

Hygiène au travail

L'hygiène au travail repose sur des locaux adaptés, sur la mise à disposition d'installations spécifiques (sanitaires, vestiaires, local de pause ou de restauration) et d'équipements appropriés (vêtements de protection ou équipements de protection individuelle). L'entretien et le nettoyage de ces locaux, installations ou équipements sont de la responsabilité de l'employeur. L'hygiène au travail repose également sur des comportements individuels (lavage des mains, nutrition, hydratation, sommeil...).

Ce qu'il faut retenir**Comportements individuels**

Lavage des mains
 Hygiène respiratoire
 Utilisation d'équipements de protection et de produits d'hygiène
 Hydratation
 Nutrition
 Sommeil
 Activité physique

A prévoir par l'employeur : locaux et équipements**Cadre réglementaire****Mesures à envisager pour certains secteurs**

Secteur du bâtiment
 Industries agroalimentaires
 Personnels à forte mobilité

Ce dossier ne traite pas des règles particulières d'hygiène en milieu de soins ou dans le domaine de la biotechnologie.

■ Ce qu'il faut retenir

Bactéries, virus, produits chimiques ou biologiques, salissures, poussières... Les mains et les tenues de travail peuvent véhiculer un nombre important de substances chimiques ou biologiques potentiellement dangereuses pour la santé. Quelques mesures d'hygiène au travail, aidées et appuyées par une organisation appropriée, permettent de prévenir certains des risques liés à ces nuisances professionnelles.

L'hygiène au travail repose notamment sur :

- des comportements individuels (port d'équipements de protection adaptés, lavage des mains, nutrition, hydratation et sommeil adaptés aux contraintes du travail, activité physique),
- des locaux adaptés (installations sanitaires, ventilation et assainissement de l'air, local de pause et de restauration...),
- l'entretien et le nettoyage réguliers des locaux et équipements de travail.

Les questions relatives à l'hygiène individuelle sont délicates à aborder car elles relèvent de la sphère personnelle des salariés. Les entreprises peuvent, par l'intermédiaire des médecins du travail et des responsables de santé et de sécurité, donner à leurs salariés quelques conseils.

Les conditions de travail ont un impact sur la santé, et ne permettent pas toujours d'assurer une hygiène de vie correcte. Inversement, la santé et la sécurité au travail peuvent être influencées par des comportements individuels en matière de nutrition, de sommeil ou d'activité physique, qu'il convient d'adapter à l'activité professionnelle.

L'employeur est tenu de mettre en œuvre des mesures pour réduire les risques professionnels, d'informer les salariés des comportements à privilégier, et de mettre à disposition des équipements appropriés. Les installations sanitaires comportent des lavabos, des toilettes, des vestiaires et le cas échéant, des douches en nombre suffisant et en bon état de fonctionnement. Les mesures organisationnelles doivent reposer sur une analyse pertinente des conditions de travail : disposer les points de lavage à proximité des postes salissants, assurer le nettoyage régulier de ces installations, garantir le confort et l'intimité des utilisateurs... Concernant les professions particulièrement salissantes, les employeurs sont tenus à des obligations supplémentaires.

Pour vous aider et aller au-delà de ce dossier Web, l'INRS vous propose plusieurs outils d'information sur l'hygiène au travail.

Hygiène au travail : pour aller plus loin

- « Pourquoi et comment bien se laver les mains ? » (brève du site INRS mettant à disposition une animation sur le lavage des mains)
- Série d'affiches INRS sur « Hygiène des lieux de travail » et « Hygiène de vie »
- « Installations sanitaires des entreprises » (aide-mémoire juridique INRS)
- Site de l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES - <http://www.inpes.fr/>), proposant des guides et des affiches sur l'hygiène et la nutrition

■ Comportements individuels

L'hygiène individuelle des salariés participe à l'hygiène au travail. Les conditions de travail ont un impact sur la santé. Inversement, 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 ou d'activité physique influent sur la santé et la sécurité au travail et doivent être adaptés à l'activité professionnelle.

