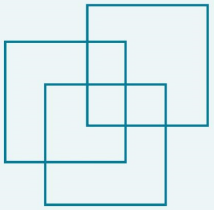
Organisation internationale du Travail

WASH@Work

Un manuel d'autoformation



WASH@Work

Un manuel d'autoformation

Copyright © Organisation internationale du Travail 2020
Première édition 2020

Les publications du Bureau international du Travail jouissent de la protection du droit d'auteur en vertu du protocole no 2, annexe à la Convention universelle pour la protection du droit d'auteur. Toutefois, de courts passages pourront être reproduits sans autorisation, à la condition que leur source soit dûment mentionnée. Toute demande d'autorisation de reproduction ou de traduction devra être envoyée à l'adresse suivante : Publications du BIT (Droits et licences), Bureau international du Travail, CH-1211 Genève 22, Suisse, ou par courriel : pubdroit@ilo.org. Ces demandes seront toujours les bienvenues.

Bibliothèques, institutions et autres utilisateurs enregistrés auprès d'un organisme de gestion des droits de reproduction ne peuvent faire des copies qu'en accord avec les conditions et droits qui leur ont été octroyés. Visitez le site www.ifrro.org afin de trouver l'organisme responsable de la gestion des droits de reproduction dans votre pays.

WASH@WORK : Manuel d'autoformation / Bureau international du Travail, Département des activités sectorielles (SECTOR). - Genève : BIT, 2020
166 p.

978-92-2-032312-0 (print)
978-92-2-032311-3 (web pdf)

Données de catalogage avant publication du BIT

Les désignations utilisées dans les publications du BIT, qui sont conformes à la pratique des Nations Unies, et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part du Bureau international du Travail aucune prise de position quant au statut juridique de tel ou tel pays, zone ou territoire, ou de ses autorités, ni quant au tracé de ses frontières.

Les articles, études et autres textes signés n'engagent que leurs auteurs, et leur publication ne signifie pas que le Bureau international du Travail souscrit aux opinions qui y sont exprimées.

La mention ou la non-mention de telle ou telle entreprise ou de tel ou tel produit ou procédé commercial n'implique de la part du Bureau international du Travail aucune appréciation favorable ou défavorable.

Les publications et les produits électroniques du Bureau international du Travail peuvent être obtenus dans les principales librairies ou auprès des bureaux locaux du BIT. On peut aussi se les procurer directement, de même qu'un catalogue ou une liste des nouvelles publications, à l'adresse suivante : Publications du BIT, Bureau international du Travail, CH-1211 Genève 22, Suisse, ou par courriel : pubvente@ilo.org.

Visitez notre site web : www.ilo.org/publns

Premier module : cadre d'action international

« Le fait est que l'eau est synonyme de travail »

- Guy Ryder, Directeur général, BIT

Préface

Le lien entre la santé et l'accès à une eau saine, à l'assainissement et à l'hygiène (WASH) n'est désormais plus à démontrer. Étant donné que les lieux de travail représentent un élément central de la vie des travailleurs et des employeurs, l'accès à WASH sur les lieux de travail peut largement contribuer à la fois à la santé au travail et à la santé publique en général. En vue de progresser vers la réalisation des deux objectifs de développement durable que constituent l'ODD 6, visant à garantir l'accès universel à l'eau et à l'assainissement, et l'ODD 8, visant à garantir un travail décent pour tous et une croissance économique soutenue, il est essentiel de proposer des solutions efficaces qui améliorent les conditions de travail, accroissent la productivité et ciblent les communautés les plus vulnérables. Les actions à mener pour atteindre ces objectifs ambitieux exigent la coordination des efforts déployés par les gouvernements, les travailleurs et les employeurs, et ce à de multiples niveaux.

L'OIT promeut le travail décent dans tous les secteurs économiques, au niveau national et dans les chaînes d'approvisionnement mondiales. Dans ce contexte, les États Membres de l'OIT et les partenaires sociaux (organisations d'employeurs et de travailleurs) ont adopté un large éventail d'instruments internationaux destinés à promouvoir la sécurité et la santé au travail (SST). L'OIT a également mis au point plusieurs outils de formation dont, entre autres, les programmes sur l'Amélioration du travail dans les petites entreprises (WISE); l'Amélioration du travail dans les services de santé (HealthWISE); l'Amélioration du travail dans le cadre du développement local (WIND); l'Ajustement du travail pour recycler et gérer les déchets (WARM); l'Amélioration du travail pour des maisons sûres (WISH); et l'Amélioration du travail dans les petites entreprises de construction (WISCON).

La plupart de ces outils soulignent l'importance de l'accès à WASH sur le lieu de travail pour pouvoir atteindre les objectifs stratégiques de l'OIT. L'économie rurale est une priorité stratégique pour l'OIT, pour laquelle WASH revêt une importance toute particulière comme moyen d'améliorer les conditions de travail. D'autres initiatives comprennent notamment des travaux de recherche en vue de mieux faire connaître les politiques publiques les plus pertinentes dans ce domaine pour les travailleurs et leurs familles.

Pour aider à atteindre ces objectifs, le Département des politiques sectorielles et le Département de la gouvernance et du tripartisme de l'OIT présentent quatre modules d'autoformation, qui adaptent les outils de formation de l'OIT d'ores et déjà existants en matière de SST, afin de permettre aux gouvernements, aux travailleurs et aux employeurs d'acquérir les compétences nécessaires pour mettre en œuvre les principes généraux énoncés dans les instruments de l'OIT pertinents. Il s'agit également de la principale contribution de l'OIT à l'initiative WASH4Work, lancée au Siège des Nations Unies lors de la Journée mondiale de l'eau 2016 en collaboration avec plusieurs membres et partenaires de l'ONU-Eau. Cette initiative cherche à sensibiliser gouvernements, employeurs et travailleurs à ces questions.

Les modules fourniront des compétences de base pour aider les praticiens des gouvernements et des organisations de travailleurs et d'employeurs à mettre en œuvre les normes et recueils de directives pratiques de l'OIT pertinents. Il s'agit notamment de reconnaître l'importance de l'accès à l'eau, et à un assainissement et à une hygiène appropriés ; de savoir comment concevoir des lieux de travail adaptés permettant aux travailleurs de disposer d'un accès commode et suffisant aux éléments de WASH ; et de superviser la mise en place des installations et équipements WASH. Les modules présentent également des listes de points à contrôler qui peuvent aider à améliorer les conditions de travail et la productivité.

Le premier module a été rédigé par Halshka Graczyk, Pia Markkanen et Carlos R. Carrión-Crespo, et les autres modules par Halshka Graczyk. Nous tenons à remercier M. Akira Isawa, Directeur adjoint du Département des politiques sectorielles, qui a coordonné ce travail, et tous nos collègues qui ont contribué à en améliorer le libellé: Manal Azzi, Pavan Baichoo, Alejandra Cruz Ross, Dominik Danakas, Sabine de Bruijn, Mariangels Fortuny, Graciela Jolidon, Margherita Licata, Yasuhiko Kamakura, Céline Moreau, Gabriel Rompré, Amrita Sietaram, Kelly Sharp, Brandt Wagner, Edmundo de Werna Magalhães, Christiane Wiskow et Monique Zarka-Martres du BIT; ainsi que Sara Traubel du Conseil mondial des entreprises pour le développement durable; Gabriela Galíndez du

programme *Water and Sanitation for the Urban Poor*; Maisoon Chowdhury de la Fondation des Nations Unies; et Lizette Burgers, Cindy Kushner et Brooke Yamakoshi de l'UNICEF. Nous souhaitons en outre remercier les conseillers en matière d'hygiène et d'inclusion (Om Prasad Gautam, Thérèse Mahon, Jane Wilbur et Megan Wilson-Jones) et les conseillers en matière d'assainissement et d'inclusion (Andrés Hueso, Rémi Kaupp, Ada Oko-Williams et Jane Wilbur) de WaterAid, dont les contributions ont été coordonnées par Hannah Greig.

