

Bloc de compétence N°3-TMI_UEA-056

Le 17/01/2020

CONNAISSANCE DES REGLES D'HYGIENE, DE SECURITE ET DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le respect des règles d'hygiène est essentiel dans la vie courante mais plus encore dans le travail ou l'exposition aux toxiques chimiques et contaminants biologiques est plus intense et prolongée : les mesures d'hygiène au travail sont assez simples à mettre en œuvre, permettent de limiter les risques d'apparition de maladies professionnelles et doivent précéder et accompagner les recours aux équipements de protection individuelle et aux installations de protection collective.
De plus, l'hygiène au travail, la propreté des locaux reflètent l'image de marque de l'établissement...



L'essentiel

Les règles et mesures d'hygiène au travail

Le respect des règles d'hygiène est essentiel dans la vie courante mais plus encore dans le travail ou l'exposition aux toxiques chimiques et contaminants biologiques est plus intense et prolongée : les mesures d'hygiène au travail sont assez simples à mettre en œuvre, permettent de limiter les risques d'apparition de maladies professionnelles et doivent précéder et accompagner les recours aux équipements de protection individuelle et aux installations de protection collective.
De plus, **l'hygiène au travail, la propreté des locaux reflètent l'image de marque de l'établissement, participent à la satisfaction des salariés, et contribuent à la qualité de l'accueil.**

L'hygiène au travail repose à la fois sur des obligations de l'employeur (mise à disposition d'installations sanitaires, vestiaires, local de restauration, nettoyage et aération des lieux de travail...), et sur des comportements individuels (lavage des mains, port des vêtements de travail, nutrition ...).

Généralités sur les risques liés à la mauvaise hygiène au travail

L'hygiène au travail concerne les éléments de l'environnement dans lesquels les travailleurs vivent : air inhalé, eau et aliments ingurgités, surfaces touchées. Ce sont des sources de contacts toxiques ou contaminantes insidieuses, car souvent invisibles : les défaillances dans les mesures d'hygiène individuelle maximisent le contact du travailleur avec ces agents chimiques et biologiques, éventuellement radioactifs.

L'utilisation de produits sans cesse plus nombreux et variés dans tous les secteurs industriels, artisanaux, agricoles, **expose la plupart des travailleurs à des risques de toxicité aiguë ou chronique, par voie respiratoire, cutanée ou digestive.** En effet, selon la nature des activités professionnelles et des comportements d'hygiène au travail, les travailleurs peuvent être exposés aux produits chimiques et biologiques ou radioactifs par plusieurs voies d'accès :

- inhalation par voie respiratoire jusqu'aux alvéoles pulmonaires,
- contact cutané et pénétration plus ou moins profonde à travers l'épiderme et le derme,
- ingestion par voie orale et déglutition.

L'inhalation de fumées et poussières minérales (silice, composés de plomb et d'autres métaux, fibres ...) ou organiques ou d'endotoxines présentes dans l'atmosphère, provoque l'apparition de pathologies respiratoires aiguës ou chroniques et de cancers pulmonaires avérée depuis longtemps dans les usines et sur les chantiers, dans les mines et autres travaux souterrains ou dans les établissements agricoles ou d'élevage. **De nombreux symptômes relatifs à l'exposition aux poussières organiques sont encore largement sous-diagnostiqués avec une épidémiologie souvent mal connue et une dangerosité plus insidieuse**, notamment en agriculture. Le risque infectieux peut aussi survenir, **affections pulmonaires, bronchiques, grippe, légionellose, et maladies de la sphère oto-rhino-laryngée**, en particulier dans les milieux confinés, dont les bureaux. Les tours aéro-réfrigérantes mal entretenues des grands immeubles du secteur tertiaire peuvent receler des agents microbiens responsables de pneumopathies communautaires. Les affections respiratoires peuvent être dues aussi **aux moisissures et aux microbes** qui colonisent l'eau des systèmes de climatisation et d'humidification de l'air des locaux de travail, par pulvérisation d'eau formant des aérosols de gouttelettes libérées des réservoirs d'eau contaminée. La longue cohabitation de plusieurs personnes dans des bureaux, les salles des établissements hospitaliers, crèches, maisons de retraite, dans les magasins, les véhicules de transport en commun ..., une aération des locaux défectueuse, entraînent une pollution de l'air importante : les maladies respiratoires dues **aux virus et bactéries aéroportés** se propagent alors aisément, notamment lors des éternuements et de la toux des personnes malades.

Le contact cutané ou projection oculaire avec des agents toxiques entraîne principalement des irritations, des démangeaisons (prurit), des sensations de brûlure, des fissures, desquamations et des crevasses, lésions plus au moins importantes de l'épiderme et par réaction inflammatoire au niveau du derme, des dermatites de contact allergique (urticaire et eczéma) dues aux substances allergènes présentes sur les plans ou équipements de travail et les vêtements.

