

## Hygiène au travail

Cette fiche présente les recommandations réglementaires générales applicables aux conditions d'hygiène dans les locaux de travail.

### **Principaux risques liés à la mauvaise hygiène au travail :**

Un environnement de travail mal entretenu et sans surveillance, étant lié à des dangers généralement invisibles (air pollué, agents chimiques et biologiques invisibles, eau polluée, surfaces infectées...), peut générer des risques sanitaires importants :

- Inhalation de substances dangereuses par voies respiratoires conduisant à des pathologies respiratoires chroniques ou aiguës ou d'autres formes de maladies plus graves (tuberculose, cancer, etc.) ;
- Contaminations entre personnel suite à un manque de renouvellement d'air ;
- Contact cutané avec des agents toxiques entraînant des irritations, brûlures, etc. ;
- Projection oculaire de substances toxiques ;
- Pénétrations digestives entraînant des maladies gastriques ou des intoxications ;

### **Nettoyage et désinfection des locaux :**

Comme l'exige la réglementation, les locaux de travail doivent demeurer en état constant de propreté. En effet, les locaux et les équipements se salissent du fait de la simple activité exercée cumulant des poussières, des micro-organismes et des particules qui peuvent être quelquefois dangereux pour la santé humaine, sans oublier que des locaux mal nettoyés favorisent la prolifération des acariens, cafards, souris et autres insectes et animaux infestés.

Ainsi, il est nécessaire de procéder au nettoyage régulier et efficace des locaux de travail.

#### **Comment nettoyer ?**

##### **Sols :**

- Nettoyage complet et efficace au moins une fois par jour avant l'ouverture ou après la clôture des travaux.
- Nettoyage par aspiration ou n'importe quel autre procédé ne générant pas de poussières.
- Les sols en terre battue doivent être régulièrement nivelés.

##### **Murs et plafonds :**

- Nettoyage régulier.
- Murs recouverts d'enduit ou de peinture de ton clair ou de chaux.
- La peinture doit tout le temps être propre et refaite à chaque fois que cela est nécessaire.

##### **Locaux :**

- Les résidus putrescibles ne devront pas demeurer dans les locaux réservés au travail;
- Ces résidus doivent être déposés dans des récipients métalliques hermétiquement clos, vidés et lavés avec une solution désinfectante au moins une fois par jour.

## Atmosphère de travail :

### Aération :

L'air doit être suffisamment renouvelé en fonction de l'atmosphère générale des locaux de travail et du nombre de personnes occupant les mêmes espaces de travail.

La pureté de l'atmosphère de travail doit être assurée en permanence, ainsi les odeurs désagréables, les condensations, les poussières, les gaz incommodes, toxiques ou insalubres doivent être impérativement évacués directement de manière continue et efficace des locaux de travail.

Les installations de captage et de ventilation doivent suffisamment être installées, tout en assurant qu'en cas de défaillance des systèmes de captage, un avertisseur automatique se déclenche.

Des mesures techniques doivent être réalisées afin de vérifier que la quantité d'air neuf est suffisante et que toute substance dangereuse est absente des lieux de travail.

Lorsque la mise en place de ces dispositions est impossible (cas des travaux de creusement ou d'excavations, égouts ou autres), des masques et autres équipements de protection sont prévus par la réglementation (Cf. Fiche excavations).

### Evacuation des eaux :

Les locaux de travail ne doivent en aucun cas être en contact avec les émanations provenant des égouts, des fosses ou toute autre source d'eaux infectieuses.

Les conduites d'évacuation doivent être assez étanches, et les intercepteurs hydrauliques d'évacuation doivent être nettoyés au moins une fois par jour.

Les éviers et circuits ne doivent dégager aucune odeur et ne doivent permettre aucune accumulation des eaux résiduaires.

### Chauffage :

Les locaux de travail doivent être chauffés, en cas de baisse de température, afin de garder une température convenable de travail.

- Gardiens de chantier : Les gardiens de chantier doivent disposer d'un abri les protégeant contre le froid.

### Eclairage :

Les locaux de travail doivent disposer d'une lumière naturelle suffisante.