Nous espérons que ces modules s'avéreront utiles pour promouvoir des approches concrètes permettant à toutes les parties prenantes de contribuer à la réalisation des ODD.

Alette van Leur
Directrice, Département des politiques sectorielles

Moussa Oumarou
Directeur, Département de la gouvernance et du tripartisme

Table des matières

Préface ii

Abréviations vi

1. Introduction 1

1.1. Comment utiliser WASH@Work 1

2. WASH sur le lieu de travail : l'approche axée sur le travail décent 4

2.1. Approches axées sur les risques 5

3. Normes internationales du travail et Codes de directives pratiques portant sur l'accès à WASH 9

3.1. WASH dans l'économie rurale 11

3.1.1. Stress thermique et déshydratation dans l'agriculture 11

3.1.2. Gestion de la sécurité dans l'agriculture 12

3.1.3. Logement 13

3.1.4. WASH dans l'industrie minière 14

3.2. WASH dans l'économie urbaine 19

3.3. WASH dans l'économie des services 21

3.4. WASH dans les activités maritimes et offshore 22

3.5. WASH concernant l'environnement de travail 25

Conclusion 26

Références 28

GUIDE DE FORMATION, MODULE 1 : L'EAU 32

Guide 1.1. L'eau potable saine 33

Guide 1.2. Eau saine pour l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail 43

Guide 1.3. Drainage, lutte contre les vecteurs et les risques liés à l'eau 45

GUIDE DE FORMATION, MODULE 2 : ASSAINISSEMENT 66

Guide 2.1. Installations sanitaires 67

Guide 2.2. Gestion des eaux usées et des boues fécales 74

Guide 2.3. Gestion des déchets solides 79

GUIDE DE FORMATION, MODULE 3 : HYGIENE 106

Guide 3.1. Hygiène des mains 107

Guide 3.2. Douches et bains 114

Guide 3.3. Lavage des vêtements 119

Guide 3.4. Hygiène alimentaire 122

Guide 3.5 Gestion de l'hygiène menstruelle 127

Abréviations

EPI	Équipement de protection individuelle (PPE)
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
HealthWISE	Amélioration du travail dans les services de santé (OIT/OMS)
IRC	Insuffisance rénale chronique
MLC	Maladie liée à la chaleur
NU	Nations Unies
ODD	Objectifs de développement durable
OIT	Organisation international du Travail
OMS	Organisation mondiale de la santé
SST	Sécurité et santé au travail
UITA	Union internationale des travailleurs de l'alimentation
UNICEF	Fonds des Nations Unies pour l'enfance
VIH/SIDA	Virus de l'immunodéficience humaine / Syndrome d'immunodéficience acquise
WASH	Eau, assainissement et hygiène
WISE	Amélioration du travail dans les petites entreprises
WARM	Ajustement du travail pour recycler et gérer les déchets
WIND	Amélioration du travail dans le cadre du développement local
WISCON	Amélioration du travail dans les petites entreprises de construction
WISH	Amélioration du travail pour des maisons sûres
WWAP	Programme mondial des NU pour l'évaluation des ressources en eau

1. Introduction

En 2015, tous les gouvernements se sont engagés à garantir l'accès universel à l'eau et à l'assainissement d'ici à 2030 (ODD 6). Le droit à l'eau potable, à l'assainissement et à l'hygiène est indispensable à la réalisation du droit à la santé et au bien-être, ce qui comprend le droit à des conditions de travail et environnementales saines (Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels). Le droit d'accès à l'eau potable et à des installations d'assainissement appropriées en fait partie (ONU, 2016). De plus, il convient de noter que l'absence d'accès à l'eau potable et aux installations sanitaires restreint la capacité des travailleurs ruraux pauvres à sortir de la pauvreté (Rapport IV, BIT, 2008) et fait obstacle à l'égalité entre hommes et femmes.

Malgré ces droits universellement reconnus, on déplore chaque année presque 400 000 décès liés au travail, dus à des maladies transmissibles, les principaux facteurs contribuant à cette situation, qui pourraient être évités, sont la mauvaise qualité de l'eau potable, des installations sanitaires et de l'hygiène, ou encore le manque de connaissances à ce sujet (WWAP, 2016). De mauvaises conditions d'approvisionnement en eau, d'assainissement et de santé (WASH) sont dans le monde entier une cause fréquente à la fois de morbidité et de mortalité (Uddin *et al.*, 2016 ; Khanna et Das, 2015 ; Winter et Barchi, 2016). Dans les pays à revenus moyens ou faibles, tels que, par exemple les lieux de travail, les programmes liés à WASH sont peu connus dans les lieux autres que les foyers, tels que les lieux de travail, et les rares données disponibles montrent que l'accès à WASH est plus réduit sur les lieux de travail que dans les foyers (Cronk *et al.*, 2015). De plus, la communauté internationale n'a pris conscience que récemment de l'importance de l'assainissement.

Les groupes de population exposés à des déficits de travail décent – en particulier les enfants, les femmes rurales, les adolescentes, les personnes handicapées, les travailleurs migrants sans papiers, les populations sans abri et les personnes immunodéprimées (à savoir celles qui vivent avec le VIH/sida) – sont les groupes les plus touchés. Ce sont eux qui sont confrontés aux plus grands risques sur la santé et la sécurité dus à de mauvaises conditions de WASH, aussi bien sur le lieu de travail qu'en dehors.

Le module ci-après présente une politique et un cadre juridique international visant à promouvoir des conditions de travail sûres et salubres grâce à l'accès à WASH. Des ouvrages didactiques et les ouvrages du BIT sur les liens entre l'accès à ces programmes et le champ d'application de leurs dispositions dans certaines conventions sectorielles sont présentés afin d'illustrer leur importance et de permettre de mieux comprendre le sujet. Ceci ouvre la voie aux modules ci-après, qui portent sur les compétences dont auront besoin les gouvernements et les partenaires sociaux pour promouvoir les normes internationales du travail sur la sécurité et la santé au travail (SST) et s'y conformer.

1.1. Comment utiliser WASH@Work

WASH@Work est un outil combiné de formation et d'action destiné aux gouvernements, aux employeurs et aux travailleurs, visant à les informer sur les besoins en matière de WASH sur le lieu de travail. Il est conçu pour encourager toutes les parties prenantes à participer pour que leur lieu de travail soit un endroit sûr, salubre et productif. Cet outil est composé de deux éléments centraux, à savoir :

Les Guides de formation, qui offrent des informations essentielles sur l'accès à WASH sur le lieu de travail, tout en décrivant les raisons pour lesquelles les dispositions des programmes WASH sont indispensables à la santé et au bien-être des travailleurs. Tenir le lieu de travail hygiénique et salubre relève de la responsabilité de tous ! C'est en cela que les Guides de formation s'adressent aussi bien aux gouvernements, aux employeurs et aux travailleurs, le but étant de promouvoir les programmes WASH au travail, en termes de coordination et de coopération. Après tout, la connaissance est une force et le fait de veiller à ce que toutes les parties prenantes soient informées est la clé pour assurer une action concertée. En outre, grâce aux consultations et à l'échange d'informations entre les gouvernements et les partenaires sociaux sur les questions clés relatives à WASH@Work, le dialogue social peut être amélioré, de manière à favoriser la sécurité sur les lieux de travail et au sein des communautés, tout en garantissant des économies plus productives.