La pénétration digestive, manuportée ou ingérée, s'opère par déglutition de particules de poussières ou gouttelettes de liquide présentes sur les mains, le visage, les vêtements ou instruments ou surfaces de travail souillés (claviers, poignées de porte, robinets, mobiliers, combinés de téléphone, interrupteurs, boutons-poussoirs, crayons ou stylos ...) ou dans la boisson et les aliments : **zoonoses avec des agents biologiques** (bactéries, champignons, virus, parasites) lors de manipulations ou contentions des animaux, nausées, vomissements, diarrhées (gastroentérite ...), **intoxication par ingestion de métaux lourds** (saturnisme ...), de composés organiques (solvants, carburants, colorants ...), de pesticides, de poussières radioactives, de produits pharmaceutiques, de liquides biologiques en milieux de soins ou dans les laboratoires ou dans les installations sanitaires, les cuisines ou les eaux usées. La pénétration par voie orale se fait soit par ingestion accidentelle d'un produit ou par déglutition de produit, soit par contact direct, en portant les mains ou des objets souillés à la bouche ou en buvant ou avalant de la nourriture.

Dans la plupart des cas, si la possibilité de pénétration par les voies respiratoires est connue, bien trop souvent le risque de pénétration par la peau ou les muqueuses ou par voie digestive est encore sous-estimé.

Extrait de la liste des phrases de risques des étiquettes de produits chimiques

- R20 : Nocif par inhalation
- R21 : Nocif par contact avec la peau
- R22 : Nocif en cas d'ingestion
- R23 : Toxique par inhalation
- R24 : Toxique par contact avec la peau
- R25 : Toxique en cas d'ingestion
- R26 : Très toxique par inhalation
- R27 : Très toxique par contact avec la peau
- R28 : Très toxique en cas d'ingestion

Parmi les risques professionnels nouveaux ou la vigilance et précaution hygiéniques sont indispensables, les nanomatériaux invisibles et les perturbateurs endocriniens agissant en quantités infimes sont préoccupants :

- Les risques professionnels spécifiques associés à la fabrication et à l'utilisation de nanomatériaux invisibles sont encore très peu connus. Ces substances de taille nanométrique ont des applications croissantes dans plusieurs domaines, les cosmétiques, les télécommunications, la chimie, l'électronique, le bâtiment, le textile : l'absorption est surtout respiratoire en milieu professionnel, mais l'absorption digestive, par ingestion de nanoparticules, est également possible, et ceci à tous les stades de la fabrication au traitement des déchets. Il faut tenir compte d'une accumulation possible progressive de poussières ultrafines qui recouvre le sol, les parois des bâtiments et des locaux occupés par le personnel, les canalisations, les appareils et les équipements, notamment dans tous les volumes morts, les recoins et endroits confinés difficilement accessibles.

- Des substances chimiques utilisées très couramment (dans les détergents, matières plastiques, cosmétiques, textiles, peintures, colles, conservateurs, pesticides, emballages ...) ont des effets néfastes sur le système hormonal, en perturbant le bon fonctionnement des glandes endocrines. Il y a un risque environnemental diffus pour toute la population, mais les caractéristiques de l'exposition professionnelle (dose, fréquence et durée) induisent des risques largement majorés pour certains métiers en contact avec des médicaments, solvants, pesticides, métaux dans les industries chimiques, pharmaceutiques, cosmétiques, plasturgiques, ... et dans le secteur agricole. Les perturbateurs endocriniens sont reprotoxiques, déséquilibrent le métabolisme, et sont suspectés de favoriser le développement de cancers hormono-dépendants.

Les règles et mesures d'hygiène au travail à charge de l'employeur

Les possibilités de prévention des risques par des mesures d'hygiène doivent être envisagées avant de recourir aux équipements de protection collective ou individuelle : les mesures de prévention hygiéniques sont assez simples et peu coûteuses et conviennent bien notamment pour se prémunir contre les polluants dispersés. Elles doivent toutefois être appliquées strictement et continuellement, car l'entreprise est un lieu constant d'interaction sociale et de contacts avec des polluants divers.

Des dispositifs obligatoires stipulés par le Code du Travail sont à mettre en place pour maintenir et améliorer l'hygiène au travail afin de réduire l'exposition professionnelle aux risques chimiques et biologiques.

Selon l'article R4228-1 du Code du Travail, l'employeur doit mettre à disposition de ses salariés « les moyens d'assurer leur propreté individuelle ».

Les salariés doivent avoir à disposition des moyens pour assurer leur hygiène, vestiaires, toilettes, lavabos, douches (en cas de travaux salissants) et des moyens d'essuyage ou de séchage appropriés (articles R4228-7 à 9 du Code du Travail).

Selon l'article 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 articles R. 4222-1 à R. 4222-17.

Selon la réglementation relative à l'hygiène au travail, il est interdit aux salariés de se restaurer dans les lieux dédiés au travail afin de ne pas ingérer par inadvertance un produit toxique ou contaminé.

• Les équipements sanitaires et vestiaires

Le travail effectué par les salariés peut occasionner des salissures plus ou moins importantes. Le salarié doit avoir ainsi la possibilité d'assurer sa propreté individuelle sur son lieu de travail.

Dans le domaine de l'hygiène, les vestiaires et les sanitaires doivent faciliter les pratiques d'hygiène corporelle, être d'un entretien facile, être aménagés de façon à isoler explicitement des zones spécifiques et être adaptés au nombre de salariés.

Le personnel doit avoir à sa disposition des vestiaires et des sanitaires et lavabos correctement équipés (distributeurs de savon liquide plutôt qu'un pain de savon posé dans un porte savon, poubelles, sèche-mains électrique ou papier jetable ou essuie mains en tissus, serviette à proscrire ...) et en nombre suffisant.

