

## HYGIÈNE AU TRAVAIL

# En voie d'amélioration ?

L'hygiène au travail consiste à protéger la santé et le bien-être des travailleurs. Les mesures d'hygiène au travail sont assez simples à mettre en place et permettent de limiter les risques d'apparition de maladies professionnelles (ou les risques pour la santé).

Dr Monica Pamarac

Quels sont les risques liés à l'hygiène au travail ? La liste des risques varie considérablement en fonction du domaine d'activité et des tâches effectuées. On peut, à titre d'exemple, citer :

- ▶ l'exposition à des substances chimiques toxiques (amiante, plomb, etc.) ;
- ▶ la contamination d'aliments (moisissure, intoxication, etc.) ;
- ▶ l'inhalation de poussières ou particules fines ;
- ▶ les maladies infectieuses.

Pour prévenir ces risques, il est indispensable d'adopter de bonnes pratiques au sein de l'entreprise.

## LES ACTEURS ET LES BONNES PRATIQUES

La mise en place de mesures d'hygiène suppose une approche transversale et une mobilisation de différents acteurs liés à l'entreprise : employeurs, service de santé au travail, employés ou encore organismes externes.

L'employeur a des obligations réglementaires vis-à-vis de ses employés (articles L4121-1 à L4121-5 du code). Il doit préserver leur santé physique et mentale, tout en assurant leur sécurité. Si l'employeur manque à ses obligations, il s'expose à des sanctions pénales, financières et administratives. En ce sens, il est essentiel pour les entreprises de mettre en place des pratiques d'hygiène au travail adéquates. Ces dernières garantissent un environnement de travail sûr et sain pour

l'ensemble des collaborateurs. Dans le cas des différents exemples cités plus haut, voici quelques bonnes pratiques à adopter :

- ▶ assurer une ventilation adaptée dans les espaces de travail fermés pour réduire l'accumulation de polluants

**La mise en place de mesures d'hygiène suppose une approche transversale...**

atmosphériques et de poussières fines ;

- ▶ stocker les produits chimiques en respectant les règles de stockage pour prévenir les risques d'exposition à des substances toxiques (dégagement involontaire ou réaction chimique spontanée) ;

- ▶ assurer une formation sur des équipements de protection individuelle (EPI) et encourager leur utilisation ;
- ▶ suivre des règles strictes pour manipuler, préparer et stocker les aliments (dans le cadre par exemple d'une restauration d'entreprise). Cela implique de se laver les mains, porter des équipements de protection, nettoyer régulièrement les surfaces de travail, et stocker les aliments de

## UNE AMÉLIORATION POST-COVID-19 ?

Dans l'ensemble, la pandémie de Covid-19 a eu un impact positif sur le niveau d'hygiène en entreprise à plusieurs égards.

Tout d'abord, l'augmentation du télétravail a permis de réduire le nombre de personnes présentes sur site, ce qui contribue à limiter la propagation de maladies et de bactéries. De plus, il y a davantage de produits désinfectants en libre-service pour nettoyer les surfaces et se désinfecter les mains, ce qui contribue à maintenir les lieux de travail propres et hygiéniques. Enfin, les employés sont désormais plus sensibilisés à l'importance d'une ventilation ou d'une aération régulière pour maintenir un environnement de travail sain. Autre avancée : le port du masque en cas de maladie, ou suspicion de maladie contagieuse. Au final, les missions des services de prévention et de santé au travail (SPST) ont été mises en lumière durant cette épidémie. Les SPST ont été les relais entre les instructions gouvernementales en matière d'hygiène, et les entreprises. Ils ont également conseillé les employeurs sur les questions d'organisation, de matériels de protection ou encore de désinfection.



© Pexels / Anna Shvets

manière appropriée pour éviter la contamination croisée ;

- ▶ nettoyer régulièrement les espaces de travail, les équipements et les outils pour réduire la prolifération de germes et de bactéries pathogènes.

L'employeur peut également s'appuyer sur les ressources de l'entreprise : Comité social et économique / commission santé sécurité et condition de travail, référents sauveteur secouriste du travail / qualité de vie et des conditions de travail, service RH. Objectif : l'accompagner dans la mise en place de son plan de prévention.

Il peut également se tourner vers son service de santé au travail qui est le partenaire privilégié de l'employeur en

manière d'hygiène au travail. D'une part, le médecin et l'infirmière en santé au travail assurent le suivi individuel de l'état de santé du salarié avec une vocation préventive.

D'autre part, l'équipe pluridisciplinaire



© DR

### DR MONICA PAMARAC

Le docteur Monica Pamarac exerce en tant que médecin du travail depuis plus de 15 ans dont 5 ans au sein d'Effcience Santé au Travail. Elle conduit les actions de santé au travail pour préserver la santé des travailleurs tout au long de leur parcours professionnel sur l'ensemble du département de l'Essonne (91).

L'hygiène au travail repose entre autres sur le comportement de chaque salarié en matière d'hygiène personnelle (lavage des mains, port correct des EPI, etc.).

(ergonome, psychologue du travail, ingénieur HSE, etc.) intervient sur l'amélioration des conditions de travail, l'adaptation des postes et sensibilise aussi les salariés aux bonnes pratiques en matière de sécurité et d'hygiène.

L'hygiène au travail repose aussi sur le comportement de chaque salarié en matière d'hygiène personnelle (lavage des mains, port correct des EPI, etc.). Par exemple, dans le cas de tâches de travail salissantes, le salarié assure sa propreté individuelle sur le lieu de travail.

Outre le service de santé au travail, l'employeur peut s'appuyer sur des structures externes, comme la CRAMIF, ou encore l'INRS pour mettre en place des actions concrètes, des formations ou encore de l'accompagnement de projet selon son domaine d'activité (par exemple dans la mise en place d'un nouveau système de ventilation).

## LES AXES D'AMÉLIORATION

L'accent doit être mis sur la prévention, via la formation, l'information et la sensibilisation aux bonnes pratiques en matière d'hygiène. Le service de santé au travail joue un rôle essentiel dans la transmission des bonnes pratiques. Dans cette optique, il peut par exemple mettre à disposition des employeurs et de leurs collaborateurs des sessions de e-learning pour se former sur l'utilisation des EPI, les gestes barrières, la prévention du risque chimique, etc. ■