

## 3-2 - RISQUES LIÉS AU MANQUE D'HYGIÈNE SUR LES LIEUX DE TRAVAIL

### DE QUOI PARLE-T-ON ?

Le code du travail impose à l'employeur des dispositions très générales relatives à l'entretien des lieux de travail. « Les locaux de travail et leurs annexes sont régulièrement entretenus et nettoyés. Ils sont exempts de tout encombrement » (article R. 4224-18).

L'hygiène sur le lieu de travail participe à la qualité de vie au sein du service. Elle peut jouer un rôle sur l'ambiance de travail et renvoie une certaine image de l'administration, tant auprès des agents qu'auprès des usagers. Par ailleurs, l'hygiène individuelle des agents participe aussi à l'hygiène au travail.

D'une manière générale, le respect des règles d'hygiène est l'un des moyens élémentaires de prévention des maladies professionnelles.

### QUELS ENJEUX ?

Les inspecteurs santé et sécurité au travail (ISST) relèvent unanimement de trop nombreuses insuffisances en matière de nettoyage et rangement des locaux. La formulation de 629 observations dans les rapports des inspecteurs, en 2011, démontre l'importance de ce sujet. L'absence ou l'insuffisance d'entretien des locaux de travail ont été relevés dans 197 visites (environ 1/3 des visites).

Les ISST relèvent que le nettoyage des locaux constitue l'une des attentes les plus fortes des agents dans les sites ayant fait l'objet de contrôles.

La propreté est un critère primordial sur le lieu de travail pour 71 % des Français actifs, avant la lumière (65%), le niveau sonore (55%) et l'espace (47%). 69 % des Français estiment que l'absence de propreté sur leur lieu de travail influence négativement leur motivation et même leurs performances au travail (61%).

Par ailleurs, s'agissant des comportements individuels, les mains et les tenues de travail peuvent véhiculer un certain nombre de substances chimiques ou biologiques potentiellement dangereuses pour la santé. Les questions relatives à l'hygiène individuelle sont délicates à aborder car elles relèvent de la sphère personnelle.

### SITUATIONS D'EXPOSITION

3.2.1 Hygiène des lieux de travail

3.2.2 Hygiène et équipement des installations sanitaires

3.2.3 Hygiène liée à la manipulation d'aliments

3.2.4 Autre (à préciser)

## **ANALYSE DE LA SITUATION D'EXPOSITION**

### **Individu(s)**

Les comportements individuels en terme de port d'équipements de protection individuelle, de lavage des mains, d'hygiène respiratoire, d'hydratation, de nutrition, de sommeil, d'activité physique, influent sur la santé et la sécurité au travail et doivent être adaptés à l'activité professionnelle.

### **Tâche(s)**

Au-delà des comportements individuels, l'hygiène au travail repose sur la mise à disposition par l'employeur de locaux et d'équipements propres et en bon état. L'ensemble des locaux est concerné : postes de travail, vestiaires, sanitaires, locaux de restauration, locaux sociaux.

### **Matériel(s)**

Les agents sont exposés en cas d'absence :

- ▀ d'installations sanitaires séparées pour le personnel masculin et féminin ;
- ▀ de point d'eau potable, à température réglable ;
- ▀ de savon doux ou de moyens de nettoyage ;
- ▀ de moyens de séchage appropriés (essuie-mains papier à usage unique, sèche-mains électrique) ;
- ▀ de solutions hydroalcooliques en l'absence de point d'eau ;
- ▀ de douches en cas de travaux insalubres et salissants (fixés par arrêté) ;
- ▀ d'armoires doubles à prévoir pour les travaux salissants.

### **Milieu**

- ▀ Manque d'hygiène des lieux de travail et leurs dépendances ;
- ▀ Problème d'hygiène alimentaire (non respect de la méthode HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point).

## **EXEMPLES DE MESURES DE PRÉVENTION**

### **TECHNIQUES COLLECTIVES**

- ▀ Ventilation et assainissement de l'air propre à maintenir une ambiance saine ;
- ▀ Mise en œuvre de toutes les clauses, y compris de pénalités, figurant dans le marché national d'entretien des locaux ;
- ▀ Nettoyage quotidien des installations sanitaires ;
- ▀ Méthode de la marche en avant en hygiène alimentaire ;
- ▀ Mise à disposition d'installations sanitaires, de point d'eau potable, de savon, de moyens de séchage... ;
- ▀ Mise à disposition de douches et d'armoires doubles en cas de travaux salissants.

## TECHNIQUES INDIVIDUELLES

- ▀ Lavage régulier des mains avant de manipuler des aliments, de manger, après être allé aux toilettes (demander l'avis du médecin de prévention sur le choix des équipements comme les sèche-mains par exemple) ;
- ▀ Hygiène respiratoire (port de masques notamment pour les personnels de restauration) ;
- ▀ Utilisation de matériel à usage unique (charlottes, sur-chaussures...).

## HUMAINES

- ▀ Formation des agents aux bonnes pratiques d'hygiène (par exemple : lavage des mains en période de pandémie) ;
- ▀ Formation des personnels « Berkani » intervenant dans le nettoyage des locaux ;
- ▀ Formation des personnels de restauration à la méthode HACCP ;
- ▀ Consignes écrites pour les agents chargés de l'entretien des équipements sanitaires.

### POUR ALLER PLUS LOIN...

Aide-mémoire juridique de l'INRS,  
Installations sanitaires des entreprises (TJ11)  
Mensuel "Travail et sécurité" de l'INRS n° 616  
(mars 2002)  
Dossier web de l'INRS, "Hygiène au travail  
(DW 19)