Des vestiaires doubles appropriés doivent être mis à la disposition des travailleurs lorsque ceux-ci doivent porter des vêtements de travail spéciaux. L'entreposage des tenues de travail doit avoir lieu à l'abri de la poussière et des souillures (le rangement des tenues de ville et des tenues de travail doit être séparé).

Des douches en nombre suffisant et appropriées doivent être mises à la disposition des travailleurs lorsque le type d'activité ou la salubrité l'exige.

On doit distinguer les installations sanitaires fixes des bâtiments tertiaires et industriels et les installations mobiles sur les chantiers du BTP ou autres.

Sur les chantiers, des abris ou cantonnements accueillent les vestiaires, les réfectoires, les sanitaires et toilettes, voire les douches pour permettre l'hygiène, la santé et le bien-être des salariés. Loin d'être optionnelle, la présence de ces abris relève du domaine réglementaire.

Des équipements sanitaires complémentaires sont nécessaires **pour certains métiers.** Par exemple :

- Distributeurs de lotion hydro-alcoolique dans les secteurs à forte possibilité épidémique : solutions sous forme de gel utilisées en frictions pour la désinfection des mains, notamment par les soignants en milieu hospitalier pour lutter contre les infections nosocomiales manuportées.
- Savon dégraisseur des mains et avant-bras, en particulier après manipulation de pièces mécaniques.
- Des postes de rinçage oculaire à proximité des postes de travail. Ceux-ci permettent des douches oculaires pour ôter les projections de poussières ou autres corps étrangers dans les yeux ...
- Des équipements permettent le séchage des tenues de travail (sèche-gants, sèche-bottes...).
- Des lave-mains à commande non manuelle (au genou, fémorale, au coude, ou mieux à déclenchement électronique au passage des mains).
- Pour l'élimination des déchets en cuisine ..., poubelles équipées de commande non manuelle, à clapet, à pédale ou à commande au genou.
- Conteneurs de collecte adaptés pour les produits à risque infectieux, collecteurs pour matériels piquants/tranchants en milieu de soins.

Pour chaque type d'environnement de travail (bureau, atelier, magasin, chantier ...), les vestiaires et

les sanitaires doivent conçus de manière à être d'une maintenance et d'un nettoyage faciles et à résister à un usage intensif.

- **Les vestiaires** : pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles ininflammables, munies d'une serrure ou d'un cadenas, ils doivent être installés dans un local spécial de surface convenable, isolés des locaux de travail et de stockage et placés à proximité du passage des travailleurs.
- **Les lavabos** : ils doivent distribuer de l'eau potable. Des moyens de nettoyage, de séchage ou d'essuyage appropriés doivent être mis à la disposition des travailleurs.
- Les douches : le sol et les parois du local affecté aux douches doivent permettre un nettoyage efficace.
- **Les cabinets d'aisance** : au moins un cabinet et un urinoir pour 20 hommes et deux cabinets pour 20 femmes. Des installations séparées doivent être prévues pour les travailleurs masculins et féminins.
- **Les personnes handicapées physiques** doivent pouvoir disposer d'installations sanitaires appropriées.

• L'aération et la ventilation des lieux de travail

La qualité de l'air dans les bureaux et ateliers fait partie des éléments importants à prendre en compte dans un plan de prévention des risques respiratoires.

La ventilation et l'aération des lieux de travail jouent un rôle essentiel pour limiter la concentration de l'ensemble des polluants dans l'air ambiant des lieux de travail et le temps d'exposition et éviter ainsi les conséquences sur la santé des travailleurs. Ventilation et aération des lieux de travail doivent permettre à chaque salarié de respirer un air qui ne nuise pas à sa santé. L'employeur doit renouveler l'air de façon à maintenir un état de pureté de l'atmosphère, à éviter les élévations de température, les odeurs désagréables et les condensations, et à évacuer les polluants.

La réglementation s'applique essentiellement aux locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner.

Il existe différents moyens d'aération des lieux de travail à pollution non spécifique :

- La ventilation naturelle

L'aération se fait exclusivement par des ouvrants extérieurs (ouverture de fenêtres, ou autres ouvertures donnant directement sur l'extérieur).

- La ventilation mécanique

L'aération est réalisée par des dispositifs de ventilation mécanique, ces dispositifs permettent d'assurer en permanence des débits d'air neuf minimaux par occupant.

La ventilation générale est utilisée lorsque les sources de polluants sont diffuses et pour traiter une pollution non spécifique : en cas de pollution spécifique due à des substances dangereuses ou gênantes, un équipement particulier de captage (aspiration locale à la source ...) doit être mis en place qui relève des moyens de protection collective adaptée à chaque métier particulier.

Les parties d'installation nécessitant un entretien et une révision périodiques, telles que filtres, ventilateurs, humidificateurs, échangeurs de chaleur, etc., doivent être accessibles facilement et en toute sécurité.

Les canaux de ventilation, clapets et autres éléments de construction doivent être conçus de façon à pouvoir être contrôlés et, si nécessaire, nettoyés : en effet, les composants s'encrassent rapidement avec des filtres hors d'usage, une évacuation des condensats obstruée...