Les mains souillées sont vecteur de contamination, pour soi-même ou son entourage (privé comme professionnel), parfois par l'intermédiaire d'objets usuels (poignées de portes, outils, crayons, téléphone...). Les tenues de travail peuvent, elles aussi, être contaminées : elles représentent alors un risque et pour le salarié et pour son entourage.

L'hygiène au travail passe nécessairement par un nettoyage régulier des mains, des vêtements utilisés pendant le travail et des équipements de protection individuelle.

Quelques règles d'hygiène en milieu de travail pour le salarié

- Se laver les mains avant de manger, de boire ou de fumer, après tout contact potentiellement contaminant, ainsi que avant et après être allé aux toilettes
- Ne pas porter les mains ni un objet (stylo par exemple) à la bouche
- En cas de piqûre, morsure ou coupure, laver immédiatement la plaie avec de l'eau potable et du savon
- Protéger toute plaie avec un pansement imperméable
- Se doucher en fin de poste en cas de travail exposant à des poussières, des liquides ou des projections
- Si possible, se changer avant de quitter le travail
- Changer régulièrement de vêtements de travail (en évitant de remettre des vêtements imprégnés de poussières ou de produits chimiques ou biologiques)
- Ne pas rapporter à son domicile des vêtements souillés (qui peuvent contribuer à transférer des pollutions en milieu familial)

□ Lavage des mains

Le lavage régulier des mains est essentiel. Il peut se faire avec de l'eau et du savon. Il faut savoir toutefois qu'un excès de nettoyage est nocif pour la peau (elle perd ses capacités de protection). Ne sont rappelées ici que les règles du lavage simple. La technique de lavage employée doit cependant être adaptée aux besoins et/ou au milieu de travail. Par exemple, pour les expositions à des risques biologiques, il existe une alternative au lavage des mains à l'eau et au savon : l'utilisation d'une solution hydro-alcoolique.



Se laver les mains régulièrement est essentiel à une bonne hygiène

Quand et comment se laver les mains à l'eau et au savon ?

Quand ?

- Avant et après être allé aux toilettes
- Avant de manger
- Avant les pauses
- Avant de poser ou d'enlever ses lentilles de contact
- En fin de poste, avant de rentrer chez soi

Comment ?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Enlever bagues et bracelets (qui diminuent l'efficacité du lavage) ■ Mouiller ■ Savonner, de préférence avec du savon liquide ■ Prendre le temps de frotter sans broser entre les doigts, les paumes et sur le dos des mains, sans oublier les pouces, et nettoyer les ongles en frottant doucement les doigts contre la paume opposée ■ Rincer sous l'eau courante ■ Sécher avec un essuie-main à usage unique
------------------	--

□ Hygiène respiratoire

Quand on est malade, il est important de ne pas diffuser ses germes. De nombreuses infections (grippe, rhume...) sont véhiculées aussi par l'air. Il est donc nécessaire d'avoir de bonnes habitudes pour limiter les risques de contamination.

Hygiène respiratoire pour limiter les risques de contaminations
<ul style="list-style-type: none"> ■ Se couvrir la bouche lorsque l'on tousse ■ Se couvrir le nez chaque fois que l'on éternue ■ Se moucher et ne cracher que dans des mouchoirs en papier à usage unique, que l'on jette à la poubelle ■ Ne pas oublier de se nettoyer les mains régulièrement

□ Utilisation d'équipements de protection et de produits d'hygiène

Le salarié utilise les équipements et produits adaptés aux postes de travail mis à disposition par l'employeur. Les salariés doivent obligatoirement avoir accès à un point d'eau, à des installations sanitaires, à des produits d'hygiène adaptés, et si nécessaire des équipements de protection individuelle.

