

L'HYGIÈNE GÉNÉRALE SUR LES LIEUX DE TRAVAIL: RISQUES ET APPROCHES PRÉVENTIVES

Introduction et généralités:

La qualité de vie au travail fait partie des fondamentaux de la satisfaction professionnelle des salariés. Elle repose sur :

- L'aménagement des espaces professionnels et leur propreté
- La qualité des installations de bien être (eau, toilettes, cantines, coins café, vestiaires etc.)
- l'utilisation en cohabitation des installations/outil de travail
- les comportements individuels des travailleurs

La qualité de vie au travail est une question émergente, qui dépasse peu à peu la simple problématique santé, pour se tourner vers la question du bien-être en entreprise et son impact est non négligeable sur la performance des salariés. Le manque d'hygiène au travail coûterait 14,5 milliards d'euros par an en France (Ref: *Center for Economics and business Research - 2013*)

Sur le plan comportemental, la cohabitation et le partage des Espaces communs soulèvent aussi des problèmes importants:

- L'hygiène corporelle: les odeurs corporelles et haleines désagréables posent problèmes (parfois un tabou ! car, comment aborder sans blesser l'intéressé ?)
- Le tabagisme passif avec ses odeurs et haleines désagréables : comment gérer ce fléau avec les fumeurs ?
- la question des risques d'épidémies liées à la mutualisation des équipements; dans un contexte où : « *Les open spaces et bureaux non dédiés* » deviennent de plus en plus la norme. D'où l'importance de la sensibilisation et de la prévention.

1-Inventaire des risques liés à l'hygiène générale et à la cohabitation en milieu de travail

1.1- Risques liés aux installations de bien-être

Ces risques sont en rapport avec l'utilisation des toilettes ou WC, des lavabos et vestiaires, des Cantines et les points d'eau de boisson. Ce sont des risques de contamination par les agents biologiques ou microbes (bactéries, parasites, virus et champignons)

☐ Les affections causées peuvent être:

Les Intoxications (diarrhée banales, sensation d'étouffement et d'oppression thoracique); les Infections (choléra, hépatites virales, gastroentérites, salmonelloses, parasitoses intestinales) ; les allergies voire des cancers.

☐ Ces microbes peuvent être disséminés :

À travers les gestes et comportement inadéquats du personnel ou des agents d'entretien ou par les animaux (souris, insectes, cafards) à travers les poubelles.

☐ Les Facteurs favorisant la transmission de ces microbes

- L'état de propreté des toilettes, des distributeurs d'eau et des poubelles (problèmes de pannes et réparations !)
- Gestes et comportements inadéquats du personnel: oubli de se laver les mains après un passage aux toilettes ;
- mauvaises utilisation des toilettes (uriner au sol ou sur les bords des WC, ne pas tirer la chasse d'eau etc.)
- Mauvaise utilisation des gants de ménage notamment: la manipulation des robinets de lavabo, bouton de la chasse du WC, des poignets des portes, et des mobiliers de bureau avec les gants de ménages.
- Accès des animaux aux poubelles sans couvercles (souris, cafard, oiseaux, etc.) et utilisation des mêmes gants aux poubelles et au ménage sans les désinfecter.

1.2- Risques liés à l'environnement de travail

Les espaces partagés posent le problème qui peuvent être en rapport avec : l'atmosphère ou la qualité de l'air ambiant, la qualité de l'éclairage; les gaz toxiques et odeurs désagréables; les fumées de toute sortes (tabac, produits chimiques)

1.3- Risques liés aux outils de travail et leur utilisation

Les outils de travail peuvent être des véritable vecteurs des agents biologiques : les claviers et les souris souillés véhiculent les microbes ; les objets souillés par les mouchoirs des personnes souffrant de grippe ou rhume au bureau.

L'utilisation des outils de travail fait évoquer les aspects ergonomiques (Mobilier inconfortables: sièges et bureaux inappropriés, ordinateurs mal positionné et mal orienté ; Les aires de circulation) et les Troubles musculo-squelettiques (à développer plus tard).

1.4- Risques liés au comportement des Hommes

On peut évoquer ici, les risques liés à: l'hygiène corporelle ; l'éthylisme et tabagisme ; l'encombrement des espaces de travail par le désordre, Alimentation dans les bureaux ; la violence ; la gestion des relations interpersonnelles; l'éducation civique (vol d'argent et d'objet) ; l'atteinte à l'intimité.