En matière de température des locaux, l'employeur est soumis à des obligations légales, bien qu'aucune indication de température ne soit donnée dans le Code du Travail. Les employeurs doivent évaluer le risque lié aux fortes chaleurs et mettre en œuvre les moyens de le prévenir : renouvellement de l'air des locaux de travail fermés pour permettre d'éviter l'élévation exagérée de la température (article R4222-1 du Code du Travail) et aménagement des locaux de travail extérieurs de manière à assurer, dans la mesure du possible, la protection des travailleurs contre

les conditions atmosphériques

• **Le nettoyage des locaux et équipements de travail**

La propreté est l'absence ou la présence relative de salissures adhérentes ou non sur une surface ou dans l'air.

L'hygiène repose sur l'assainissement périodique tant des surfaces que de l'atmosphère ambiante des locaux. Les prestations de nettoyage doivent s'attacher à réduire la pollution à un niveau non dangereux et ne pas provoquer de pollution nouvelle, par l'usage inadapté de méthodes ou de produits nocifs.

Le nettoyage des locaux et des matériels et leur désinfection éventuelle pour les zones à risques biologiques (le plus souvent sous-traitées à des entreprises de services), sont une condition essentielle pour l'hygiène au travail : lorsque l'on réalise une analyse des dangers, on se rend compte que le milieu, c'est-à-dire les locaux, les matériels, les tenues de travail doivent être parfaitement nettoyés, car c'est un facteur important de risque.

Le nettoyage consiste à éliminer les souillures visibles ou invisibles d'un support. Les souillures peuvent être des résidus et des déchets de fabrication, des apports suite aux circulations des personnes et matériels... Le support est représenté par le matériel comme les récipients, les machines, les locaux, les vêtements et les mains ...

Les produits détergents et désinfectants sont très largement utilisés : toutes les opérations de nettoyage y font appel, pour débarrasser des surfaces inertes (sols, murs, plans de travail, mobilier, vitres, cuvettes et lavabos ...) de toutes souillures visibles et inactiver ou tuer les micro-organismes présents.

- Une bonne tenue des sols des locaux par un procédé à l'humide (jet d'eau ou système eau/vapeur), est essentielle pour éviter l'accumulation de déversements, de déchets et de poussières sous ou autour des postes de travail. Les déversements peuvent créer un danger de glissement et par conséquent doivent être nettoyés immédiatement. La nature des surfaces à nettoyer est très variée et les produits ou matériels (aspirateurs, monobrosses, autolaveuses) doivent être adaptés à la nature des revêtements de sol.

- Un nettoyage quotidien rigoureux, ainsi qu'une désinfection hebdomadaire de certains points sensibles (poignées de portes, interrupteurs, ...), améliore considérablement les conditions de propreté et diminue les risques de propagation de maladies facilement transmissibles.

- Le nettoyage des instruments de travail ne doit pas être négligé : claviers, souris, combinés téléphoniques, machines et équipements bureautiques, meubles de bureau doivent régulièrement être nettoyés et désinfectés.

- Des mesures complémentaires d'hygiène des locaux doivent être mises en œuvre tel le nettoyage régulier des machines et des parois de l'atelier à l'aide d'un aspirateur industriel adapté avec un filtre absolu pour les particules (HEPA) qui ne disperse pas les poussières dans l'air (pas de soufflette à l'air comprimé, ni balayage).

- Des aménagements de surfaces faciles à nettoyer peuvent être utilement envisagés.

• L'alimentation et l'hydratation au travail

La prévention en entreprise doit prendre en compte la promotion de bonnes pratiques alimentaires au même titre que la prévention des autres risques professionnels : une saine alimentation sur les lieux de travail doit être une préoccupation des employeurs, de la médecine du travail et des CHSCT, car elle influence les conditions de travail et par suite la santé, la sécurité et la productivité des travailleurs.

Les troubles digestifs associés à de mauvaises habitudes alimentaires au travail sont très fréquents. Les conditions et les milieux de travail influent sur la façon dont les travailleurs s'alimentent. Les environnements de travail sont très variables : bureaux, usines, chantiers à l'extérieur, en déplacement, en horaires décalés, de nuit, en ambiance thermique chaude ou froide, avec ou sans efforts physiques ...

La réglementation liée à l'hygiène au travail interdit aux employés de manger sur leur lieu de travail.

La consommation sur les lieux même du travail et a fortiori tout en travaillant doit ainsi être prohibée, à la fois pour des raisons hygiéniques (contamination des aliments par des souillures, des produits toxiques, pollution manuportée...) et psychologiques (détente). Ne pas manger sur le lieu de travail est également à la fois une règle pour l'hygiène des locaux et de diététique personnelle. Une durée de la pause repas de 45 minutes (une demi-heure minimum), pour permettre de se restaurer lentement de façon à éviter les douleurs postprandiales et une mauvaise digestion, est nécessaire pour le déjeuner, loin de son environnement immédiat de travail, et évite de plus les erreurs alimentaires.

La répartition alimentaire dans la journée, le temps consacré et la structure des repas doivent être le moins possible affectés par les cadences de travail, que ce soit par souci de simplification ou par manque de temps.

Les lieux de repas doivent être séparés des lieux de travail, et bien entendu propres et confortables : restaurants d'entreprise ou au minimum des locaux permettant la conservation et le réchauffement des aliments et des boissons.