Exemples d'équipements de protection et de produits d'hygiène mis à disposition du salarié
<ul style="list-style-type: none"> ■ Savon doux (ni trop détergent, ni trop abrasif) ■ Moyens de séchage ou essuyage : de préférence des essuie-mains papier à usage unique ■ Equipements de protection (gants, vêtements...) ■ Solutions hydro-alcooliques en l'absence de point d'eau

Le savon doit être adapté à la nature des salissures. Pour les salissures courantes, il convient d'utiliser des savons sans solvant. Pour des produits tels que peintures, vernis, résines, huiles minérales et végétales, graisses, cambouis, goudrons, il faudra utiliser des savons spécifiques (parfois à base solvantée à des concentrations normalisées, ou contenant des agents gommants). Il faut absolument éviter d'utiliser des produits tels que le white-spirit.

Les vêtements de protection ou certains équipements comme les chaussures de sécurité ou les gants de protection sont réservés à un usage personnel. Cela permet d'éviter la transmission de germes, de mycoses ou de parasites à d'autres salariés.

Les mycoses peuvent être dues à la macération des pieds dans les chaussures. En effet, le port prolongé de chaussures trop hermétiques crée une ambiance favorable à leur développement et à des auto-contaminations répétées. Il est donc conseillé d'avoir deux paires de chaussures pour en alterner le port et pour permettre d'éliminer l'humidité absorbée. Il est également recommandé de se laver les pieds régulièrement à l'eau savonneuse et de veiller à bien les sécher. Des produits contre la transpiration peuvent être aussi utilisés.



© Vincent Nguyen/INRS



© Vincent Nguyen/INRS

Rangement de vêtements et de chaussures de travail sur un site industriel

La fourniture, le nettoyage, l'entretien et le remplacement des vêtements de travail sont organisés et pris en charge par l'employeur. L'entreprise peut confier cette gestion à une entreprise extérieure.

Pour en savoir plus, consultez les dossiers Web « Risque chimique », « Risque biologique en milieu professionnels » et « Protection individuelle ».

□ Hydratation

Le travail par fortes chaleurs ou avec effort physique favorise la perte en eau du corps, notamment par la transpiration. C'est pourquoi il est recommandé de respecter l'équilibre hydrique du corps : la quantité d'eau perdue ne devrait pas dépasser la quantité consommée. Plus on élimine, plus on doit boire.

Quelques recommandations en matière d'hydratation au travail

- Boire régulièrement, été comme hiver, même si l'on ne ressent pas la soif
- Exclure les boissons alcoolisées (pouvant être à l'origine de pertes de vigilance ou d'accidents)
- Éviter les boissons énergisantes ou les sodas sucrés

Un point d'alimentation en eau potable (fraîche si possible) doit être prévu dans toutes les entreprises. En l'absence de point d'eau, il faut prévoir d'en fournir en bouteilles.

□ Nutrition

Il n'appartient pas à l'employeur de veiller à l'équilibre alimentaire des salariés. Cependant, quelques principes de base peuvent être rappelés par le service de santé au travail.

Cinq conseils nutritionnels pour être en forme tout au long de la journée de travail

- Débuter la journée par un petit-déjeuner complet
- Ne pas sauter de repas
- Manger équilibré en variant les menus, à des heures régulières
- Faire une pause consacrée uniquement au repas en milieu de journée de travail
- Ne pas oublier de boire suffisamment, en évitant la consommation de boissons alcoolisées

Les repas sont pris à la cantine, dans le local prévu à cet effet ou à l'extérieur, mais pas à son poste de travail (vestiaire, bureau, véhicule...). Il est indispensable de se laver les mains avant tout repas, et dans la mesure du possible, d'enlever ses vêtements de travail. Dans tous les cas, il faut ôter ses équipements de protection individuelle.

Pour un travail de nuit ou posté, il est nécessaire d'adapter la manière de manger à ce rythme, et d'essayer de prendre les repas tous les jours à la même heure. De plus, il faut éviter les sucres rapides (barres énergétiques, boissons chocolatées, sodas...), car ils induisent un « pic de tonus » suivi d'un brusque « coup de barre ».

Ne pas hésiter à signaler au médecin de travail ou à son médecin traitant tout problème digestif ou alimentaire : il peut être lié aux horaires décalés.

