigilance ?

- **Désinfection non systématique** : elle ajoute un risque chimique ; la cibler sur les zones et périodes à risque.
- **Produits chimiques** : limiter CMR/COV, conserver les emballages d'origine, étiqueter les solutions diluées.
- **Sols mouillés** : baliser, sécher, organiser les passages hors flux salariés/public.
- **Humidité** : traiter vite infiltrations, condensation, moisissures, siphons et ventilation.
- **Restauration collective** : chaîne du froid, enregistrements, nuisibles, PMS/HACCP, formation adaptée.
- **Externalisation** : définir le niveau attendu, contrôler les prestations et formaliser les écarts.

Quelles références citer ?

- **C. trav. L4121-1** : obligations générales de sécurité.
- **C. trav. R4224-18** : locaux entretenus et nettoyés.
- **C. trav. R4228-1** : moyens de propreté individuelle.
- **C. trav. R4222-1** : renouvellement de l'air.
- **C. trav. L4121-3-1 et R4121-1** : DUERP.
- **C. trav. R4412-38 et R4412-39** : information et notice produits chimiques.
- **INRS — FAQ nettoyage en entreprise ; INRS ED 6456** produits d'entretien.
- **Service-public — tri à la source des déchets d'entreprise.**
- **Règlement CE 852/2004 et arrêté du 21/12/2009** si denrées alimentaires.

Formule de suivi utile : "Écart constaté le [date] — risque associé — action décidée — responsable — échéance — preuve de levée — mise à jour DUERP si nécessaire."

À ne pas oublier : la meilleure politique d'hygiène est visible, comprise, réaliste et contrôlée. Sans formation, sans stock et sans trace, elle devient rapidement théorique.

Que faire en situation exceptionnelle ?

Épidémie

Renforcer les points de contact, gel, aération, affichage et consignes officielles.

Dégât des eaux

Sécuriser, sécher vite, désinfecter, surveiller moisissures et ventilation.

Nuisibles

Isoler, nettoyer, faire intervenir un spécialiste, tracer pièges et traitements.

Incident biologique

Baliser, EPI adaptés, absorber, désinfecter, éliminer les déchets selon protocole.

Règle commune : protéger d'abord les personnes, documenter les faits, corriger la cause et mettre à jour le plan de nettoyage / DUERP si le risque évolue.