Les Guides de formation sont séparés en différents modules distincts, à savoir :

- Module 1 : Eau
- Module 2 : Assainissement
- Module 3 : Hygiène

Des **Manuels d'action,** fournis à la fin de chacun des modules composant les Guides de formation, qui sont répartis en fonction des responsabilités des gouvernements, des employeurs et des travailleurs. Ils fournissent une liste de points à contrôler et expliquent « pourquoi » une action donnée est requise ; et « comment » elle peut être menée. Les cases qui se trouvent dans la section « comment » présentent les points d'action qu'il convient d'examiner afin que le contrôle de chacun des points se déroule avec succès.

Une approche intégrée

Les problèmes liés aux maladies [**occupational illness**] dues au manque d'accès à WASH sont déjà bien connus. Il est aujourd'hui temps d'accélérer la mise en œuvre des principes clés qui permettront d'atteindre les communautés les plus vulnérables partout dans le monde. Les mesures qui devront éventuellement être prises pour répondre à ces besoins impliqueront des efforts déployés de façon coordonnée par les gouvernements, ainsi qu'un dialogue social efficace entre les partenaires sociaux œuvrant à de multiples niveaux. Pour cette raison, WASH@Work est conçu comme un outil d'apprentissage et d'action qui doit être utilisé en collaboration par *toutes* les parties prenantes. En mettant en évidence les liens existants entre les responsabilités des gouvernements, des employeurs et des travailleurs, cet outil a pour objectif de promouvoir un cadre d'action coopératif.

Cet outil fournit également des exemples de bonnes pratiques, des rappels, des références à d'autres matériels de formation, ainsi que des liens Internet. Les informations qu'il contient peuvent être répertoriées par groupe de parties prenantes, ce qui permet de faciliter son utilisation.

Une approche « progressive » de l'action pour chaque groupe de parties prenantes

Les points à contrôler dans les manuels d'action sont suivis de listes de contrôle destinées à guider chaque mesure à prendre. La liste de contrôle a pour but de vous aider à mieux comprendre les besoins, les lacunes et les problèmes, et de vous permettre ainsi de décider des mesures à prendre en priorité. Les listes de contrôle constituent une première étape vers la planification des améliorations sur le lieu de travail par rapport à WASH.

Comment utiliser les listes de contrôle

La liste de contrôle est un outil simple, et néanmoins important, destiné à garantir que tous les points à contrôler ont été passés en revue. Elle permet d'identifier les problèmes et les lacunes identifiés par WASH sur le lieu de travail, de façon à pouvoir ensuite orienter la planification sur la base des préoccupations prioritaires. Les étapes de l'utilisation de la liste de contrôle sont décrites ci-après.

Étape 1 : Constituer le groupe chargé de la liste de contrôle	Désigner un petit groupe de personnes ayant une expérience dans ce domaine mais qui exercent aussi d'autres fonctions, ce qui permettra d'avoir différents points de vue. On peut aussi demander à d'autres personnes de compléter la liste de contrôle, puis de se réunir pour discuter ensemble des résultats obtenus. Cette approche participative peut permettre d'exprimer des points de vue différents sur les préoccupations majeures et les actions à mener en priorité.
Étape 2 : Préparer le(s) matériel(s)	Faire suffisamment de copies de la liste de contrôle pour en distribuer une par personne. Veiller à ce que chacun ait étudié les manuels de formation et les manuels d'action pour pouvoir comprendre les questions de la liste de contrôle. Préparer des appareils pour prendre des photos des zones à visiter ou pour documenter les bonnes pratiques. Les photos peuvent être des outils importants pour mettre en commun les bonnes pratiques et encourager l'action.
Étape 3 : Identifier les problèmes ou le poste de travail*	Décider quelles sont les zones du lieu de travail à visiter. Si vous travaillez dans une grande entreprise, il sera plus efficace de se concentrer sur des zones de travail distinctes.
Étape 4 : Effectuer la visite d'inspection*	Prenez votre temps pour visiter la zone de travail en examinant chaque point à contrôler. Prenez des notes détaillées et autant de photos que nécessaires. Posez des questions aux personnes qui travaillent dans la zone visitée afin de mieux comprendre les problèmes qui pourraient de se poser.
Étape 5 : Remplir la liste de contrôle	Cochez « OUI » ou « NON » en fonction de ce que vous avez vu lors de la visite d'inspection. Si vous cochez « OUI », cela signifie qu'une mesure a été prise pour remédier au problème. Gardez toutefois à l'esprit qu'il est toujours possible de faire mieux ! Et rappelez-vous que les conditions peuvent aussi évoluer avec le temps. Si vous cochez « NON », cela signifie qu'aucune mesure n'a été prise et que le problème demande à être examiné. Des mesures doivent être prises pour régler la question.
Étape 6 : Examiner les propositions	Inspirez-vous de ce que vous avez appris dans les manuels de formation et les manuels d'action pour guider vos idées et propositions d'amélioration ou de changement. Notez-les dans la case prévue à cet effet.
Étape 7 : Décider des priorités	Examinez l'importance des différents points de la liste de contrôle. Décidez quels sont les problèmes qui présentent le plus de risques et qui, par conséquent, devraient être considérés comme des actions prioritaires. Cochez la case « PRIORITÉ » pour ces problèmes.
Étape 8 : Fixer l'ordre des priorités	Prenez note de tous les points de la liste de contrôle pour lesquels la case « PRIORITE » a été cochée. Avec votre groupe, fixez un ordre de priorité et discutez des modalités des mesures à prendre.
Étape 9 : Elaborer un plan d'action	Discutez avec votre groupe de la façon de traiter au mieux l'ordre des priorités. Elaborez un calendrier et désignez les personnes qui seront chargées des objectifs réalisables. Veillez à ce que tous les membres du groupe comprennent bien le plan d'action et qu'ils le mettent en œuvre.

* Il se peut que certains points à contrôler, notamment pour les gouvernements, ne nécessitent pas de visite d'inspection ; ils devront donc être adaptés en conséquence.

➢ *Note importante :* Veuillez adapter les points à contrôler en fonction de votre situation – c'est VOTRE outil et il doit s'appliquer à VOTRE situation.

2. WASH sur le lieu de travail : l'approche axée sur le travail décent

Le travail décent résume les aspirations des personnes dans leur vie professionnelle. Il implique la possibilité d'exercer un travail productif et convenablement rémunéré ; la sécurité sur le lieu de travail et la protection sociale pour les familles ; l'amélioration des perspectives de développement personnel et d'intégration sociale ; la liberté pour les êtres humains d'exprimer leurs préoccupations, de s'organiser et de participer à la prise des décisions qui influent sur leur vie; et l'égalité des chances et de traitement pour tous les hommes et les femmes.

La promotion de conditions de travail sûres et saines a toujours été un objectif fondamental de l'Organisation internationale du Travail (OIT) depuis sa création en 1919. Un corpus important d'instruments internationaux et de documents d'orientation a été mis au point par l'OIT pour aider gouvernements et partenaires sociaux à renforcer leurs capacités de prévenir et de gérer les dangers et les risques sur les lieux de travail. En 2016, la résolution sur le Travail décent dans les chaînes d'approvisionnement mondiales adoptée par la Conférence internationale du Travail a exhorté les gouvernements à prendre des mesures pour améliorer la sécurité et la santé au travail de tous les travailleurs, y compris dans les chaînes d'approvisionnement mondiales, tout en augmentant la productivité. Les travailleurs, de leur côté, doivent jouer un rôle actif en comprenant leurs propres besoins WASH et en surveillant leur environnement de travail.

