KIT CONTRÔLE D'HYGIÈNE · FICHE 1/2

# Votre point de lavage des mains sur le stand

Ce que disent les textes officiels, et les bons gestes à appliquer. Gardez cette fiche avec vos documents d'hygiène.

CE QUE DIT LA RÉGLEMENTATION

### Règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre III

Il s'applique aux locaux mobiles et provisoires (tentes, chapiteaux, étals de marché, véhicules de vente ambulants). Plus particulièrement, « là où cela est nécessaire » :

> a) « des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène [...]) »

> e) « de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante »

> f) « des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides »

## Quand se laver les mains au travail ?

Selon Service-public.gouv.fr, se laver les mains est obligatoire dans les cas suivants :

- reprise du travail ;
- sortie des sanitaires ;
- après manipulation des déchets ;
- après manipulation de matières premières ;
- avant manipulation de produits laitiers (mayonnaise, beurre, fromage, crème fraîche, etc.).

## Comment se laver les mains ?

1. Mouillez vos mains à l'eau.
2. Savonnez et frottez pendant 30 secondes : ongles, bout des doigts, paumes, extérieur des mains, jointures et poignets.
3. Rincez à l'eau.
4. Séchez vos mains avec un essuie-mains propre à usage unique.

**Sources :** Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre III, point 2 a), e) et f) (texte officiel, EUR-Lex). Service-public.gouv.fr, « Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires », vérifié le 12/03/2024. Santé.fr (ministère de la Santé), « Pourquoi, quand et comment bien se laver les mains ? », publié le 02/10/2025. MSA Île-de-France, « Mesures d'hygiène », 09/2013 (essuie-mains à usage unique).

KIT CONTRÔLE D'HYGIÈNE · FICHE 2/2

# Utiliser et entretenir votre OUDO PRO

OUDO PRO fonctionne sans raccordement et sans électricité : un réservoir de 17 L d'eau propre, un réservoir de 24 L d'eaux usées, une pompe à pied et un distributeur de savon intégré.

### Avant le service

- Remplissez le réservoir d'eau propre avec de l'**eau potable**.
- Vérifiez que le réservoir d'eaux usées est vide.
- Remplissez le distributeur de savon.
- Placez à côté des essuie-mains à usage unique et une poubelle.

### Pendant le service

- Lavez-vous les mains à chaque moment listé en fiche 1.
- Actionnez l'eau avec la pédale : vos mains ne touchent pas de robinet.
- Surveillez les niveaux d'eau propre et d'eaux usées.

### Après le service

- Videz le réservoir d'eaux usées et éliminez-les dans de bonnes conditions d'hygiène, dans un point d'évacuation des eaux usées.
- Nettoyez la vasque, la pédale et les réservoirs.

## Registre d'entretien (facultatif)

Pour garder une trace de l'entretien de votre point de lavage des mains. Cochez et paraphez.

| Date | Remplissage eau potable | Vidange eaux usées | Nettoyage | Initiales |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**Important :** ce document est une aide fournie par OUDO. Il ne remplace pas votre plan de maîtrise sanitaire et ne garantit pas le résultat d'un contrôle. Vérifiez les exigences propres à votre activité auprès de votre DDPP (Direction départementale de la protection des populations).

**Sources :** eau potable et élimination des eaux usées : Règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre III, point 2 e) et f). Moments du lavage : Service-public.gouv.fr (vérifié le 12/03/2024). Caractéristiques d'OUDO PRO : fiche produit oudo.store/oudo-pro. · OUDO · oudo.store · WhatsApp +590 690 05 50 23