Lorsque le nombre de salariés désirant prendre leur repas sur leur lieu de travail est au moins égal à 25, l'employeur doit prévoir un local de restauration spécifique qui doit comporter :

- un moyen de conservation des aliments (réfrigérateur) ;
- une installation permettant de réchauffer les plats (fours à micro-ondes, plaques de cuisson ...) ;
- un évier et un robinet d'eau potable fraîche et chaude pour 10 usagers ;
- des tables et chaises en nombre suffisant.

Lorsque le nombre de salariés est inférieur à 25, l'employeur devra prévoir un lieu propre pour se restaurer, conforme aux bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

L'amélioration de l'offre de boissons au sein des services est un facteur à prendre en compte : l'installation de fontaines à eau, permettant un contrôle des températures mais aussi une meilleure hygiène par limitation des manipulations, est préconisée. Des distributeurs de boissons chaudes ou froides peuvent compléter cette offre.

L'article R4228-20 du code du travail stipule que « Aucune boisson alcoolisée autre que le vin, la bière, le cidre et le poiré n'est autorisée sur le lieu de travail ». Pour les pots (à l'occasion d'un départ, de fêtes de fin d'année, etc.), des règles particulières peuvent être établies et inscrites dans le règlement intérieur : autorisation préalable, durée, horaires, service des consommations et non libre service...

Sur les chantiers du BTP, en cas de fortes chaleurs, les employeurs sont tenus de mettre à la disposition des travailleurs 3 litres d'eau, au moins par jour et par travailleur (article R. 4534-143 du Code du travail).

• Les vêtements de travail

Les vêtements de travail sont destinés avant tout à protéger l'individu contre les salissures occasionnées par son travail, à constituer une barrière la plus infranchissable possible entre le corps et l'environnement de travail (protéger des contaminations biologiques les vêtements civils par exemple).

Lorsque le travail présente un caractère particulièrement insalubre ou salissant, les vêtements de travail sont fournis gratuitement par l'employeur (art. R. 233-1 du code du travail) qui prend également en charge l'entretien du vêtement afin d'en assurer l'état hygiénique (art. R. 233-42 du code du travail).

Les vêtements de protection constituent une catégorie spéciale de vêtements de travail qui a pour but de protéger contre les accidents ou les intempéries. Ces équipements doivent répondre à des normes très précises. Ils constituent des équipements de protection individuelle (EPI). Ces vêtements protecteurs assurent la sécurité du travailleur pour qu'il puisse travailler avec un risque minimal de lésion corporelle ou de maladie. Il convient de fournir des vêtements protecteurs en vue de sauvegarder la sécurité au travail, la santé au travail ou la propreté au travail. Le rôle des vêtements de protection (blouse, bleu de travail, tablier de protection, combinaison...) est de prévenir les agressions mécaniques et chimiques (éraflures, brûlures, plaies). Ils protègent la peau de tout contact avec des produits nocifs.

Mais ils peuvent avoir aussi ont un double rôle, celui de sécuriser les personnes qui les portent d'une part, et d'autre part de constituer une barrière la plus infranchissable possible, entre le corps et l'environnement de travail : protéger les malades soignés, les aliments préparés des contaminations biologiques dont sont vecteurs les vêtements civils par exemple.

Le port d'un vêtement de protection peut s'imposer dans diverses circonstances, notamment dans les environnements poussiéreux, durant la pulvérisation de pesticides liquides ou la manutention de produits chimiques dangereux, ou la manipulation d'outils coupants. Le risque à maîtriser déterminera le type de protection approprié.

Les vêtements techniques de protection sont ainsi adaptés à de nombreux risques professionnels diversifiés : vestes, pantalons, tabliers, combinaisons, blouses, gilets et parkas contre les produits chimiques, le feu, la chaleur, le froid, l'humidité et les insectes, pour la haute-visibilité et les travaux forestiers.

Selon l'Article R4323-95 du Code du Travail, les équipements de protection individuelle (EPI) et les vêtements de travail spécialisés sont fournis gratuitement par l'employeur qui assure de plus leur bon fonctionnement et leur maintien dans un état hygiénique satisfaisant. Les équipements de protection Individuelle font également l'objet d'une obligation renforcée de traçabilité des nettoyages. En cas de contrôle, l'employeur doit fournir un registre tenu à jour faisant état du nombre de nettoyages effectué sur chaque vêtement (directive européenne CE/89/656 et arrêté du 22.10.09).

Contrairement aux EPI pour lesquels le nettoyage est imposé à l'employeur par le Code du travail, le nettoyage des vêtements de travail ordinaires (bleus ou blouses de travail) directement à charge de l'employeur n'est pas prévu, mais généralement, il doit donner lieu au remboursement des frais d'entretien ou à l'attribution d'une prime de salissure en fonction des exigences du poste de travail.

• Information et formation à l'hygiène individuelle au travail

L'entreprise doit appeler ses collaborateurs à la propreté et à respecter les règles d'hygiène, elle doit faire vivre la culture de l'hygiène corporelle au sein de l'organisation. Il s'agit d'inculquer les principes d'hygiène en général et informer sur les mesures d'hygiène corporelle en particulier par la communication et la sensibilisation (affichage des messages d'hygiène...).

Faire connaître les mesures d'hygiène individuelle et celles liées au maintien de l'hygiène des locaux, informer les salariés sur les risques encourus à leur poste par manque d'hygiène, promouvoir les bonnes pratiques alimentaires, est du ressort de l'employeur, par l'intermédiaire des acteurs de Santé et Sécurité du Travail de l'entreprise : médecins et infirmiers SST, préventeurs, référent SST et bien sûr encadrement.

