



38- Le risque sanitaire : Transmissions de maladies, infections, allergies

Description
<p>Exposition à des agents infectieux (bactéries, virus, champignons, parasites) ou allergènes transmis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par contact avec des éléments souillés (leptospirose) - Par les installations de climatisation ou douches (légionellose) - Par des malades (virus) - Par l'eau de baignade (activités dans des eaux contaminées) ou eaux boueuses (transmission de gastro-entérites par l'eau infectée) - Par un aliment (transmission de la listériose par un fromage) - Par accident (transmission du tétanos à un travailleur qui se griffe sur un rosier ou un objet rouillé) - Par des défauts d'hygiène des locaux ou d'hygiène alimentaire <p>Il s'ensuit des troubles (fatigue, fièvre) ou maladies (tétanos), des réactions allergiques (inflammation, rougeur, œdème, chaleur, douleur) plus ou moins grave.</p>

Exemples de situation, matériel ou produits susceptibles d'engendrer le risque		
Situation	Matériel	Produit
<ul style="list-style-type: none"> - Se couper avec des objets Sales - Se piquer avec des plantes (ex. : lors de l'entretien d'espaces verts) - Faire le ménage dans des endroits à risque (sanitaires, local poubelle, infirmerie...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel souillé : seringues, gants, scalpels ... - Lieux d'aisance, lavabos, douches insuffisamment nettoyées 	<ul style="list-style-type: none"> - Liquides : sang, eaux contaminées - Aliments : produits laitiers, viandes, etc. - Déchets, animaux morts

Principales obligations réglementaires	
Références réglementaires	Exigences réglementaires
Code du travail : Article L.4221-1	- Établissements et locaux tenus dans un état constant de propreté et présentant les conditions d'hygiène et de salubrité nécessaires à la santé du personnel.
Code du travail : Articles R.4228-1 à R.4228-15	<ul style="list-style-type: none"> - Mise à disposition des travailleurs de moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment vestiaires, lavabos (à eau potable), cabinets d'aisances et, le cas échéant, des douches. - Mise à disposition de moyens de nettoyage et de séchage ou d'essuyage appropriés ; ils sont entretenus ou changés chaque fois que cela est nécessaire
Règlement sanitaire départemental type de La Réunion	Dispositions en matière d'hygiène et de sécurité applicables aux bâtiments autres que ceux à usage d'habitation et assimilés

Moyens de prévention envisageables	
COLLECTIF	INDIVIDUEL
HUMAIN	
Information du personnel de santé (infirmière) et du personnel assurant l'entretien des locaux, des espaces verts ...), des enseignants d'EPS	<ul style="list-style-type: none"> - Personnel formé et sensibilisé - Respect des consignes d'hygiène - Respect strict du port des EPI
ORGANISATIONNEL	
<ul style="list-style-type: none"> - Procédures propres à chaque situation de travail - Affichage de conseils d'hygiène « lavez-vous les mains etc. » aux endroits stratégiques (toilettes...) - Procédures de nettoyage des locaux - Procédure de désinfection des éléments souillés - Ordre/rangement/propreté 	<ul style="list-style-type: none"> - Surveillance médicale - Vaccinations à jour
TECHNIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage régulier des installations - Désinfection quotidienne des sanitaires 	EPI adaptés à chaque situation : gants et sur-gants si nécessaire (latex ou anti-coupures), bottes (pour le travail dans les espaces extérieurs)