□ Sommeil

La qualité et la durée du sommeil ou du repos ont un impact non négligeable sur le travail. Un sommeil perturbé peut entraîner des somnolences, des pertes de vigilance et un risque accru d'accidents. Idéalement, après un repas léger, il est conseillé de dormir 7 à 8 heures.

Améliorer la qualité du sommeil et la vigilance au travail

Qualité du sommeil	<ul style="list-style-type: none"> ■ Faire de l'exercice régulièrement ■ S'endormir à heures régulières ■ Au moins deux heures avant de se coucher, éviter l'activité sportive ou les jeux sur écran
Vigilance au travail	<ul style="list-style-type: none"> ■ Adapter si possible son activité aux fluctuations de vigilance ■ Varier les tâches pour rompre la monotonie ■ Récupérer pendant les pauses pour les activités qui le nécessitent

Recommandations générales données à titre indicatif, pour un travail de jour

Le médecin du travail ou les responsables santé et sécurité conseillent l'employeur pour l'aménagement de l'activité et l'organisation de pauses ou de plages de récupération en fonction des tâches à effectuer.

Le travail de nuit ou le travail posté (horaires décalés) perturbent la qualité et la durée du sommeil. Cependant, certains conseils peuvent être donnés, permettant d'en diminuer les effets sur la santé.

Conseils pour les travailleurs de nuit ou en horaires décalés	
Qualité du sommeil	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tenir compte de ses impératifs familiaux et sociaux pour organiser ses plages de sommeil ■ Dormir dans un endroit calme, sombre, sans bruit et pas trop chauffé ■ Pour un travail de nuit, faire une sieste dans l'après midi de 1 h 30 maximum
Amélioration de la vigilance	<ul style="list-style-type: none"> ■ Travailler de préférence dans un local bien éclairé ■ Favoriser les échanges à voix haute ■ Faire si possible une pause en milieu de poste ■ Faire quelques exercices d'assouplissement ■ Boire de l'eau régulièrement ■ Lors d'une pause, dormir si possible pendant quelques minutes (sommeil flash)

Recommandations générales données à titre indicatif

Attention ! Une consommation excessive de café peut être à l'origine de nombreux maux (anxiété, stress, accélérations des battements de cœur voire palpitations...).

Rappelons que l'augmentation des troubles cardiovasculaires observée chez les travailleurs de nuit est notamment attribuée à la surconsommation de tabac et de café.



Vigilance au volant : un impératif pour garantir la sécurité de conduite la nuit

□ Activité physique

Avoir une activité physique régulière fait partie de l'hygiène individuelle et contribue à préserver la santé. Or, la majorité des salariés occupent aujourd'hui des postes de travail sédentaires : ils travaillent de façon statique, le plus souvent assis devant un écran d'ordinateur. Il est donc nécessaire de compenser cette immobilité au travail : changer d'activité, organiser des pauses suffisantes pour bouger, marcher et faire des mouvements simples de gymnastique...

Travail sédentaire : trois conseils simples pour bouger
<ul style="list-style-type: none"> ■ Faire quelques mouvements pour détendre les épaules ■ Prendre l'escalier au lieu de l'ascenseur ■ Préférer marcher plutôt que de prendre la voiture pour les petits trajets

Quels que soient le travail et la tâche à effectuer, il est important d'adopter une posture et des mouvements adéquats.

Ils ne sont possibles qu'avec un bon aménagement du poste et des équipements de travail adaptés à la tâche.

Etre bien assis ne signifie pas être inactif. Il convient de changer de position régulièrement, de garder le dos droit...



Poste de travail sédentaire dans un centre d'appels

En dehors du travail, il est également important de pratiquer une activité physique régulière.

Pour en savoir plus sur les postures de travail, consultez le dossier Web « Travailler assis ou debout ».

■ A prévoir par l'employeur : locaux et équipements

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 et des installations de l'entreprise sont concernés : postes de travail, vestiaires, sanitaires, locaux de pause et de restauration...

□ Entretien et nettoyage



Entretien des sols dans une laiterie

Sans nettoyage ou entretien régulier, les surfaces et les ambiances sont très rapidement salies, à la fois par l'usage quotidien des locaux et par l'activité de travail.