L'hygiène corporelle est une préoccupation sans controverse pour le personnel de restauration (risque du métier) mais soulève des controverses lorsqu'on en parle dans tout autre cadre car, porte atteinte à l'intimité des personnes: mauvaises odeurs corporelles, parfum ou potions désagréables, alcool; mauvaises haleines ; tenues sales etc. Comment en parler sans blesser les autres?

2. Prévention des risques liés à l'hygiène générale et à la cohabitation en milieu de travail

2.1- Aspect légal : Prévention légale

L'arrêté 039/IMT/MTPS du 26 Nov. 1984 portant conditions générales d'hygiène et de sécurité sur les lieux de travail au Cameroun précise au Chapitre III du titre II (articles 45 – 57) les exigences sur les installations à usage personnel sur les lieux de travail. On y trouve notamment les exigences minimales concernant : Allocation des boissons aux travailleurs ; les conditions de restauration sur les lieux de travail; Les salles de repos ; Les vestiaires ; Les lavabos et les douches ; Les cabinets d'aisance et les urinoirs ; l'allocation des sièges de travail.

Le Règlement intérieur de chaque entreprise devrait préciser les instructions aux travailleurs en matière d'hygiène et les comportements interdits.

2.2- Prévention technique

2.2.1- Prévention technique collective

Ce sont des actions à entreprendre pour entretenir la qualité de l'ambiance professionnelle et le CHS ou CSST joue un rôle capital dans cette démarche :

☐ Hygiène générale des Bureaux et espaces de travail :

Nettoyage quotidien des locaux de travail: sol, ouvertures, meubles, toiles d'araignées etc. (par les agents de ménage) ; Rangement et nettoyage quotidien du poste de travail: bureau, ordinateur (par chaque travailleur)

❑ **Mise en place et entretien des installations de bien-être :**

- **Cabinet d'aisance ou WC** (Ratio: 01WC/25 personne/sexe): Nettoyage quotidien et spontané ; Entretien régulier des mécanismes ; Disponibilité de l'eau dans la chasse ; Disponibilité papier hygiéniques.
- **Lavabo ou lave main** (Ratio = 01 lavabo/ 15 travailleur) : Entretien des robinets et évacuations ; disponibilité de l'eau ; savon liquide (distributeur de savon) ; essuie main à usage unique ; distributeur de gel désinfectant etc.
- **Eau de boisson** : distributeur d'eau froide et chaude ; approvisionnement régulier ; disponibilité des gobelets à usage unique ; nettoyage quotidien ; contrôle périodique de la potabilité de l'eau
- **Vestiaires** : Armoire individuelle avec cintres et clés ; A nettoyer une fois/semaine par le titulaire
- **Salle de repos Confortable** : Fonction de la nature du travail et des horaires de service
- **Les lieux de repas** : Aménagement de cantine avec mise en place d'une politique de prévention des risques liés à l'alimentation sur les lieux de travail « *Article 50. 1. Il est interdit de laisser les travailleurs prendre leurs repas dans les locaux affectés au travail.* »
- **Siège de travail** : Confortable, adapté au type de travail ; Adapté à l'état de santé du travailleur ; ergonomie.

❑ **Quelques règles de services de ménage**

- Utiliser de façon adéquate les gants: Eviter de toucher aux objets suivant avec les gants de ménage: poignets de portes, mobiliers de bureau, couverts pour café dans les secrétariats, les robinets d'eau etc. Le nettoyage des distributeurs d'eau et des autres robinets doit se faire après changement des gants ayant servi au nettoyage des sanitaires.
- Veiller à ce que les poubelles soient toujours couvertes et éviter de jeter les ordures par terre.
- Désinsectisation et dératisation périodique.

❑ **Entretien de la qualité de l'ambiance professionnelle**

Aspirateur d'odeurs et poussières; ventilation; climatisation ; définition des espaces fumeurs et non-fumeurs; Mise en place d'une politique de gestion des addictions; éclairage des lieux; sensibilisation du personnel et des agents d'entretien.

