

Hygiène

L'hygiène et la propreté Ne les négligez pas dans votre entreprise !

Car leur impact n'est pas négligeable : elles valorisent l'image de marque, améliorent les performances et contribuent également au bien-être des salariés.

L'hygiène et la propreté, c'est une nécessité !

La législation du travail comporte des obligations en matière de propreté et d'hygiène des locaux. Ainsi, l'article [R4228-1](#) du Code du travail précise : « L'employeur met à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d'aisance et, le cas échéant, des douches ». Le but est de permettre aux salariés de vivre dans un milieu propre et assaini afin de limiter la prolifération des germes dont certains peuvent être la source de maladies infectieuses transmissibles.



Qui prend plaisir à travailler dans un environnement malsain ?

Quelles sont les obligations et les recommandations ?

Dans les bureaux et les ateliers :

L'aération par l'ouverture des fenêtres quelques minutes par jour est à privilégier car les systèmes d'aération sont souvent insuffisants pour renouveler l'air de manière efficace. Il est recommandé de mener, chaque jour ou chaque semaine une désinfection des poignées de portes, boutons d'ascenseurs, téléphones fixes et tout autre appareillage régulièrement manipulé par les mains.

Dans l'espace réservé à la restauration :

Peu d'employeurs le savent, mais la réglementation liée à l'hygiène au travail interdit aux employés de manger ou de boire sur leur lieu de travail. Si un espace de restauration est proposé aux salariés (il devient d'ailleurs obligatoire si au moins 25 personnes souhaitent se restaurer sur place), celui-ci doit être pourvu d'un réfrigérateur, d'un évier avec robinet, et de tables et chaises en nombre suffisant.

Dans les sanitaires :

La législation indique qu'il faut un urinoir et un cabinet d'aisance pour 20 hommes et deux cabinets pour 20 femmes. Il est précisé que les cabinets doivent être pourvus de chasses d'eau, de papier hygiénique et de poubelles d'hygiène féminine pour ceux réservés aux femmes.

Pour le lavage des mains, des lavabos à eau potable froide et eau chaude doivent être disposés à proximité immédiate des toilettes. Un savon désinfectant

est conseillé pour le lavage des mains et un essuyage avec du papier jetable ou une sèche main est préconisé. Il faut proscrire les serviettes et autres torchons en tissu car ce sont de véritables réservoirs de germes s'ils ne sont pas changés quotidiennement.

Le nettoyage et la désinfection doivent (comme dans les locaux dédiés à la restauration) être effectués au moins une fois par jour car l'employeur a l'obligation d'avoir des sanitaires maintenus dans un état de propreté constant.

Si l'activité de l'entreprise l'exige, des douches seront installées. Elles permettent aux salariés concernés d'éliminer toute trace de contamination corporelle par d'éventuels toxiques industriels.

Quelles sont les obligations des salariés ?

Elles sont prévues par le Droit du travail. L'employeur doit sensibiliser les salariés sur les bonnes pratiques à adopter en matière d'hygiène notamment dans les entreprises où le risque biologique est présent. Citons :

- Le lavage régulier des mains (notamment après le passage aux toilettes) avec un liquide nettoyage adéquat (ou un gel désinfectant s'il n'y a pas de point d'eau).
- Le nettoyage quotidien de tous les équipements utilisés dans l'espace de restauration.
- L'évitement du contact direct en cas de maladie afin de préserver la santé des collègues de travail.
- L'usage de la douche est toujours conseillé. Il est, selon l'activité de l'entreprise, obligatoire.

PRESTATION de STSA : Sensibilisation



L'équipe pluridisciplinaire de STSA peut participer à la sensibilisation de vos salariés au respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène et vous indiquer des supports d'information.

La visite médicale est également un moment privilégié pour aborder toutes les questions relatives à l'hygiène au travail, au dépistage des maladies infectieuses, et à la sensibilisation aux vaccinations.

Pour contacter votre médecin du travail ou le service prévention retrouvez les coordonnées sur www.stsa.fr/implantations