Pour maintenir un bon niveau d'hygiène dans l'entreprise, il est donc indispensable d'entretenir régulièrement les locaux. Ce maintien en état de propreté est l'affaire de tous, employeur et salariés.

Quelques conseils pratiques pour maintenir les locaux de travail en état de propreté

- Ne pas laisser traîner le matériel, les chiffons, les emballages
- Utiliser les poubelles prévues pour éliminer tout déchet
- Lors de l'utilisation des sanitaires, adopter un comportement responsable et se laver les mains après usage
- Garder un local de pause propre : tables nettoyées, gobelets jetés, vaisselle lavée...

Tous ces gestes simples facilitent et simplifient le travail des personnes chargées de l'entretien et du nettoyage.

Comme les locaux, les équipements de travail (outils, tenues de travail et autres équipements de protection) doivent être nettoyés régulièrement et entretenus (réparés ou renouvelés).

□ Ventilation et assainissement de l'air

Les locaux de travail doivent être ventilés ou aérés régulièrement, afin de maintenir une ambiance saine (poussières, humidité). Pour les locaux climatisés ou ventilés mécaniquement, certains paramètres (température, vitesse de l'air...) sont à ajuster pour préserver la santé des salariés.

Pour les activités particulièrement polluantes, des moyens techniques doivent être prévus pour que les concentrations en polluants soient les plus basses possibles (aspiration localisée des polluants à leur source d'émission, ventilation générale des locaux...).



Système de ventilation et d'aération dans l'agroalimentaire

Pour en savoir plus, consultez le guide pratique de ventilation « L'assainissement de l'air des locaux de travail » (ED 657).

□ Equipements de protection individuelle

Lorsque la protection collective est insuffisante et que la situation de travail nécessite l'utilisation d'équipements de protection individuelle (gants, masque, casque...), le chef d'établissement doit en mettre à disposition des salariés exposés. Il doit choisir des EPI « appropriés aux risques » ou « convenablement adaptés aux risques à prévenir » et aux « conditions et caractéristiques particulières du travail ». Il peut également mettre à disposition de ses salariés des vêtements de protection.

Il peut demander l'avis du médecin du travail sur le choix de ces équipements, ainsi que sur celui des produits d'hygiène (produits de lavage des mains notamment).

□ Vestiaires et installations sanitaires

Un bon niveau d'hygiène sur les lieux de travail ne peut se concevoir sans vestiaires ou installations sanitaires, permettant aux salariés de se changer, de se laver dans de bonnes conditions. Ces installations sont réglementées par le Code du travail. Elles doivent être maintenues en état de propreté et régulièrement entretenues.

Recommandations pour l'installation et l'hygiène des vestiaires collectifs

- Séparés du local de travail et à proximité des sanitaires
- Non mixtes (un local pour les hommes, un local pour les femmes)
- Armoires individuelles fermant à clef et permettant de suspendre plusieurs vêtements
- Pour les travaux salissants, des armoires doubles sont à prévoir (permettant la séparation vêtements de ville et de travail)
- Bancs ou chaises en nombre suffisant
- Point d'eau potable
- Local et armoires propres et entretenus



Vestiaires collectifs et installations sanitaires dans une grande entreprise

Les installations sanitaires sont dans un local spécifique. Elles comprennent des lavabos, des toilettes et des douches le cas échéant (travaux salissants).

Incontournables pour les installations sanitaires

- Séparés du local de travail, à proximité des vestiaires et en nombre suffisant
- Un local pour les hommes, un local pour les femmes
- Point d'eau potable à température réglable
- Moyens de nettoyage et de séchage appropriés (savon, essuie-mains à usage unique...)
- Urinoirs et/ou cabinets équipés de chasse d'eau et pourvus de papier hygiénique
- Poubelles
- Nettoyage régulier, au minimum en fin de journée

Pour les installations peu utilisées (et particulièrement les douches), il est recommandé de faire couler l'eau (froide et chaude) au moins une fois par semaine. Cela permet d'éviter des eaux stagnantes dans les canalisations où peuvent se développer des bactéries comme les légionelles.