Une productivité accrue des travailleurs est un argument central pour les dispositions relatives à WASH sur le lieu de travail. L'OMS estimait en 2012 que les investissements dans l'assainissement donnent des retombées économiques à quatre volets en termes d'amélioration de la santé et de la productivité. Ainsi, par exemple, la déshydratation réduit rapidement les facultés physiques et mentales, ce qui entraîne une baisse de la productivité et une hausse du risque d'accidents. Il est de plus en plus évident que même une déshydratation légère peut jouer un rôle dans plusieurs types de morbidité et qu'une bonne hydratation s'est avérée réduire le danger de divers risques sanitaires (Manz, 2007).

Une méta-analyse d'études portant sur 27 pays africains a constaté que l' « amélioration du taux d'accès à l'eau potable entraîne une hausse du taux de productivité des ouvriers agricoles », les travailleurs étant en meilleure santé et perdant moins de temps à aller chercher de l'eau (Kiendrebeogo, 2012).

Au Vietnam, certaines usines ont fait mieux en ne se limitant pas à éviter simplement les conditions associées aux ateliers clandestins mais en créant à la place un lieu de travail inspirant confiance et écologiquement confortable, offrant un accès à l'eau et à des toilettes. On a enregistré un bond de 7,6% de la rentabilité là où les travailleurs ont exprimé une plus grande satisfaction grâce à l'eau, la qualité de l'air, les toilettes et les services de cantine et de soins médicaux offerts dans l'usine, les autres facteurs demeurant constants (OIT, 2015c ; Brown *et al.*, 2015). Ces mesures ont aidé les travailleurs à refaire le plein d'énergie au cours des longues journées de travail, à accroître la productivité et à réduire la fatigue, les maladies professionnelles et l'absentéisme.

Les rendements de la performance des 300 travailleurs de l'usine *Confection et Emballages* en Haïti ont largement compensé le coût modeste occasionné par l'installation de sept rafraîchisseurs d'eau, qui a permis d'accroître le niveau d'attention et d'efficacité au travail (Di Martino *et al.*, 2003). En Russie, le Russian-British Consulting Centre a constaté que l'installation d'un filtre commercial sur le robinet de la kitchenette de son petit bureau permettait d'obtenir l'eau à un coût équivalent à 10 pour cent de celui de l'eau en bouteille (Wanjek, 2005).

Bon nombre des discussions en plénière pour les conventions de l'OIT ont souligné l'importance des dispositions relatives à WASH comme un moyen d'améliorer la productivité en réduisant les maladies transmises par vecteur : par exemple, pour la convention (n° 120) sur l'hygiène (commerce et bureaux), 1964, et pour la convention (n° 184) sur la sécurité et la santé dans l'agriculture, 2001.

D'autres facteurs plaident pour la promotion de l'accès à WASH ; par exemple, de bonnes installations permettant de gérer correctement l'hygiène menstruelle aident à la santé, à la dignité et à l'intégration du personnel féminin (Sommer *et al.*, 2016).

2.1. Approches axées sur les risques

« L'hygiène professionnelle est la science de l'anticipation, de l'identification, de l'évaluation et de la maîtrise des dangers apparaissant sur le lieu de travail ou découlant de celui-ci et susceptibles de nuire à la santé et au bien-être des travailleurs ; en tenant compte également de leur éventuel impact sur les communautés environnantes et sur l'environnement en général » (Weber, 2011). À partir de cette définition, il est clair que des bonnes pratiques en matière de SST devraient être basées sur une compréhension des risques sur le lieu de travail et que, partant, la prévention devrait être considérée comme une stratégie primordiale en vue de la protection des travailleurs ainsi que de la communauté dans son ensemble.

Un outil essentiel mis en avant par l'OIT pour gérer la SST sur un lieu de travail est *l'évaluation des risques* à l'aide de la *hiérarchie des moyens d'intervention.* Les Principes directeurs de l'OIT concernant les systèmes de gestion de la sécurité et de la santé au travail – ILO-OSH (2001) et le Manuel de formation sur l'évaluation et la gestion des risques au travail pour les petites et moyennes entreprises du BIT (2013) donnent des indications sur les mesures de contrôle essentielles requises pour améliorer les conditions de travail en vue de mieux protéger la santé et la sécurité des travailleurs. Une évaluation des risques en matière de sécurité et de santé sur le lieu de travail implique un examen minutieux des éléments pouvant potentiellement provoquer lésions ou maladies chez les travailleurs.

La Hiérarchie des moyens d'intervention, un cadre établi sur le plan international pour prévenir et maîtriser les risques en matière de sécurité et de santé en recensant les interventions efficaces promues par l'OIT, considère que l'intervention la plus efficace consiste à éliminer totalement les dangers. Les mesures de la hiérarchie des moyens d'intervention englobent six mesures de maîtrise des risques, à savoir, par ordre de priorité :

1. Élimination ou substitution des dangers
2. Outils, équipements, technologie et ingénierie
3. Méthodes de travail sûres
4. Hygiène et bien-être
5. Équipements de protection individuelle
6. Surveillance de la santé/surveillance médicale

La mesure de contrôle des risques en matière **d'hygiène et de bien-être** accorde une attention toute particulière à WASH afin de promouvoir le bien-être sur le lieu de travail. Lors d'une évaluation des risques, les parties prenantes doivent évaluer et déterminer si leurs installations d'hygiène et de bien-être existantes s'avèrent effectivement suffisantes pour faire face aux risques découlant des dangers sur le lieu de travail. Il importe de noter que ces mesures ne visent pas uniquement à prévenir les risques, mais aussi à réduire leurs effets, ainsi qu'à promouvoir le bien-être des travailleurs en vue d'améliorer la productivité. Le tableau ci-après donne, dans des catégories générales, quelques exemples susceptibles d'aider à adapter sur mesure

©UN Photo/Kibae Park

des outils de formation intégrant les principes WASH.

Méthode WASH de prévention / maîtrise des risques	Exemples d'interventions
Élimination	• Intégrer un accès à WASH sûr, approprié et digne dans la conception du lieu de travail • Concevoir un accès WASH sécurisé pour les personnes handicapées
Substitution	• Éliminer/réduire au minimum la fourniture de boissons à faible valeur nutritive et mettre à disposition des approvisionnements en eau potable saine
Contrôles techniques	• Canalisations d'approvisionnement en eau desservant les locaux • Divers appareils et technologies de purification de l'eau plus ou moins sophistiqués • Fournir des stations mobiles d'eau potable, des rafraîchisseurs d'eau ou des fontaines d'eau • Mettre en place des systèmes d'hydratation mains libres et continus pour les travailleurs travaillant en extérieur et exposés à la chaleur • Améliorer et moderniser les installations d'assainissement (par ex. à l'aide de techniques améliorées pour la construction de latrines)
Contrôles administratifs	• Accorder des pauses et convenir des rémunérations de manière à ne pas décourager les travailleurs de prendre des pauses • Fixer des règles relatives au respect de l'intimité/des mécanismes pour les salles de bain et les toilettes • Donner des renseignements et une formation de sensibilisation à l'hygiène tant aux superviseurs qu'aux travailleurs • Instaurer des pratiques en matière d'entretien, notamment le nettoyage et l'entretien des installations sanitaires, coins cuisine, installations de bien-être, zones de vestiaires et logements temporaires des travailleurs
Hygiène et bien-être	• Mettre à disposition des installations sanitaires et salles d'eau • Entreposer les vêtements de travail et les équipements de protection individuelle (EPI) contaminés dans un lieu approprié et ne pas autoriser les travailleurs à les emporter chez eux • Fournir des buanderies pour nettoyer les vêtements de travail contaminés • Fournir de l'eau saine
EPI et vêtements de protection	• Fournir des gants, tabliers et autres équipements de protection pour une meilleure hygiène • Utiliser des vêtements distincts au travail en cas d'éventuelle possibilité de transfert d'un risque entre le lieu de travail et le domicile

