

		<b>MODE OPERATOIRE</b>			MO 8214 / 01
		<b>BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET TENUE DU PERSONNEL</b>			02/08/2013 PAGE 2 / 2
REDIGE PAR	VERIFIE PAR	APPROBATEUR	EDITE LE	MIS A JOUR	
G. Lambolez	M. Lemoine	E. Dietsch	23/08/13		

## 5° Recommandations :

### Règles d'hygiène de base :

- ☞ **Hygiène corporelle** : être propre pour venir travailler
- ☞ **Cheveux** : propres et attachés s'ils sont longs
- ☞ **Ongles** : courts, propres, sans vernis et sans faux ongles
- ☞ **Bijoux** : mains et poignets sans bijoux (*l'établissement tolère le port de l'alliance*)
- ☞ **Blouse** : manches courtes ou relevées
  
- ☞ Si des effets personnels sont portés sur la tenue (*gilet, veste...*), ils devront être propres et ne pas être utilisés lors des soins rapprochés (*changes, toilettes...*)
- ☞ Les tenues sont stockées dans un vestiaire régulièrement nettoyé

### Recommandations sur l'utilisation de la tenue de travail :

- ☞ **La tenue professionnelle est changée de préférence quotidiennement et dès que souillée**
- ☞ **Les poches sont vidées avant de les évacuer** dans le circuit du linge sale
- ☞ **Les professionnels n'emportent pas leur tenue de travail à leur domicile**, la tenue est entretenue par l'établissement.
- ☞ Pour le respect des précautions standard et des précautions complémentaires, des tabliers plastiques à usage unique sont à disposition pour la protection de la tenue de travail et la prévention de la transmission croisée.
- ☞ Lorsque le nursing ou l'entretien des locaux et le service au repas est réalisé par la même personne, ce professionnel portera une tenue spécifique ou un tablier.
- ☞ Les agents de service disposent d'une tenue pour l'entretien des locaux et d'une tenue pour la restauration.
- ☞ Les aides soignants et AMP disposent d'une tenue pour les soins et d'un tablier de restauration pour les temps de repas.

Date :

Signature :