□ Lieux de pause et de restauration

Ces lieux sont conçus pour permettre aux salariés de se reposer ou de se restaurer. Les locaux doivent être agréables, confortables, isolés phoniquement, permettant de se détendre, propres et entretenus. Un mobilier adapté (sièges et tables) est mis à disposition en nombre suffisant.

Le local de restauration est équipé au minimum :

- d'un robinet d'eau potable (fraîche et chaude),
- d'un réfrigérateur,
- d'une installation permettant de réchauffer les plats (plaques chauffantes, micro-onde, four...).



Réfectoire dans une petite entreprise

Le nettoyage de ce local et de ses équipements (réfrigérateur en particulier) est à la charge de l'employeur. Les utilisateurs doivent cependant laisser après usage un emplacement et des équipements propres : nettoyer leur table, jeter ce qui doit l'être, faire sa vaisselle...

Pour en savoir plus, consultez la brochure « Conception des lieux et des situations de travail » (ED 950).

■ Cadre réglementaire

L'employeur doit prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé de ses salariés. Cette obligation est la base des principes généraux de prévention parmi lesquels figure l'hygiène (article L. 4121-1 du Code du travail). Ainsi, l'employeur est tenu d'entretenir les locaux et les équipements de travail, d'en assurer la propreté et de mettre à disposition des salariés certaines facilités (installations sanitaires, point d'eau...).

□ Entretien des locaux

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. Le médecin du travail et le comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail, ou, à défaut, les délégués du personnel, émettent un avis sur les mesures à prendre pour satisfaire à ces obligations* ». (article R. 4224-18)

□ Installations sanitaires

L'employeur doit mettre « à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d'aisances et, le cas échéant, des douches » (article R. 4228-1 du Code du travail).

Toutes ces installations doivent être conçues de façon à permettre un nettoyage efficace et tenu en état constant de propreté, avec notamment un sol et des parois adaptés (articles R. 4228-3, R. 4228-9 et R. 4228-13 du Code du travail).

Les vestiaires collectifs doivent être isolés du lieu de travail, mais placés à proximité du passage des salariés. Les armoires permettent de suspendre deux vêtements de ville. Elles comprennent un compartiment réservé aux vêtements de travail susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes (article R. 4228-6 du Code du travail).

En cas de personnel mixte (hommes et femmes), les vestiaires et les installations sanitaires doivent être séparés.

Pour en savoir plus, consultez notre aide-mémoire juridique « Installations sanitaires des entreprises » (TJ 11).

□ Aération et assainissement de l'air

Dans les locaux fermés, l'air doit être renouvelé de façon à maintenir un état de pureté de l'atmosphère dans le but de préserver la santé des travailleurs et d'éviter des élévations exagérées de températures, une humidité trop importante ou des odeurs désagréables (article R. 4222-1 du Code du travail). L'employeur est obligé de respecter certaines dispositions en cas de travail dans des locaux à pollutions spécifiques (où sont émis des polluants sous forme de gaz, de vapeurs, de poussières ou d'aérosols liquides), notamment en ce qui concerne le respect de valeurs limites d'exposition (article R. 4222-10 du Code du travail).

Pour en savoir plus, consultez l'aide-mémoire juridique « Aération et assainissement des lieux de travail » (TJ 5).

□ Pause et restauration

Il est interdit de manger à son poste de travail (article R. 4228-19 du Code du travail).

Néanmoins, si au moins 25 travailleurs souhaitent prendre habituellement leur repas sur leur lieu de travail, l'employeur doit leur mettre à disposition un local spécifique (article R. 4228-22 du Code du travail). Il doit veiller à ce que ce local et les équipements disponibles soient nettoyés après chaque repas (article R. 4228-24 du Code du travail).

Ce local peut être utilisé, en dehors des heures de repas, comme un local ou emplacement de repos, lorsque la nature des activités l'exige, et après avis du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT) ou à défaut des délégués du personnel (article R. 4228-25).