Sinon, ces locaux, ainsi que les passages et escaliers doivent être suffisamment éclairés. Les niveaux d'éclairage doivent être mesurés pour atteindre au moins les niveaux suivants :

Locaux affectés au travail et leurs dépendances	Valeurs minimales d'éclairage
• Voies de circulation intérieure.....	40 lux
• Escaliers et entrepôts.....	60 lux
• Locaux du travail, installations sanitaires	120 lux
• Locaux aveugles affectés à un travail permanent.....	200 lux

  

Espaces extérieurs	Valeurs minimales d'éclairage
• Zones et voies de circulation extérieures	10 lux
• Espaces extérieurs où sont effectués des travaux à caractère permanent.....	40 lux

### Eclairage des postes de travail :

Les postes de travail doivent être aménagés de telle manière à ce que le personnel soit protégé contre les fatigues visuelles, les affections de la vue, les éblouissements, les rayonnements solaires, etc. L'éclairage doit être adapté à la nature des activités réalisées.

Le personnel ne doit nullement être impacté par les effets thermiques des sources d'éclairage.

Les conditions d'entretien et maintenance des sources d'éclairage sont consignées dans un registre dédié et communiqué au comité d'hygiène et sécurité de l'Entreprise.

## Installations communes d'hygiène, de repas et d'hébergement :

### Vestiaires et lavabos :

Pour les établissements occupant plus de 10 salariés, les vestiaires collectifs et les lavabos doivent être installés dans un local dédié, de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage, et placé à proximité du passage des travailleurs.

Ces locaux sont tenus en état constant de propreté. Le sol et les parois sont tels qu'ils permettent un nettoyage efficace.

Ces mêmes locaux doivent être aérés et convenablement chauffés.

Les parois ou parties de parois, qui ne sont pas recouvertes de carreaux de faïences et de granites, doivent être recouvertes de peintures d'un ton clair ou de chaux.

Les vestiaires et les lavabos des hommes et des femmes doivent être séparés dans les établissements occupant un personnel mixte.

Les vestiaires doivent être pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles pouvant être fermées.

Ces armoires doivent être munies :

- des tringles portant un nombre suffisant de cintres ;

- d'un compartiment réservé aux vêtements de travail souillés de mauvaise odeur ou portant des matières dangereuses, et muni de deux cintres.
- Les parois de ces armoires ne devront comporter aucune aspérité.
- Ces armoires doivent être complètement nettoyées au moins une fois par semaine.

Les lavabos doivent être munis en eau potable à raison d'un robinet au moins pour 5 salariés.

Du savon et des serviettes propres seront mis à la disposition des salariés.

## Toilettes :

Les toilettes et les urinoirs doivent être installés dans un local dédié. Ils devront être aménagés et ventilés de manière à ne dégager aucune odeur.

Les toilettes doivent être éclairées et couvertes d'une toiture fixe.

La cabine sera munie d'une porte pleine ayant au moins 1,50 mètre de hauteur et pourvue de dispositif permettant de la fermer aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur.

Lorsque l'établissement est branché à la distribution publique d'eau, chaque cabine de toilette devra être munie d'une chasse d'eau qui sera maintenue en bon état.

L'employeur doit installer au moins une toilette et un urinoir pour 25 salariés. Dans les établissements occupant plus de 50 salariés, des toilettes à siège doivent être installées pour être mises à la disposition des femmes enceintes.

Les toilettes des hommes et des femmes doivent être séparées sauf dans les bureaux. Les toilettes et les urinoirs doivent être dans un état constant de propreté. Dans les établissements employant plus de 100 salariés, il faut désigner un salarié ou une salariée pour les nettoyer.

Les effluents doivent être, sauf dans le cas d'installations temporaires telles que les chantiers, évacués soit dans le collecteur d'égouts publics ou dans des fosses septiques à deux compartiments.

Des sanitaires adaptés aux personnes handicapées doivent être installés.

## Douche :

Dans les établissements où sont effectués certains travaux insalubres ou salissants, des douches constamment propres doivent être mises à la disposition des salariés.

La température de l'eau des douches doit être réglable.

Le temps passé à la douche est rémunéré au tarif normal des heures de travail sans être décompté dans la durée du travail effectif.

Des cabines individuelles doivent être installées avec une pomme de douche pour chaque huit travailleurs.

Des cellules d'habillage et déshabillage à raison d'une cellule pour chaque 4 salariés.

Un règlement intérieur doit être mis en place pour gérer le temps et la priorité des douches. Ce règlement doit être affiché, apparent et communiqué à l'inspecteur de travail.