Envisager un dispositif WASH sûr et adapté dès la phase de conception d'un lieu de travail est le moyen le plus efficace d'éliminer les dangers. Dès la phase de conception, on peut prévoir l'accessibilité à WASH des personnes handicapées, des installations sanitaires distinctes pour les hommes et pour les femmes, les questions relatives au respect de l'intimité et d'autres questions (Asfaw *et al.*, 2016; MacLeod *et al.*, 2014). Un exemple de «substitution» lié à WASH consiste à remplacer les boissons sucrées sans alcool par de l'eau potable saine (Davy *et al.*, 2014). Les « contrôles techniques » sont des dispositifs ou équipements permettant de prévenir ou de maîtriser les dangers liés à WASH. Les « contrôles administratifs » se réfèrent aux politiques et aux pratiques applicables sur le lieu de travail qui visent à maîtriser les dangers et les risques liés à WASH ; ainsi le nettoyage et l'entreposage des équipements de protection individuelle et des vêtements de protection permettent de dresser une barrière entre un travailleur et des pesticides. Les principes WASH sont particulièrement pertinents pour le bon entretien des équipements de protection individuelle, de même que pour une décontamination efficace après utilisation pour réduire le risque d'exposition dangereuse des travailleurs et de leurs familles (sous la forme de risque de « ramener des contaminants à la maison »). Le Recueil de directives pratiques du BIT sur la sécurité et la santé dans l'agriculture (2011) promeut le bon entretien comme un moyen

d'accroître la productivité en réduisant le temps perdu du fait de lésions ou de maladies.

Un processus d'identification des dangers centré sur WASH au cours de visites d'inspection sur place peut conduire à des mesures telles que la fourniture d'eau potable saine; des toilettes spécifiques pour les hommes et les femmes pouvant être utilisées dans le respect de l'intimité et de la dignité; des points d'eau pour le lavage des mains; des installations sanitaires (par ex. douches, casiers de vestiaire pour les vêtements personnels); des installations de bien-être (cuisines, cantines, zones de repos); de même que la propreté générale de l'environnement de travail. Il peut aussi aider à détecter des facteurs organisationnels moins évidents, tels que des politiques et des pratiques WASH sur le lieu de travail, des pauses en salles de repos, des horaires de travail, et des mécanismes de rémunération susceptibles de raccourcir des pauses (par ex. travail rémunéré aux pièces vs. salaires horaires).

3. Normes internationales du travail et Codes de directives pratiques portant sur l'accès à WASH

Une récente publication de l'OIT explique les normes internationales du travail comme suit :

Les normes internationales du travail sont des instruments juridiques élaborés par les mandants de l'OIT (gouvernements, employeurs et travailleurs) qui définissent les principes et les droits minimums au travail. Il s'agit soit de conventions, qui sont des traités internationaux juridiquement contraignants, pouvant être ratifiées par les États Membres, soit de recommandations, qui servent de principes directeurs ayant un caractère non contraignant. Souvent, une convention énonce les principes fondamentaux qui doivent être appliqués par les États qui l'ont ratifiée, tandis que la recommandation correspondante complète la convention en proposant des principes directeurs plus précis sur la façon dont cette convention pourrait être appliquée. Il y a également des recommandations autonomes, c'est-à-dire qui ne sont liées à aucune convention.

Conventions et recommandations sont élaborées par les représentants des gouvernements, des employeurs et des travailleurs et adoptées lors de la Conférence internationale du Travail de l'Organisation. Une fois une norme adoptée, les États Membres de l'OIT doivent, conformément à la Constitution de l'OIT, la soumettre à l'autorité nationale compétente (en principe le Parlement). Dans le cas des conventions, cela signifie qu'elles seront examinées en vue de leur ratification. Si un pays décide de ratifier une convention, celle-ci entrera généralement en vigueur pour ce pays un an après la date de ratification. Les pays ayant ratifié une convention sont obligés de l'appliquer en droit et en pratique et de faire rapport sur son application à intervalles réguliers. Une assistance technique est fournie par le BIT en cas de nécessité. En outre, des procédures de réclamation et de plainte peuvent être engagées contre un État qui n'aurait pas respecté les dispositions d'une convention qu'il a ratifiée[1].

Les conventions de l'OIT relatives à la SST comprennent des dispositions pour l'accès à l'eau potable, à l'assainissement et à l'hygiène. L'une des premières réflexions sur l'accès des travailleurs à des quantités suffisantes d'eau potable se trouve dans la recommandation (n° 102) sur les services sociaux, 1956, qui donne des indications précises pour la mise en place de cantines, de réfectoires et d'autres installations destinées à la cuisine et au repos. Les installations ainsi mises à disposition devraient comprendre au moins la fourniture de « l'eau potable saine en quantité suffisante ». Plusieurs conventions sectorielles ont adopté cette phrase à titre de condition requise minimale pour des installations suffisantes de bien-être et d'hébergement, même si elles diffèrent en ce qui concerne la qualité et l'emplacement des approvisionnements en eau, soulignant l'importance de la facilité d'accès et témoignant de la diversité des secteurs économiques. Ces mesures devraient s'adapter aux lois et règlements nationaux.

La convention de l'OIT (n° 155) sur la sécurité et la santé des travailleurs, 1981, définit le terme santé, par rapport au travail, comme ne visant « pas seulement l'absence de maladie ou d'infirmité ; il inclut aussi les éléments physiques et mentaux affectant la santé directement liés à la sécurité et à l'hygiène du travail ». Cette définition est essentielle pour les dispositions relatives à l'accès à une eau saine, à l'assainissement et à l'hygiène, notamment eu égard à l'absence de séparation claire entre l'environnement de travail et de vie pour les travailleurs opérant dans certains secteurs, tels que l'industrie minière ou l'agriculture.

La recommandation (n° 164) qui l'accompagne donne des indications plus précises concernant les installations sanitaires et la fourniture d'eau potable. « Des mesures appropriées devraient être prises, compte tenu de la diversité des branches d'activité économique et des types de travaux ainsi que du

[1] OIT, 2014b: 15.

principe consistant à donner priorité à la suppression des risques à leur source » ; parmi lesquelles on trouve notamment : « les installations sanitaires, les salles d'eau, les vestiaires, la fourniture d'eau potable et toutes autres installations analogues ayant rapport à la sécurité et à la santé des travailleurs ».

La convention (n° 187) sur le cadre promotionnel pour la sécurité et la santé au travail, 2006, dispose que les États Membres ont l'obligation générale de «promouvoir l'amélioration continue de la sécurité et de la santé au travail pour prévenir les lésions et maladies professionnelles et les décès imputables au travail par le développement, en consultation avec les organisations d'employeurs et de travailleurs les plus représentatives, d'une politique nationale, d'un système national et d'un programme national». La recommandation (n° 197), qui la complète, conseille aux États Membres de « tenir compte des instruments de l'Organisation internationale du Travail (OIT) pertinents pour le cadre promotionnel pour la sécurité et la santé au travail énumérés dans l'annexe à la présente recommandation » lorsqu'ils élaborent et examinent le programme national.

La recommandation (n° 171) sur les services de santé au travail, 1985, qui complète la convention (n° 161) sur les services de santé au travail, 1981, donne instruction aux services de santé au travail de « surveiller les installations sanitaires et autres facilités mises à la disposition des travailleurs par l'employeur, telles que l'approvisionnement en eau potable, les cantines et les logements » (paragraphe 8(b)). La convention (n° 98) sur le droit d'organisation et de négociation collective, 1949, pour sa part, promeut le recours à des mécanismes de négociation pour déterminer les conditions de travail.