□ Equipements de protection individuelle

Les vêtements de travail et les équipements de protection individuelle (EPI) sont fournis gratuitement par l'employeur, qui en assure l'entretien, la réparation ou le remplacement (article R. 4323-95 du Code du travail).

Les EPI sont réservés à un usage personnel, sauf si la nature de l'équipement ou les circonstances exigent leur utilisation successive par plusieurs personnes (casques par exemple). Dans ce cas, des mesures appropriées doivent être prises pour qu'une telle utilisation ne pose aucun problème de santé ou d'hygiène aux différents utilisateurs (article R. 4323-96 du Code du travail).

□ Dispositions particulières

Pour certains secteurs d'activité, il convient de se reporter aux conventions collectives existantes, qui peuvent imposer des dispositions plus contraignantes que celles du Code du travail.

A la demande de l'employeur, l'Inspection du travail peut accorder des dérogations concernant l'aménagement des installations sanitaires (vestiaires collectifs, lavabos ou douches), si les locaux ne permettent pas de répondre aux obligations du Code du travail (article R. 4228-16 du Code du travail).

Pour certains travaux insalubres ou salissants, des douches doivent être mises à disposition des salariés sur le lieu de travail. Les travaux salissants concernés (fixés par l'arrêté du 23 juillet 1947 modifié) sont ceux :

- visés par des tableaux de maladies professionnelles (avec fabrication, préparation, manipulation ou risques d'exposition à certains produits chimiques),
- réalisés dans des locaux où les dispositifs de captage des poussières ou des aérosols s'avèrent insuffisamment efficaces.

De manière générale, consultez la brochure « Conception des lieux de travail. Obligations des maîtres d'ouvrage. Réglementation » (ED 773).

Pour en savoir plus sur les travaux salissants, consultez l'aide-mémoire juridique « Installations sanitaires des entreprises » (TJ 11).

■ Mesures à envisager pour certains secteurs

Au-delà des principes généraux évoqués précédemment, des mesures complémentaires sont parfois nécessaires pour certains secteurs ou types d'activités. C'est le cas par exemple du secteur du bâtiment, de l'industrie agroalimentaire ou pour les personnels à forte mobilité.

□ Secteur du bâtiment

Dans le secteur du bâtiment et sur les chantiers, les installations d'accueil, les vestiaires et les sanitaires sont de préférence fixes. Lorsque ces installations ne sont pas adaptées à la nature du chantier, il est possible d'utiliser des installations mobiles. Les obligations concernant ces installations sont différentes selon la taille et la durée du chantier :

- Pour des chantiers de durée supérieure à quatre mois, des installations sanitaires fixes sont à prévoir.
- Pour des durées inférieures, des véhicules mobiles de chantier, spécialement aménagés et répondant aux besoins (installations sanitaires, restauration...) peuvent être utilisés.

Ces installations doivent être adaptées aux besoins du chantier (nombre de lavabos, de douches, de toilettes, espace réfectoire avec des équipements de réfrigération pour stocker des aliments ou de l'eau, surface au sol...).



Installations mobiles sur un chantier : sanitaires et espace réfectoire

Lorsque la disposition des lieux ne permet pas de mettre en place des véhicules de chantier, un local réfectoire et des sanitaires, « l'employeur cherche à proximité du chantier un local ou un emplacement offrant des conditions au moins équivalentes » (article R. 4534-145 du Code du travail).

Si l'eau courante est impossible à installer, l'employeur devra prévoir un réservoir d'eau potable d'une capacité suffisante, raccordée aux lavabos afin de permettre leur alimentation (article R. 4534-141 du Code du travail). De plus, 3 litres d'eau potable fraîche, par jour et par salarié, sont également à prévoir pour la consommation.

Si le local de vestiaire est trop exigu pour installer des armoires individuelles en nombre suffisant, il est possible de les remplacer par des patères.

Les locaux en sous-sol ne sont tolérés qu'exceptionnellement et que s'il est possible de les aérer, de les éclairer convenablement, et de les tenir en état constant de propreté.