2.2.2- **Prévention technique individuelle**

❑ **Hygiène corporelle :**

Se laver au moins une fois par jour ; Se laver régulièrement les mains et surtout après les toilettes, les salutations (*technique de lavage des mains*) ; Utiliser les gels désinfectants ; Se nettoyer les cheveux au moins une fois par jour (pellicules?) ; Les ongles doivent être propres, taillés de préférence ; Utiliser les déodorants / Parfums ; Changer régulièrement les chaussettes ; Ne pas porter les vêtements imprégnés de sueur.

❑ **Hygiène Buccale** (Problème de Mauvaise haleine) :

Se brosser les dents au moins le matin et soir (avec grattage de la langue) ; Hydrater la bouche régulièrement avec l'eau (bouche sèche favorise l'haleine / café, thé) ; Pastilles ou bonbon à la menthe, persil, clou de girofle (notamment après consommation d'oignon, ail etc.) ; Soigner les affections buccodentaires (carie etc.)

❑ **Hygiène comportementale :**

Arrêter de fumer sur les lieux de travail ou respecter les espaces fumeurs s'il y en existe ; Penser à l'impact de vos habitudes et attitudes sur les autres et respecter les autres ; En cas de maladie, adopter les attitudes qui évitent la contamination des autres ; Contribuer à maintenir les installations sanitaires propres (tirer la chasse, laisser les toilettes propres, etc.)

2.3- **Prévention médicale :**

Il s'agit de la **surveillance de la santé du personnel** à travers les visite médicale d'embauche, périodiques, systématiques et à la demande avec un accent sur la recherche des maladies contagieuses. (NB: la *périodicité des visites pour le personnel de restauration est de 03 mois*)

3- **Gestion des incidents liés à l'hygiène générale et à la cohabitation en milieu de travail**

Ces incident peuvent être : les maladies infectieuses digestives et respiratoires (maladies professionnelles ou non) ; les accidents du travail ou les difficultés de cohabitation.

Concernant des difficultés de cohabitation, on peut soulever **le problème des odeurs**: En effet, parler des odeurs corporelles est certainement gênant au travail parce qu'il s'agit d'aborder l'intimité de l'autre. Mais du fait qu'il est considéré comme une nuisance à la bonne marche du travail, il semble indispensable, au risque de vexer, d'en parler ouvertement. Alors, que faire si l'on se trouve dans une telle situation?

La gestion des incidents liés au tabagisme, éthylisme, violence etc. devrait se faire avec les dispositions contenues dans le Règlement intérieur ou dans les notes de procédures internes.

4- **Les défis en matière d'amélioration continue de la qualité de vie sur les lieux de travail**

Hygiène général sur les lieux de travail doit s'organiser dans le cadre de la stratégie globale de gestion des risques de l'entreprise avec pour :

❑ **Défis :**

- Rendre le cadre de travail décent, convivial et humanisé;
- Garantir l'amélioration continue de la qualité de vie au Travail

❑ **Moyens et Principes**

- Evaluer les risques (fonction des lieux et types de travail)
- Elaborer et mettre en place une politique de gestion avec les règles et les procédures

❑ **Cadre de gestion**

- Le CHS ou CSST;

❑ **Les intervenants :**

Approche multidisciplinaire impliquant : Les Gestionnaires RH ; Le personnel de santé ; Les responsables des services généraux (entretien des locaux) ; Le responsable sécurité au travail ; Le psychologue ; Le personnel du service social

❑ **La mise en œuvre:**

- Visite des lieux de travail (quotidien et hebdomadaire)
- Identification des problèmes et recherche des solutions
- Discussion au CHS/CSST
- Mise en œuvre des solutions (programme d'entretien etc.)
- Suivi - évaluation - Amélioration
- Gestion des changements etc.

Conclusion

Sensibiliser le personnel sur les questions d'hygiène générale semble banal : problème d'éducation! Leçons de morale !

Parler de l'hygiène corporelle est difficile car touche à l'intimité des personnes. La réalité au quotidien interpelle tout le monde avec les risques encourus dont l'importance diffère d'un lieu de travail à l'autre en fonction de l'attention de l'employeur et du comportement des travailleurs. Ces préoccupations deviennent de plus en plus importantes du fait de la mutualisation des espaces de travail. La prise en compte des droits et des obligations des personnes sur les lieux de travail nous oblige à en parler et à agir afin de garantir à chacun un cadre de travail décent. Le succès des programmes passe par l'implication des managers mais aussi du comportement et de la culture de l'hygiène au sein du personnel.