Le comité de rédaction de la convention (n° 155) sur la sécurité et la santé des travailleurs, 1981, a convenu qu'il serait nécessaire d'inclure des droits et des devoirs pour les travailleurs concernant la prévention et la maîtrise des risques professionnels. C'est pourquoi la convention ordonne de prendre des dispositions pour que les travailleurs coopèrent à l'exécution des obligations incombant à l'employeur. La recommandation (n° 164) correspondante donne des orientations visant à s'assurer que les travailleurs prennent soin de leur propre sécurité et de celle des autres, respectent les instructions et les procédures, utilisent correctement les dispositifs de sécurité et les équipements de protection et signalent les situations dangereuses et les accidents ou les atteintes à la santé.

Un certain nombre de conventions et de recommandations renferme des dispositions spécifiques pour protéger les populations. Ainsi, par exemple, la recommandation (n° 183) sur la sécurité et la santé dans les mines, 1995, déclare : « Il devrait être dûment tenu compte des répercussions éventuelles des activités minières sur l'environnement et sur la sécurité du public. Cette préoccupation devrait en particulier porter sur le contrôle de l'affaissement, des vibrations, des projections de roche, des polluants dans l'eau, l'air ou le sol, la gestion sûre et efficace des dépôts de résidus et la réhabilitation des sites de mines ».

Outre ces instruments, le BIT adopte des Recueils de directives pratiques, proposés par des experts désignés par les États Membres et les organisations de travailleurs et d'employeurs ; parmi lesquels les recueils suivants sont pertinents pour notre étude :

1. Sécurité et hygiène dans la construction des installations fixes en mer dans l'industrie du pétrole (1981)
2. Sécurité dans l'utilisation de l'amiante (1984)
3. La sécurité et l'hygiène dans les mines de charbon (1986)
4. Radioprotection des travailleurs (rayonnements ionisants) (1987)
5. Prévention des accidents industriels majeurs (1991)
6. La sécurité et la santé dans les mines à ciel ouvert (1991)
7. Sécurité et santé dans la construction (1992)
8. Sécurité dans l'utilisation des produits chimiques au travail (1993)
9. Recueil de directives pratiques du BIT pour l'Enregistrement et déclaration des accidents du travail et des maladies professionnelles (1995)

10. Les facteurs ambiants sur le lieu de travail (2001)
11. Sécurité dans l'utilisation des laines isolantes en fibres vitreuses synthétiques (laine de verre, laine de roche et laine de laitier) (2001)
12. Recueil de directives pratiques du BIT sur le VIH/SIDA et le monde du travail (2001)
13. La sécurité et la santé dans les industries de métaux non ferreux (2003)
14. Sécurité et santé dans les ports (2016)
15. La sécurité et la santé dans l'industrie du fer et de l'acier (2005)
16. La sécurité et la santé dans les mines de charbon souterraines (2006)
17. La sécurité et la santé dans l'agriculture (2011)

Ces recueils donnent des orientations pour appliquer les conventions et recommandations correspondantes, en particulier pour préserver la santé des travailleurs et pour prévenir – autant que faire se peut – les maladies liées à l'eau et à l'assainissement chez tous ceux employés dans chaque secteur ou travaillant avec des substances dangereuses.

Ainsi, par exemple, le Recueil de directives pratiques sur la sécurité et la santé dans l'agriculture suggère que les politiques de SST devraient inclure des dispositions visant à communiquer avec les autorités en charge de l'approvisionnement en eau. Le Recueil de directives pratiques sur les facteurs ambiants sur le lieu de travail (2001) tient également les employeurs responsables de la sécurité et de la santé des travailleurs, et demande instamment que les travailleurs prennent part aux décisions sur la sécurité et la santé au travail. Ils renferment des recommandations concrètes destinées aux responsables en charge de la sécurité et de la santé au travail dans chaque domaine d'activité.

De nombreux États Membres de toutes les régions ont suivi ces recommandations, notamment en incorporant des dispositions WASH dans leurs constitutions, lois et règlements ; et de nombreuses conventions collectives renfermant des énoncés traitant des questions liées à WASH. En outre, le Conseil du Marché commun sud-américain (Mercosur) a promulgué en 2001 le droit des travailleurs à l'approvisionnement en eau, aux équipements de protection individuelle et aux salles d'eau sur le lieu de travail (profils nationaux de SST).

Ce module examinera les conventions pertinentes énumérées dans l'annexe de la recommandation n° 197, qui cherche à améliorer les conditions de travail dans des secteurs économiques spécifiques et renferme des dispositions relatives au maniement de matériaux dangereux. Les sous-sections présentées chacune avec leur titre ci-après décrivent des secteurs spécifiques et démontrent pourquoi WASH constitue une question majeure pour les travailleurs opérant dans ces secteurs. Le tableau présenté à la fin de ce module récapitule brièvement les dispositions pertinentes des instruments cités.

3.1. WASH dans l'économie rurale

Un accès équitable, fiable et universel à l'eau et à l'assainissement reste hors de portée dans de nombreuses zones rurales. L'accès limité à une eau saine est à l'origine d'une longue liste de maladies liées à l'eau qui freinent la productivité des membres de la communauté (BIT, 2015d). Dans bon nombre de pays, la législation impose aux employeurs de fournir aux travailleurs agricoles des commodités de base, notamment l'eau potable et des installations sanitaires. Dans certains pays, ces commodités devraient être étendues aux membres de la famille du travailleur (BIT, 2000, Rapport VI (1)). De ce fait, l'article 19 de la convention n° 184 dispose que « La législation nationale ou l'autorité compétente devra prévoir, après consultation des organisations représentatives des employeurs et des travailleurs intéressées :

(a) la mise à disposition de services de bien-être appropriés sans frais pour le travailleur ; et

(b) des normes minimales en matière de logement pour les travailleurs qui sont tenus par la nature de leur travail de vivre temporairement ou en permanence sur l'exploitation. »

Les Principes directeurs pour la promotion de moyens de subsistance durables en milieu rural, axés sur les secteurs agroalimentaires (BIT, 2016, à paraître) offrent un guide exhaustif aux mandants de l'OIT et aux autres parties prenantes concernées engagés dans l'élaboration et la mise en œuvre de politiques, stratégies et mesures visant à promouvoir le travail décent dans les secteurs agroalimentaires.

3.1.1. Stress thermique et déshydratation dans l'agriculture

Les travailleurs agricoles sont exposés à divers facteurs météorologiques et environnementaux tels

qu'une chaleur élevée et une forte humidité, qui peuvent augmenter leurs risques d'effets nocifs sur la santé. C'est pourquoi l'initiative de l'OIT en matière d'économie rurale au Mali et au Niger cherche à améliorer l'accès à l'eau, en ciblant les petits exploitants et les petits producteurs.

Des stress thermiques, des coups de chaleur, un épuisement et des crampes dus à la chaleur, des syncopes et des éruptions sudorales peuvent survenir si des activités de bien-être, des zones de repos et l'eau potable ne sont pas fournies en suffisance. L'association combinée du stress thermique, des efforts physiques et d'une déshydratation récurrente semble constituer les origines plausibles de l'étiologie de l'insuffisance rénale chronique (CKD). En Amérique centrale, une épidémie de CKD (néphropathie mésoaméricaine) a tué plus de 20 000 personnes depuis 1990. Les travailleurs qui travaillent à l'extérieur, en particulier les coupeurs de canne à sucre, sont les plus touchés (Laws *et al.*, 2016 ; Roncal-Jimenez *et al.*, 2016a; Roncal-Jimenez *et al.*, 2016b; Wesseling *et al.*, 2016). Une réhydratation correctement menée à l'aide d'eau et d'autres interventions peut limiter le stress thermique et réduire les risques ergonomiques (Clark *et al.*, 2016). Les boissons sucrées sans alcool peuvent contribuer à aggraver les lésions rénales associées à la déshydratation (Garcia-Arroyo *et al.*, 2016).