□ Industries agroalimentaires

Dans les industries agroalimentaires, l'hygiène est primordiale pour la sécurité des consommateurs et la qualité des produits et importante pour la santé des salariés. En effet, les ambiances de travail, la nature même du travail et les produits travaillés peuvent générer des risques pour la santé des travailleurs.

L'organisation et les méthodes de travail nécessaires pour garantir une qualité sanitaire sans danger pour les consommateurs impliquent des conditions de travail souvent difficiles voire pénibles pour les salariés.

La plupart du temps, quand l'activité et l'organisation du travail le permettent, une adaptation des méthodes de travail contribue à limiter ou à éliminer ces risques.

Certains postes présentent une organisation en horaires décalés afin de respecter des contraintes de production et de distribution. La fatigue, l'effort physique et les agressions subies par l'organisme peuvent être accentués.

Ambiances spécifiques de l'agroalimentaire	
Ambiances chaudes	conserverie, certains postes de charcuterie, transformation de fruits, biscuiterie/céréales...
Ambiances froides	plats cuisinés ou traiteurs, abattage ou découpe de viandes, mareyage...
Humidité	industrie utilisant beaucoup d'eau et générant des atmosphères humides
Atmosphères collantes visqueuses ou grasses	sucrieries et transformation des fruits, huilerie, charcuterie...
Ambiances salissantes	abattoir et ateliers de découpe, meunerie, boulangerie industrielle...

Ces ambiances contraignantes, couplées à un effort physique, sont un facteur supplémentaire de transpiration, de soif, de froid...

Ces métiers, souvent manuels, sont propices aux petites coupures ou lésions superficielles de la peau au niveau des mains et avant-bras. Ils sont également salissants. Un lavage soigné est donc important pour éviter l'infection de ces plaies, d'autant plus que les produits travaillés peuvent être porteurs d'agents biologiques. Un changement de tenue est indispensable avant chaque pause ou en fin de journée de travail : il permet de ne pas rester en contact avec des produits travaillés et de ne pas contaminer les autres.

Les produits en cours de fabrication ou les déchets peuvent être également sources de danger. Dans les abattoirs et les ateliers de découpe, le nettoyage et la désinfection utilisant un nettoyeur haute pression induisent des risques biologiques pour l'opérateur. Cette technique de nettoyage est déconseillée car elle met en suspension dans l'air des particules biologiques potentiellement dangereuses pour la santé. La douche et le changement de tenue sont d'autant plus essentiels pour éviter une contamination.



Nettoyage des surfaces dans une charcuterie industrielle à l'aide d'un canon à mousse

Pour en savoir plus sur les risques dans l'agroalimentaire, consultez les brochures :

- « *Evaluation des risques professionnels en abattoir. Guide d'autodiagnostic en bouverie-porcherie* » (ED 851)
- « *L'activité du mareyage. Aide au repérage des risques professionnels* » (ED 965)
- « *Prévention des allergies respiratoires professionnelles en boulangerie-pâtisserie. Le souffle des boulangers, un enjeu de santé au travail* » (dossier médico-technique TC 87)

□ Personnels à forte mobilité

Pour les personnes qui n'ont pas accès à un lavage à l'eau et au savon, des solutions hydro-alcooliques peuvent être utilisées. Mais elles ne sont à recommander que pour le risque biologique, et si les mains sont débarrassées de toute salissure (sur des mains visiblement propres). Ces produits s'utilisent sans eau.

- Le volume à utiliser varie d'un produit à l'autre. Il faut appliquer suffisamment de produit pour que les mains restent humides pendant environ 15 secondes.
- Il est nécessaire de frotter toute la surface des mains et des doigts jusqu'à ce que les mains soient sèches (ne pas utiliser de serviette en papier pour les sécher).
- Toutes les 5 ou 10 applications, il est conseillé de se laver les mains à l'eau et au savon.

Pour les personnes travaillant en extérieur (forêts, berges, entretien de parcs naturels...) et qui n'ont pas accès à des sanitaires, il faut penser à mettre à disposition de l'eau (embarquer un jerrican d'eau dans la camionnette par exemple), du savon et un moyen de séchage.