



Février 2026

## Dispositif de nettoyage et lave-mains dans les établissements du secteur alimentaire

Dans les établissements de ce secteur, la transformation des denrées alimentaires est soumise à des normes d'hygiène dont le respect est notamment facilité par des dispositifs de nettoyage et des lave-mains adaptés aux processus suivis.

**Règle universelle :** Chaque zone (toilettes incluses) doit comporter un nombre suffisant de lave-mains raccordés à l'eau courante, chaude et froide.



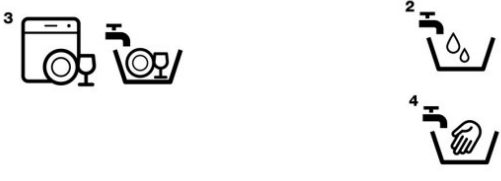



Les exigences en matière de dispositifs de nettoyage et de lave-mains varient selon le type d'établissement. Elles dépendent du processus de production de l'offre (de repas).

**Les types d'établissements sont définis ci-dessous et les installations nécessaires, au verso.**

Types d'établissements	Description
Type 1	<b>Aucune restriction de processus.</b> Faible part de produits prêts à être cuisinés. L'offre (de repas) n'a pas besoin d'être limitée (préparation, précuisson, etc. sont possibles). <i>Exemples :</i> grands établissements de restauration, hôpitaux, EMS, etc.
Type 2	<b>Restrictions applicables</b> (séparation claire des zones propres/souillées, séparation temporelle des opérations). Faible part de produits prêts à être cuisinés. La préparation et la précuisson font partie de la fabrication des repas. <i>Exemples :</i> restaurants, foyers, sites de production, restaurants d'entreprise, etc.
Type 3	<b>Restrictions applicables.</b> La préparation des légumes, salades et fruits n'est pas possible. Utilisation exclusive de denrées <b>prêtes à être cuisinées</b> . L'offre (de repas) est ainsi <b>légèrement limitée</b> (précuisson toutefois possible). <i>Exemples :</i> restaurants, foyers, sites de production, restaurants d'entreprise, etc.
Type 4	<b>Restrictions applicables et offre (de repas) limitée.</b> La préparation des légumes, salades et fruits n'est pas possible. Utilisation exclusive de denrées <b>prêtes à être cuisinées</b> . Les bars et buffets sont aussi concernés. <i>Exemples :</i> enseignes de vente à l'emporter, bar, commerce de détail ou petite boutique, petite garderie, etc. proposant peu de repas par jour, une petite production (p. ex. sandwiches) ou du pain cuit sur place.
Type 5	<b>Restrictions applicables et offre (de repas) très limitée.</b> Les installations permettent une production simple ainsi que le lavage de la vaisselle et des mains. <i>Exemples :</i> boutique avec coin de cuisson, grandes familles, local d'association, etc.
Type 6	<b>L'établissement ne produit rien</b> , mais dispose d'un comptoir pour la vente. <i>Exemples :</i> points de vente des boulangeries, boucheries, fromageries, etc.



## Exigences en matière de dispositifs de nettoyage et de lave-mains

	Description
<p><b>Type 1</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <sup>1</sup>Double évier pour le lavage et la préparation des légumes, salades, fruits</li> <li>- <sup>2</sup>Évier pour le prélèvement de l'eau potable nécessaire à la production, l'évacuation de l'eau de cuisson et le refroidissement des aliments</li> <li>- <sup>3</sup>Lave-vaisselle et évier de pré-lavage</li> <li>- <sup>4</sup>Lave-mains équipé de l'eau courante, chaude et froide, ainsi que de distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains jetables dans toutes les zones (toilettes incluses)</li> </ul>
<p><b>Type 2</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <sup>5</sup>Double évier pour le nettoyage et la préparation des légumes, salades, fruits dans le secteur de nettoyage, avec ou sans lave-vaisselle</li> <li>- <sup>2</sup>Évier pour le prélèvement de l'eau potable nécessaire à la production, l'évacuation de l'eau de cuisson et le refroidissement des aliments</li> <li>- <sup>4</sup>Lave-mains équipé de l'eau courante, chaude et froide, ainsi que de distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains jetables dans toutes les zones (toilettes incluses)</li> </ul>
<p><b>Type 3</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <sup>3</sup>Lave-vaisselle et plonge de pré-lavage</li> <li>- <sup>2</sup>Évier pour le prélèvement de l'eau potable nécessaire à la production, l'évacuation de l'eau de cuisson et le refroidissement des aliments</li> <li>- <sup>4</sup>Lave-mains équipé de l'eau courante, chaude et froide, ainsi que de distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains jetables dans toutes les zones (toilettes incluses)</li> </ul>
<p><b>Type 4</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <sup>3</sup>Lave-vaisselle et plonge de pré-lavage</li> <li>- <sup>4</sup>Lave-mains équipé de l'eau courante, chaude et froide, ainsi que de distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains jetables dans toutes les zones (toilettes incluses)</li> </ul>
<p><b>Type 5</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <sup>6</sup>Double évier pouvant servir à la production simple ainsi qu'au lavage de la vaisselle et des mains</li> </ul>
<p><b>Type 6</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <sup>4</sup>Lave-mains équipé de l'eau courante, chaude et froide, ainsi que de distributeurs de savon liquide et d'essuie-mains jetables dans toutes les zones (toilettes incluses)</li> </ul>

**Bases légales :** Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIQUs ; RS 817.02)  
Ordonnance sur l'hygiène (OHyg ; RS 817.024.1)

**À noter :** Les exigences sont définies pour des exemples d'établissements courants. Une liste exhaustive de tous les cas de figure n'est pas possible. Chaque situation doit être appréciée pour elle-même.