À El Salvador, une étude d'intervention combinant plusieurs méthodes a mis en place pour soixante coupeurs de canne à sucre un système d'hydratation mains-libres permanente, des zones de repos ombragées mobiles, des périodes de repos programmées, des machettes améliorées sur le plan ergonomique et des stratégies en matière d'efficacité visant à réduire le stress thermique et la déshydratation sans faire baisser la productivité (Bodin *et al.* 2016). Alors que la production journalière a augmenté de 43 pour cent, dépassant celle des autres groupes de coupeurs de canne, la consommation d'eau n'a augmenté chez les travailleurs que de 25 pour cent et les symptômes ont diminué. L'OIT recommande que des améliorations immédiates soient apportées pour le travail de groupe, notamment des installations de bien-être (entre autres WASH) et dans l'organisation du travail (BIT, 2014a).

Une étude de l'OIT réalisée chez des pêcheurs basés en Thaïlande a abouti à une conclusion similaire, puisque plus de 10 pour cent des pêcheurs faisant l'objet de l'enquête n'avaient pas suffisamment accès à des rations d'eau et de nourriture, ce qui rend leur maintien en bonne santé difficile. L'OIT a recommandé au gouvernement et aux partenaires sociaux thaïlandais de collaborer en vue d'améliorer la conception des bateaux de pêche pour répondre aux préoccupations de SST en matière de logement et d'assainissement (OIT, 2013, Bangkok).

Les employeurs peuvent s'inspirer d'exemples de solutions rentables et faciles à mettre en œuvre adoptées au Vietnam :

- S'assurer le concours de sociétés d'eau potable dignes de confiance ;
- Placer les stations d'eau potable loin de la poussière, du soleil, des décharges et des toilettes ;
- Veiller à ce que les travailleurs aient un accès égal à l'eau potable et puissent l'utiliser sans restriction injustifiées ; et
- Nettoyer régulièrement les conteneurs d'eau, remplacer les vieux gobelets/bouteilles et changer les filtres à eau (BetterWork, n.d.)

3.1.2. Gestion de la sécurité dans l'agriculture

WASH est partie intégrante de la gestion de la sécurité dans l'utilisation des pesticides. Négliger de se laver la peau et de laver les vêtements après avoir travaillé avec des pesticides augmente la possibilité que les pesticides pénètrent dans la peau. La discussion en vue de l'adoption de la convention sur la sécurité et la santé dans l'agriculture a mis en évidence des cas individuels et des épidémies d'intoxication par les pesticides en dehors du milieu de travail. Leurs causes ont été attribuées à la contamination des produits alimentaires, aux résidus de pesticides dans les aliments, à la présence de pesticides dans l'eau ou la nourriture à cause du mauvais usage de conteneurs, et à la contamination de la nappe phréatique par des déchets de produits chimiques. Le comité de rédaction a fait remarquer qu'une absence d'hygiène lors des repas pris dans les champs pourrait entraîner la contamination des aliments par les mains et les vêtements contaminés par les pesticides.

Les maladies d'origine animale sont souvent transmises par l'eau contaminée et par d'autres agents biologiques étroitement liés aux conditions de travail dans l'agriculture. L'Union européenne a tenu compte de cet élément en incluant l'agriculture dans sa Directive 2000/54/CE concernant la protection des travailleurs contre les risques liés à l'exposition des agents biologiques au travail. Ainsi, par exemple, l'insalubrité de l'eau fournie et une évacuation déficiente des eaux usées contribuent à

la contamination par la bilharziose d'eau douce, qui peut toucher des travailleurs chargés de l'irrigation ou travaillant dans des rizières.

3.1.3. Logement

Souvent, dans l'agriculture, il n'existe pas de ligne de démarcation nette entre conditions de vie et conditions de travail. Mais il existe une corrélation étroite entre le logement, le bien-être et la productivité des travailleurs agricoles ; dès lors, un bon accès à l'eau est l'un des éléments essentiels d'une agriculture durable (OIT, FAO et UITA, 2007). Les travailleurs agricoles migrants sont dans leur très grande majorité confrontés à de mauvaises conditions de logement, qui les exposent à la concentration, à la promiscuité, à des toilettes non séparées pour les hommes et les femmes, et à des installations communes pour la cuisine et le stockage de la nourriture (Arcury *et al.*, 2015).

Des améliorations apportées au logement des travailleurs des plantations, telles que l'approvisionnement en eau potable et l'assainissement, peuvent améliorer le bien-être, réduire les maladies transmises par l'eau et, partant, améliorer la productivité des travailleurs. Des recherches conduites sur le terrain par le BIT ont révélé que la plupart des logements dans les plantations en Indonésie, au Sri Lanka et au Ghana sont fournis à des travailleurs permanents. Dès lors, la précarisation croissante signifie que les travailleurs occupant des formes d'emploi atypiques, tels que les travailleurs temporaires ou saisonniers, ont des droits, une protection et des conditions de travail et de vie inférieurs (BIT, 2015, huile de palme). C'est pourquoi l'article 86 de la convention (n°110) sur les plantations, 1958, exige

©ILO/ Deloche P.

l'établissement de normes minimales concernant les logements sur les plantations qui comprennent l'approvisionnement en eau et les installations sanitaires.

La «Recherche orientée vers l'action sur l'égalité hommes-femmes et les conditions de travail et de vie des travailleurs du secteur de l'habillement au Cambodge» (OIT, 2012) a recommandé que le gouvernement consulte les organisations de travailleurs et d'employeurs, les organisations de femmes et les organisations nationales, et qu'ils mettent au point des programmes et des partenariats en vue de recenser les possibilités d'améliorer l'accès à l'eau et à l'assainissement des travailleurs migrants ruraux du secteur de l'habillement.

3.1.4. WASH dans l'industrie minière

La déshydratation est un risque bien connu pour la santé des mineurs dans les régions tropicales d'Australie et même dans des régions plus tempérées (Polkinghorne *et al.*, 2013). Par ailleurs, certaines maladies professionnelles des mineurs, telles que l'ankylostomiase, peuvent avoir pour origine une eau contaminée, un suivi insuffisant de la santé des travailleurs, l'exposition à des contaminants sur le lieu de travail, des normes nationales insuffisantes ou l'incapacité de l'autorité compétente à faire respecter les règlements (BIT, 1994a). Des mineurs migrants ou temporaires peuvent être contraints de vivre dans des camps ou des logements exposés à des effluents miniers toxiques et se trouver dépourvus d'eau potable saine, d'installations sanitaires de base et d'évacuation des eaux usées, ou de denrées alimentaires et de services médicaux suffisants.

En élaborant la convention et la recommandation sur la sécurité et la santé dans le secteur minier, l'OIT a retenu des conditions de travail salubres comme un moyen de maintenir des pratiques appropriées en matière de SST, notant que l'on enregistrait en permanence de lourdes pertes de vies humaines chez les mineurs à cause de problèmes de SST associés à l'environnement de travail dangereux. Le rapport faisait spécifiquement référence à l'importance de la salubrité des conditions de travail pour maintenir des pratiques appropriées en matière de SST.