Pour les secteurs alimentaires, de soins et de services à la personne, d'assainissement ... des formations spécialisées sont assurées par des formateurs extérieurs.

Les comportements d'hygiène personnelle au travail

Le respect des règles d'hygiène s'étend aux comportements individuels : ne pas avoir les mains sales afin de ne pas ingérer par inadvertance un produit toxique, ne pas manger ni cracher sur le lieu de travail, porter une blouse ou une combinaison de travail couvrant les effets personnels pour les travaux salissants, ne pas fumer ni boire d'alcool ou s'adonner à d'autres comportements addictifs, jeter les déchets dans les poubelles, collecteurs et conteneurs adaptés ... En effet, de mauvaises habitudes hygiéniques personnelles peuvent augmenter l'exposition aux agents étiologiques au point qu'ils en deviennent dangereux, et de bonnes installations ou équipements sont inutiles si ils ne sont pas ou mal utilisés.

En contrepartie des obligations des employeurs en matière d'hygiène au travail, les salariés sont tenus de se conformer aux instructions (règlement intérieur, notes de service, consignes...) qui leur sont données par leur hiérarchie.

• Le lavage des mains

Le port de gants ne remplace pas le lavage des mains.

Le lavage simple des mains avec un savon neutre est indispensable après tout contact avec des souillures, avant chaque pause, avant de manger, boire, après être passé aux W.C, etc....

Il est également conseillé à l'utilisateur de se laver les mains à l'eau claire après chaque utilisation des gants et d'utiliser les gants avec des mains sèches et propres.

En cas de lavage fréquent des mains, celui-ci doit s'effectuer de préférence avec des savons non toxiques et non irritants, doux pour les travaux courants, plus complexes pour les travaux salissants, séchage avec du papier jetable ou une serviette sèche d'un essuie-mains en tamponnant (sans frotter), sans port de bijoux pendant le travail car ils empêchent un bon nettoyage et essuyage des mains, avec des ongles courts et régulièrement brossés, avec application régulière de crèmes hydratantes.

Les besoins en matière d'hygiène des mains sont différents selon les professions et/ou les actes à effectuer : le lavage hygiénique qui s'adresse aux personnels de soins (infirmier, médecin, vétérinaire, laborantins ...) exige une procédure particulière et le recours d'un savon ou d'un produit bactéricide et virucide ou de solutions hydro-alcooliques. Pour ces lavages répétés, l'essuyage par tamponnement sera moins irritant que l'essuyage par frottement.

L'hygiène des mains est également nécessaire lors de la mise en place des équipements de protection individuelle comme les bouchons d'oreille, les masques respiratoires, ...

- **Le port de vêtements de travail**

Les employés doivent veiller à ce que l'usage des vêtements de travail soit conforme à leur destination et réservé uniquement à une utilisation professionnelle, de respecter les conditions d'utilisation, de stockage et d'entretien précisées dans la notice d'instructions délivrée par le fabricant et dans la consigne d'utilisation élaborée par l'employeur.

Tout agent qui refuse ou s'abstient d'utiliser les vêtements de travail, conformément aux instructions, peut engager sa responsabilité et s'exposer à des sanctions.

La référence à l'article L 230-3 du Code du Travail stipule que l'agent ne peut se soustraire à l'obligation de port d'un vêtement de travail si des instructions lui ont été données dans ce sens.

Les vêtements professionnels salis deviennent eux-mêmes des vecteurs de contamination et peuvent à ce titre véhiculer de nombreux micro-organismes ou particules, avec des bactéries et des molécules dans leurs fibres surtout lorsqu'ils sont humides. Aussi est-il obligatoire de veiller au quotidien à leur propreté, et le personnel exposé doit changer de tenue chaque jour et les vêtements de travail doivent être lavés régulièrement.

Ces règles d'hygiène essentielles s'étendent à tous les équipements de protection individuelle ou autres équipements personnels de travail (par exemple : un casque auditif par opérateur, un nettoyage et un changement régulier des oreillettes...).

Les addictions au travail

-La consommation de tabac :

Dans le cadre de la lutte contre le tabagisme, l'usage du tabac sur les lieux de travail est restreint en raison du risque encouru pour la sécurité et la santé des salariés, mais aussi des matériaux entreposés.

Dans les établissements publics et privés assujettis au code du travail, il est interdit de fumer dans les locaux clos et couverts affectés à l'ensemble du personnel : locaux d'accueil et de réception, locaux de restauration collective, salles de réunion et de formation, salles et espaces de repos, locaux sanitaires et médico-sanitaires, bureaux collectifs. Si dans les bureaux individuels il n'est pas interdit de fumer, il est recommandé que le règlement intérieur s'y oppose et l'employeur peut alors prévoir des locaux réservés aux fumeurs avec l'aération adaptée.