## Locaux réservés aux repas :

Dans les établissements où le nombre de salariés désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est au moins égal à 25, l'employeur est tenu, après avis du comité d'hygiène et de sécurité ou, à défaut, des représentants syndicaux et des délégués des salariés, de mettre à leur disposition un local de restauration.

Ce local doit être pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporter un robinet d'eau potable fraîche et chaude pour chaque 10 salariés. Il doit, en outre, être doté d'un réfrigérateur pour conserver les aliments et les boissons et d'une installation pour réchauffer les plats. Si le nombre est inférieur à 25, un emplacement leur permettant de prendre leurs repas dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité est suffisant.

Après chaque repas, l'employeur doit veiller nécessairement au nettoyage du local de restauration ou de l'emplacement et des équipements qui y sont installés.

L'employeur doit mettre à la disposition des salariés de l'eau potable. Lorsque cette eau ne proviendra pas d'une distribution publique, mais d'un puit ou d'une bêche à eau, des analyses de potabilité d'eau sont nécessaires aux frais de l'employeur. Ces analyses doivent être effectuées et communiquées à l'inspecteur du travail.

## Hébergement des salariés :

La surface et le volume des locaux réservés à l'hébergement, ne doivent pas être inférieurs à 6 mètres carrés et 15 mètres cubes pour chaque salarié.

Il est interdit d'héberger les salariés dans les locaux affectés à un usage industriel ou commercial.

Ces locaux doivent être aérés d'une façon permanente et maintenus dans un état constant de propreté et d'hygiène.

Le salarié doit pouvoir clore son logement et y accéder librement.

Chaque couple a le droit d'avoir une chambre.

Les pièces à usage de dortoir ne doivent être occupées que par des salariés du même sexe avec un maximum de six personnes. Les lits doivent être distants les uns des autres de 80 centimètres au moins.

L'employeur doit mettre à la disposition de chaque salarié, pour son usage exclusif, une literie et un mobilier nécessaires.

La température intérieure doit être supérieure à 18°C. Dans une base-vie de plus de 50 employés, l'employeur est tenu d'adresser aux autorités trente jours avant l'ouverture du chantier, une déclaration à cet effet.

# Synthèse des mesures relatives aux installations communes d'hygiène, de repas et d'hébergement

Type d'installation	Mesures à respecter
<b>Vestiaires et lavabos</b>	
Local dédié	Pour les établissements occupant plus de 10 salariés, les vestiaires collectifs et les lavabos doivent être installés dans un local dédié, de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage, et placé à proximité du passage des travailleurs.
Entretien	Ces locaux sont tenus en état constant de propreté. Le sol et les parois sont tels qu'ils permettent un nettoyage efficace. Les parois ou parties de parois, qui ne sont pas recouvertes de carreaux de faïences et de granites, doivent être recouvertes de peintures d'un ton clair ou de chaux.
Aération et chauffage	Ces mêmes locaux doivent être aérés et convenablement chauffés.
Personnel mixte	Les vestiaires et les lavabos des hommes et des femmes doivent être séparés dans les établissements occupant un personnel mixte.
Sièges	Les vestiaires doivent être pourvus d'un nombre suffisant de sièges et d'armoires individuelles pouvant être fermées.
Armoires	Ces armoires doivent être munies :
	• des tringles portant un nombre suffisant de cintres ;
	• d'un compartiment réservé aux vêtements de travail souillés de mauvaise odeur ou portant des matières dangereuses, et muni de deux cintres.
	• Les parois de ces armoires ne devront comporter aucune aspérité. • Ces armoires doivent être complètement nettoyées au moins une fois par semaine.
Eau potable	Les lavabos doivent être munis en eau potable à raison d'un robinet au moins pour 5 salariés.
Savon et serviettes	Du savon et des serviettes propres seront mis à la disposition des salariés.
<b>Sanitaires</b>	
Local dédié	Les toilettes et les urinoirs doivent être installés dans un local dédié. Ils devront être aménagés et ventilés de manière à ne dégager aucune odeur.
Couverture	Les toilettes doivent être éclairées et couvertes d'une toiture fixe.
Fermeture	La cabine sera munie d'une porte pleine ayant au moins 1,50 mètre de hauteur et pourvue de dispositif permettant de la fermer aussi bien de l'intérieur que de l'extérieur.
WC	Lorsque l'établissement est branché à la distribution publique d'eau, chaque cabine de toilette devra être munie d'une chasse d'eau qui sera maintenue en bon état.
	L'employeur doit installer au moins une toilette et un urinoir pour 25 salariés. Dans les établissements occupant plus de 50 salariés, des toilettes à siège doivent être installées pour être mises à la disposition des femmes enceintes.
	Les toilettes des hommes et des femmes doivent être séparées sauf dans les bureaux.
	Les toilettes et les urinoirs doivent être dans un état constant de propreté. Dans les établissements employant plus de 100 salariés, il faut désigner un salarié ou une salariée pour les nettoyer.
Evacuation	Les effluents doivent être, sauf dans le cas d'installations temporaires telles que les chantiers, évacués soit dans le collecteur d'égouts publics ou dans des fosses septiques à deux compartiments.
Personnes handicapées	Des sanitaires adaptés aux personnes handicapées doivent être installés.
Douches	Dans les établissements où sont effectués certains travaux insalubres ou salissants, des douches constamment propres doivent être mises à la disposition des salariés.
	La température de l'eau des douches doit être réglable.
	Le temps passé à la douche est rémunéré au tarif normal des heures de travail sans être décompté dans la durée du travail effectif.
	Des cabines individuelles doivent être installées avec une pomme de douche pour chaque huit travailleurs.
	Des cellules d'habillage et déshabillage à raison d'une cellule pour chaque 4 salariés.
	Un règlement intérieur doit être mis en place pour gérer le temps et la priorité des douches. Ce règlement doit être affiché, apparent et communiqué à l'inspecteur de travail.

