

HYGIÈNE PERSONNELLE

LE LAVAGE DES MAINS, C'EST ESSENTIEL

Se laver les mains à l'eau et au savon.



1
Enlevez vos bijoux. Passez les mains sous l'eau chaude.



2
Mettez du savon dans votre main.



3
Frottez-vous les mains pour faire mousser.



4
Couvrez toute la surface des mains et des doigts.



5
Frottez les articulations, le dos des mains et des doigts.



20
secondes
TEMPS MINIMUM DE LAVAGE : 20 SECONDES



6
Lavez l'espace entre le pouce et l'index.



7
Lavez sous les ongles en utilisant la paume de votre main.



8
Rincez abondamment sous l'eau chaude.



9
Séchez-vous les mains avec une serviette à usage unique, et utilisez-la pour fermer le robinet.

ÉVITEZ DE TOUCHER LES YEUX, LE NEZ ET LA BOUCHE.

TOUSSEZ OU ÉTERNUEZ SANS CONTAMINER



Lorsque vous toussiez ou éternuez, couvrez-vous le nez et la bouche, idéalement avec un mouchoir de papier que vous devez jeter par la suite, puis lavez-vous les mains. Si vous n'avez pas de mouchoirs de papier, toussiez ou éternuez dans le pli du coude ou dans le haut du bras, étant donné que ces endroits sont rarement en contact avec des personnes ou des objets.

★★ HYGIÈNE DES SURFACES ★★ IMPORTANT ★★

Il est très important d'appliquer rigoureusement les PROCÉDURES D'HYGIÈNE HABITUELLES POUR TOUTES LES SURFACES DE L'ÉTABLISSEMENT ET D'EN AUGMENTER LA FRÉQUENCE D'APPLICATION.

Pour maximiser les conditions d'hygiène et sécuriser les environnements pour les employés et la clientèle, il est recommandé de **DÉSINFECTER** les surfaces.

En tant que spécialiste de solutions de nettoyage et de désinfection en milieu institutionnel, commercial et industriel, Laboratoires Choisy peut vous conseiller en termes de produits et de procédures.

VOICI QUELQUES CONSIGNES À METTRE EN PRATIQUE EN PÉRIODE DE PANDÉMIE.

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL ET SALLES DE TOILETTES

PORTEZ UNE ATTENTION PARTICULIÈRE AUX SURFACES À HAUT RISQUE DE CONTAMINATION

PÉRIODE DE PANDÉMIE COVID-19

DÉSINFECTEZ AU MOINS DEUX FOIS PAR JOUR

1 ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

AIRE DE VENTE ET AIRE DE SERVICE INTÉRIEURE

- Poignées de portes (d'entrée, de réfrigérateurs, de congélateurs vitrés et autres)
- Comptoirs de tous genres
- Terminaux pour paiement
- Coin café au complet
- Distributeurs de tous genres
- Guichet automatique
- Présentoirs

AIRE DE SERVICE EXTÉRIEURE

- Pistolets de distribution et mécanismes d'activation des pompes à essence
- Présentoirs extérieurs
- Couvercles de poubelles
- Portes de la glacière extérieure
- Distributeur à air

ZONE DE RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

- Poignées • Comptoirs • Chariots

2 SALLES DE TOILETTES

- Poignées et portes des cabinets de toilettes
- Toilettes
- Poignées servant à la chasse d'eau pour les urinoirs et les toilettes
- Comptoirs
- Lavabos
- Distributeurs à savon
- Distributeurs à papier
- Séchoirs à mains
- Couvercles de poubelles

À METTRE EN PRATIQUE :

POUR LES SALLES DE TOILETTES AVEC PLUSIEURS CABINETS DE TOILETTE

Tenir la porte d'entrée des toilettes ouverte en permanence afin de réduire les risques de contamination causés par les poignées et les portes.