La consommation d'alcool et de drogues

Obligatoire dans les entreprises ou établissements où sont employés habituellement au moins vingt salariés, le règlement intérieur est le document dans lequel l'employeur fixe les mesures d'application de la réglementation d'hygiène et de sécurité. C'est un outil précieux qui, s'appuyant sur les articles du Code du Travail et la jurisprudence, va permettre de mettre en place un véritable « règlement alcool et produits illicites » de l'entreprise, de rappeler au minimum l'interdiction légale d'usage de stupéfiants dans l'entreprise, en précisant les modalités de vérification et en fixant les sanctions disciplinaires encourues en cas de violation des dispositions relatives aux stupéfiants, d'encadrer l'introduction et la consommation de boissons alcoolisées dans l'entreprise, et même de les interdire formellement pour tous les salariés pour la sécurité et la discipline.

Les dispositions concernant l'hygiène et la sécurité s'appliquent à toutes les personnes travaillant dans l'entreprise, qu'elles soient ou non liées par un contrat de travail.

Il est soumis à l'avis du comité d'entreprise (CE) et du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT) ou des délégués du personnel, et transmis à l'inspecteur du travail.

L'employeur peut ainsi fixer à la fois les règles, procédures et démarches à suivre en cas d'incapacité de travail dues aux comportements addictifs ainsi que les règles des tests préventifs.

Les dispositions concernant les contrôles d'alcoolémie et d'usage de stupéfiants doivent y figurer de manière à ce que l'information des salariés soit clairement précisée sur le rôle de la hiérarchie, ainsi que la liste des travaux de sécurité ou de sûreté concernés, lors d'un comportement anormal pour faire cesser une situation potentiellement dangereuse...

Toutefois, il faut veiller à ce que le règlement ne contienne pas de clauses injustifiées limitant la liberté individuelle des salariés, comme des dispositions autorisant la fouille corporelle, l'obligation générale de signalement de toute conduite addictive...

Ce document peut prévoir les situations susceptibles d'engendrer des sanctions disciplinaires, ainsi que leur graduation.

Bien que non obligatoire pour la catégorie d'établissement de moins de 20 salariés, un simple règlement interne peut fixer la politique préventive en matière d'alcool et de drogues ainsi que les modalités de contrôles. Il est alors nécessaire de recueillir l'avis des délégués du personnel ou des salariés, afin de s'assurer que chacun connaît les règles qui prévaudront dans l'entreprise.

- **L'hygiène alimentaire au travail**

L'hygiène alimentaire sur lieu de travail, le rythme, la quantité et la qualité de la prise alimentaire, l'alimentation lors de conditions de travail particulières (travail posté et/ou de nuit, ambiances chaudes ou froides, conduite de véhicules, voyages et repas d'affaires...), doivent faire l'objet d'une attention soutenue pour éviter des déséquilibres nutritionnels.

Les conditions et les milieux de travail influent sur la façon dont les travailleurs s'alimentent. Les environnements de travail sont très variables : bureaux, usines, chantiers à l'extérieur, en déplacement, en horaires décalés, de nuit, en ambiance thermique chaude ou froide, avec ou sans efforts physiques La santé nutritionnelle au travail doit évidemment prendre en compte l'examen à la fois des besoins nutritionnels spécifiques et des lieux où les employés prennent leurs repas. Les principes généraux suivants doivent être respectés par les travailleurs :

- **Les règles diététiques recommandent de répartir de manière équilibrée les trois grands types de nutriments (glucides, protides, lipides), en évitant l'ingestion excessive de lipides et de glucides rapides (fritures, pâtisseries, boissons sucrées), avec apports d'alimentation variée, viandes, légumes, fruits et laitages.**

- **La somnolence postprandiale par excès de nourriture** (notamment suite à fort apport glucidique) et d'alcool ou, au contraire, la baisse de vigilance en fin de matinée par manque d'apport calorique matinal (malaise hypoglycémique) peuvent entraîner des risques pour la sécurité de l'opérateur et ses compagnons de travail. Les travaux exigeants un niveau de vigilance (contrôle de qualité, surveillance du fonctionnement de process) sont particulièrement concernés et ils sont de plus en plus nombreux dans l'industrie.

- **L'alimentation lors des petites pauses (viennoiserie, confiserie,...) n'est pas conseillée : cet apport glucidique et protéique en dehors des repas n'est nécessaire qu'en cas de travail physique important.**

Le stockage de produits chimiques présente des risques tels que l'incendie, l'explosion, le risque de chute ou de renversement d'emballage... Toutes ces caractéristiques rendent nécessaire, outre les précautions lors de leur emploi, l'aménagement de locaux de stockage.

La réduction des risques existants passe par une réflexion sur la structure du local, sur les modalités de rangement et sur les incompatibilités entre les produits.



L'essentiel

Des procédures de stockage non adaptées peuvent entraîner une fragilisation des emballages à l'origine de fuites ou de ruptures accidentelles, de pollution, de réactions dangereuses ou d'accidents ou induire une modification ou une dégradation du produit qui le rend plus dangereux.

Dans la pratique courante, certaines recommandations générales sont à observer :

- séparer les produits incompatibles (exemple : acides et basiques)
- ranger, de préférence, les liquides en dessous des solides, et prévoir la rétention des fuites éventuelles
- stocker les plus faibles quantités de produits possibles car le risque d'incident ou d'accident croît avec la durée et le volume de stockage et les produits inutilisés finissent comme déchets générateurs de nouveaux risques.

Les stockages de volumes importants doivent être traités selon les règles applicables aux stockages industriels, en se référant, s'il y a lieu, à la réglementation des Installations classées pour la protection de l'environnement.