# Synthèse des mesures relatives aux installations communes d'hygiène, de repas et d'hébergement

Type d'installation	Mesures à respecter
	<b>Restauration</b>
Local de restauration	Dans les établissements où le nombre de salariés désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est au moins égal à 25, l'employeur est tenu, après avis du comité d'hygiène et de sécurité ou, à défaut, des représentants syndicaux et des délégués des salariés, de mettre à leur disposition un local de restauration.
	Ce local doit être pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporter un robinet d'eau potable fraîche et chaude pour chaque 10 salariés. Il doit, en outre, être doté d'un réfrigérateur pour conserver les aliments et les boissons et d'une installation pour réchauffer les plats.
	Si le nombre est inférieur à 25, un emplacement leur permettant de prendre leurs repas dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité est suffisant.
	Après chaque repas, l'employeur doit veiller nécessairement au nettoyage du local de restauration ou de l'emplacement et des équipements qui y sont installés.
Eau potable	L'employeur doit mettre à la disposition des salariés de l'eau potable. Lorsque cette eau ne proviendra pas d'une distribution publique, mais d'un puit ou d'une bêche à eau, des analyses de potabilité d'eau sont nécessaires aux frais de l'employeur. Ces analyses doivent être effectuées et communiquées à l'inspecteur du travail.
	<b>Hébergement</b>
Locaux d'hébergement	La surface et le volume des locaux réservés à l'hébergement, ne doivent pas être inférieurs à 6 mètres carrés et 15 mètres cubes pour chaque salarié.
	Il est interdit d'héberger les salariés dans les locaux affectés à un usage industriel ou commercial.
	Ces locaux doivent être aérés d'une façon permanente et maintenus dans un état constant de propreté et d'hygiène.
	Le salarié doit pouvoir clore son logement et y accéder librement.
	Chaque couple a le droit d'avoir une chambre.
	Les pièces à usage de dortoir ne doivent être occupées que par des salariés du même sexe avec un maximum de six personnes. Les lits doivent être distants les uns des autres de 80 centimètres au moins.
	L'employeur doit mettre à la disposition de chaque salarié, pour son usage exclusif, une literie et un mobilier nécessaires.
	La température intérieur doit être supérieur à 18°C.
Dans une base-vie de plus de 50 employés, l'employeur est tenu d'adresser aux autorités trente jours avant l'ouverture du chantier, une déclaration à cet effet.	

## Références

- Code du travail
- Arrêté 93-08
- l'arrêté Viziriel du 02 Avril 1952 déterminant les mesures particulières de protection et de salubrité applicables dans les chantiers du bâtiment et des travaux publics.
- Décret 2-70-510 (8 octobre 1970) relatif aux mesures prophylactiques à prendre sur les chantiers

Scannez pour voir la vidéo

