

RISQUES LIÉS À UN MANQUE D'HYGIÈNE

C'est un risque sanitaire lié au non-respect des règles d'hygiène élémentaire, favorisant la transmission des virus, des maladies infectieuses respiratoires (grippe, rhume, bronchite, COVID 19, gastro entérite et autres pathologies respiratoires), la présence de parasites, pouvant entraîner l'apparition de réactions d'hypersensibilité et de gêne respiratoire.

Il revient à l'employeur de mettre à disposition des salariés des locaux propres et des équipements individuels en bon état. (Art. L4221-1 du code du travail).

Quelques situations à risque

- Absence d'entretien et de nettoyage des locaux de travail et des équipements sociaux (cuisine, toilettes...);
- Ventilation non entretenue, défectueuse ;
- Absence d'équipement de protection individuelle lors de la maintenance des installations ;
- Moquette au sol non entretenue pouvant favoriser la présence d'acariens ;
- Présence de poussière en quantité importante favorisée par la présence de matériels informatiques, de moquette ... ;
- Manutention de documents archivés dans une zone d'archives humide, peu nettoyée ;
- Contact régulier avec le public ;
- Manipulation de produits chimiques ;
- Humidité de l'air élevée dans les bureaux favorisant l'apparition de moisissures et de parasites ;
- Absence de trousse de secours ... ;
- ...

Quelques recommandations de règles d'hygiène élémentaire

- Former et/ou rappeler aux salariés les gestes d'hygiène de base :
 - Lavage des mains (afficher la procédure) ;
 - Tousser et éternuer dans son coude ;
 - Utiliser des mouchoirs à usage unique et le jeter à la poubelle après usage ;
 - Régénérer l'air ambiant par ventilation naturelle (ouverture des fenêtres) ou ventilation mécanique ;
 - Nettoyer régulièrement son poste de travail.
- Mettre à disposition une trousse de secours complète et vérifier régulièrement les dates de péremption ;
- Entretien quotidien des locaux (espaces de travail, parties communes, sanitaires) ;
- Points d'eau potable avec savon détergent et essuie-mains à usage unique ;
- Conformément à la loi, rappeler aux salariés l'interdiction de fumer (signalisation), de vapoter, de consommer de l'alcool ou des stupéfiants sur le lieu de travail ;
- Mettre à disposition des vestiaires individuels, si une tenue de travail est nécessaire ;
- Mettre à disposition du gel hydroalcoolique lorsqu'il n'y a pas de point d'eau à proximité du poste de travail ;
- Mettre à disposition des douches et des armoires doubles en cas de travaux salissants ;

- Aspirer régulièrement la moquette et la shampooiner ;
- Mettre à disposition de chaque salarié le petit matériel nécessaire, afin d'éviter le partage entre collègues (stylos...) ;
- Maintenance régulière des VMC et des climatisations ;
- Conformément à la loi, rappeler aux salariés qu'il est interdit de manger à son poste de travail mais dans un endroit dédié, mis à disposition par l'employeur.
- Veiller à la vérification et la maintenance du matériel d'aide à la manutention mécanique (transpalette, chariot...) ;
- ...

Règlementation :

- Art. R4228-1 du Code du Travail : l'employeur doit mettre à disposition de ses salariés « les moyens d'assurer leur propreté individuelle ».
- Art. R4228-7 à 9 du Code du Travail : les salariés doivent avoir à disposition des moyens pour assurer leur hygiène, vestiaires, toilettes, lavabos, douches (en cas de travaux salissants) et de moyens d'essuyage ou de séchage appropriés.
- Art. R4212-1 du code du Travail : les bâtiments et leurs aménagements doivent être réalisés de façon à ce que les locaux fermés dans lesquels les travailleurs sont appelés à séjourner soient conformes aux règles d'aération et d'assainissement prévues aux art. R4222-1 à R4222-17.
- Art. R4228-19 du Code du Travail : il est interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas dans les locaux affectés au travail. L'employeur a donc l'obligation d'interdire aux salariés de prendre leur déjeuner dans leur bureau (dans une note de service, le règlement intérieur ou le contrat de travail).