La structure du local

Le local doit être fermé à clé.

La porte doit s'ouvrir vers l'extérieur et doit posséder une barre anti-panique.

Un affichage doit être inscrit :

- interdiction de fumer
- interdiction de manger
- interdiction de boire
- obligation du port d'EPI.

Le local doit être éloigné des habitations, suffisamment spacieux pour permettre la circulation en toute sécurité, aisément accessible pour les véhicules (transporteurs, pompiers), pour faciliter les mouvements d'entrée et de sortie des produits ainsi que les interventions.

Le sol doit être en matière ininflammable, imperméable, résistant aux produits chimiques et en légère pente vers un caniveau d'évacuation relié à une fosse de récupération.

Le stockage réalisé en local fermé doit être ventilé :

- au mieux, par un système de ventilation mécanique
- au minimum, par une ventilation naturelle avec entrée en partie basse du local et sortie à l'opposé en partie haute.

Les locaux possédant des fenêtres munies de grilles ou grillages doivent être facilement ouvrables de l'intérieur.

Les produits chimiques doivent être isolés du sol. Pour cela, il est possible d'utiliser des Caillebotis.

Tout stockage doit être muni d'une cuvette de rétention.

- Pour les récipients de capacité unitaire inférieure à 250 litres, le volume de rétention doit être au moins égale à :
 - 50 % de la capacité totale des récipients pour les liquides inflammables,
 - 20 % pour les autres liquides.
- Pour les conteneurs de plus de 250 litres, le volume de rétention doit être au moins égal au volume du plus gros conteneur ou à la moitié du volume de l'ensemble des conteneurs (si ce volume est plus important).

Les ustensiles utilisés pour les produits chimiques doivent être spécifiques et donc être stockés dans le même local que les produits.

Il faut prévoir une réserve de matière absorbante à proximité du local.

Le local doit posséder un système d'extinction incendie. Il faut privilégier les extincteurs à poudres ABC à cause de l'incompatibilité de certains produits avec l'eau.

Les parois du local doivent être en matériaux ininflammables et être résistants au feu 1 heure.

Le local doit disposer d'un poste d'eau avec un système anti-siphonage.

Le principe de séparation des produits incompatibles

Un dysfonctionnement peut amener des produits chimiques à entrer en contact. Ils peuvent réagir les uns avec les autres, provoquant parfois des explosions, des incendies, des projections ou des émissions de gaz dangereux.

- Le mélange de certains produits entre eux ou avec de l'eau peut créer des réactions exothermiques ou endothermiques.
- Le produit chimique créé par le mélange de produits chimiques peut avoir un caractère corrosif totalement différent, voire plus dangereux que celui des produits d'origine ayant servi au mélange.
- Le mélange de certains produits entre eux peut générer des dégagements de vapeurs nocives voire hautement dangereuses

Ces produits incompatibles ne doivent donc pas être stockés côte à côte mais séparés physiquement.

L'essentiel est d'éviter que des produits incompatibles soient voisins. Pour ceci, il faut repérer les incompatibilités et les évaluer pour décider ou non d'une séparation. Ce travail doit débuter par la consultation du paragraphe 10, " Stabilité et réactivité ", de la fiche de données de sécurité (FDS) qui doit accompagner tout produit chimique dangereux

Le risque de chute, de renversement, de fuites ou ruptures d'emballage

Ces incidents peuvent survenir lors d'une intervention humaine ou en son absence.

Lors d'une intervention humaine, ils peuvent avoir pour origine un encombrement excessif, un empilage hasardeux, un mauvais rangement des produits ou des défauts de conception du local de stockage (dénivellation, éclairage insuffisant).

En l'absence d'intervention humaine peuvent se produire des ruptures ou chutes de supports (fragilisés par la corrosion par exemple) ainsi que l'effondrement d'empilages mal réalisés.

Des procédures de stockage non adaptées peuvent aussi entraîner une fragilisation des emballages car les matériaux d'emballage ou de flaconnage sont susceptibles de se dégrader et cela peut être à l'origine de fuites ou de ruptures accidentelles.

Ces incidents peuvent entraîner des atteintes physiques (contusions, plaies), des brûlures chimiques et des intoxications, principalement par inhalation. L'évaporation d'un produit inflammable répandu hors de son emballage peut également rendre l'atmosphère du local de stockage explosible avec tous les risques induits.

Les enceintes de stockage de produits inflammables doivent être équipées d'aération suffisante afin d'éviter les concentrations de gaz. Celle-ci peut être naturelle (grilles d'aération) ou forcée (ventilateur)....

Matériels de Stockage de produits dangereux

Matériels de stockage avec rétention pour prévenir et maîtriser les fuites accidentelles de liquides polluants :

- bacs de rétention et conteneurs pour fûts, petits récipients, cuves, bouteilles de gaz...
- étagères avec bacs de rétention de capacité au moins égale à celle des produits stockés, en cas d'accident on évite ainsi l'épandage des produits dangereux...
- Palette de rétention en acier pour fûts, cuves ou bidons, qui empêchent toute pollution du sol par des produits dangereux.

Armoire de sécurité :

- pour produits corrosifs ou toxiques avec étagères de rétention
- pour le stockage de produits inflammables en fonction des risques engendrés par les produits à stocker et de leur sensibilité à la chaleur (point éclair) à simple ou double paroi