

Hygiène du lieu de travail.



Wattiez Fanny
Fanny.wattiez@attentia.be



attentia
feeling good works great

le travail, nid à germes et bactéries.

Qu'est ce qui se cache dans vos locaux?

Vous ne vous le savez peut-être pas, mais en ce moment vous avez environ **10 millions de collègues** que vous n'avez encore jamais rencontré.

Pas convaincu ? Regardons cela de plus près.



Les bactéries sont partout

Un plan de travail compte plus de **700 bactéries / CM2**.

Le nombre moyen de **germes présent sur votre plan de travail est environ 400 fois supérieur à celui d'une cuvette de toilettes**.

Toujours intéressé par un sandwich devant votre ordinateur pour déjeuner ?

Des germes jusqu'en salle de pause.

Une dernière chose avant que vous ne couriez à la cuisine pour vous laver les mains.

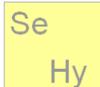
Une étude a montré que **75% des robinets** des salles de pauses, **48% des touches de micro-onde** et **26% des poignées de réfrigérateurs** étaient suffisamment contaminés pour vous transmettre un virus ou un rhume.

Les cuisines que l'on partage sont bien pires en ce qui concerne virus et bactéries que les toilettes, car les toilettes sont nettoyées et désinfectées de façon plus régulière par les employés.

Et chez Clariant?

Bilan de notre visite 😊





Vous souhaitez en savoir plus ?

La présentation intégrale est disponible dans la section membres du site.

Cette section est accessible pour les membres en ordre de cotisations.

Vous souhaitez devenir membre ?

Toutes les informations sont disponibles sur

<https://www.sehy.be/inscription>