Tableau 1. Dispositions pertinentes des instruments de l'OIT pour l'agriculture et le secteur minier

A. Agriculture

1. Eau

Convention n° 110 sur les plantations : « Le recruteur ou l'employeur doit fournir aux travailleurs recrutés tout ce qui peut être nécessaire à leur entretien pendant le voyage jusqu'au lieu du travail, et notamment, suivant les conditions locales, des vivres suffisants et appropriés, de l'eau potable, des ustensiles de cuisine et du combustible, des vêtements et des couvertures. »

« Les autorités compétentes, en consultation avec les représentants des organisations d'employeurs et de travailleurs intéressées, s'il en existe, favoriseront toute mesure tendant à mettre des logements appropriés à la disposition des travailleurs des plantations. Les normes et les prescriptions minima concernant les logements à prévoir (…) seront établies par l'autorité publique compétente. De telles normes minima devront comprendre des prescriptions concernant : superficie pour une véranda, installations pour cuisine, buanderie, resserre et approvisionnement en eau et installations sanitaires. »

Recueil de directives pratiques, Agriculture :

Les *employeurs* doivent toujours mettre à la disposition des travailleurs des réserves d'eau potable :

- Aisément accessibles aux travailleurs ;
- Suffisantes permettant de répondre aux besoins de tous les travailleurs ;
- Tenant compte de la température ambiante, de l'humidité et de la nature des travaux exécutés ;
- Pour un travail physique effectué dans un contexte climatique très chaud, le besoin peut être d'un litre ou plus par heure et par travailleur.
- Distributeurs d'eau mobiles maintenus fermés et munis d'un robinet en veillant soigneusement à ne pas utiliser de contenants ouverts à cause du risque de contamination.
- Le lieu où se trouve l'eau potable devrait être indiqué.
- Les points d'eau non potable devraient être signalés formellement afin d'indiquer que l'eau y est impropre.
- Aucune boisson alcoolisée et aucun autre produit destiné à stimuler la performance sur le lieu de travail.

Les *travailleurs* ne devraient ni boire ni manger dans des lieux susceptibles d'être dangereux.

2. Assainissement

Convention (n° 110) sur les plantations: «Lorsque les travailleurs recrutés doivent parcourir de longues distances à pied pour se rendre au lieu du travail, l'autorité compétente doit prendre toutes mesures nécessaires afin que, lorsque l'amplitude du déplacement de main-d'œuvre impose de telles mesures, des camps de repos ou gîtes d'étape aient été établis à des endroits convenables le long des routes principales, qu'ils soient tenus dans un état de propreté suffisante et qu'ils permettent de donner les soins médicaux indispensables.»

Les normes et prescriptions minima concernant les logements à prévoir pour les travailleurs de la plantation devront inclure des prescriptions concernant des installations sanitaires.

Recueil de directives pratiques, Agriculture :

Les *Employeurs* devraient donner aux travailleurs le temps raisonnable d'utiliser les toilettes, qui devraient être :

- En quantité suffisante et facilement accessibles ;
- Séparées pour les hommes et les femmes pour préserver l'intimité et fermant de l'intérieur, ou à usage séparé pour les hommes et pour les femmes ;
- Tenues dans de bonnes conditions d'hygiène et approvisionnées en papier toilette.

3. Hygiène

Convention (n° 110) sur les plantations : Tout Membre pour lequel la partie II de la convention «Engagement et recrutement de travailleurs migrants» est en vigueur s'engage à prévoir, dans les limites de sa compétence, des services médicaux appropriés, chargés de veiller à ce que les personnes qui émigrent pour être employées dans une plantation et les membres de leur famille bénéficient d'une protection médicale suffisante et de bonnes conditions d'hygiène au moment de leur départ, pendant le voyage et à leur arrivée au pays de destination.

Convention (n° 184) sur la sécurité et la santé dans l'agriculture : « La législation nationale devra garantir que les risques tels que les infections, les allergies ou les empoisonnements sont évités ou réduits à un minimum lors de la manipulation d'agents biologiques et que les activités liées aux animaux, au bétail et aux lieux d'élevage respectent les normes nationales ou autres normes admises en matière de santé et de sécurité. »

Recommandation n° 192 : Les employeurs devraient prendre « les mesures de prévention et de protection qui doivent être prises au niveau de l'exploitation pour l'utilisation de produits chimiques et la manipulation de déchets chimiques ».

Ces mesures devront porter, entre autres, sur :

- La préparation, la manipulation, l'application, le stockage et le transport des produits chimiques ;
- Les activités agricoles entraînant la dispersion de produits chimiques ;
- L'entretien, la réparation et le nettoyage de l'équipement et des récipients utilisés pour les produits chimiques ; et
- L'élimination des récipients vides ainsi que le traitement et l'élimination des déchets chimiques et des produits chimiques périmés.

Les mesures à prendre dans la manipulation des agents biologiques comportant des risques tels qu'infections, allergies ou empoisonnements et lors des contacts avec les animaux devraient inclure :

- La fourniture de désinfectants, d'installations sanitaires, l'entretien et le nettoyage de l'équipement et des vêtements de protection individuelle ;
- Des mesures de sécurité pour la manipulation, la collecte, le stockage et l'évacuation du fumier et des déchets ;
- Des mesures de sécurité pour la manipulation et la destruction de carcasses d'animaux infectés, y compris le nettoyage et la désinfection des locaux contaminés.

Recueil de directives pratiques (2011) :

L'employeur devrait informer les travailleurs de l'importance d'avoir une bonne hygiène pour réduire à un minimum l'exposition aux maladies contagieuses, à la rétention d'urine et aux résidus chimiques. Les travailleurs devraient recevoir une formation sure, *entre autres :*

- Le nettoyage et la protection des plaies ouvertes ;
- Les techniques adéquates de manipulation et de préparation des aliments ;
- L'utilisation de l'équipement de protection individuelle (EPI).

Les salles d'eau devraient être :

- Aisément accessibles et aménagées en fonction de la nature et du degré de l'exposition, notamment :
- Avec l'eau courante chaude (ou séparément chaude et froide) ;
- Avec du savon ou un autre agent de nettoyage et des serviettes ou d'autres moyens de séchage conformément à la législation nationale ;
- Des installations pour le lavage des mains, disposant, en quantité suffisante, d'eau potable, si possible chaude, de savon et de serviettes à usage unique ou de sèche-mains automatiques, commodément installées à proximité des toilettes.

Préparation et consommation des aliments :

- Lieux de restauration hygiéniques.
- Les responsables de la restauration devraient avoir les qualifications nécessaires en nutrition, hygiène et manipulation des aliments ; ils devraient avoir obtenu l'agrément d'une autorité compétente et faire l'objet d'inspections régulières.
- Les aliments devraient être préparés, manipulés et stockés conformément aux règles d'hygiène et, lorsqu'ils sont servis, ne devraient être ni avariés ni contaminés.
- Les installations de restauration devraient se trouver à bonne distance des zones où sont stockées ou utilisées des substances dangereuses.
- L'eau potable devrait également être fournie pour le lavage des aliments et des ustensiles de cuisine.

Les employeurs devraient mettre en place des stratégies de lutte contre l'exposition aux produits agrochimiques :

- Contrôles techniques et administratifs exposant les pratiques d'assainissement appropriées pour les EPI ;
- Installations sanitaires et toilettes pour l'hygiène du lieu de travail et du travailleur ; et
- Réduction du potentiel de contamination de sources d'eau et de l'environnement en général.
- Le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'examen des vêtements ou de l'équipement de protection qui ont été utilisés et auraient pu être contaminés par des produits chimiques nocifs pour la santé :
- Des protocoles afin de veiller à ce que d'autres vêtements utilisés sur le lieu de travail ne soient pas contaminés.
- Les effluents des eaux utilisées pour laver les vêtements contaminés devraient être gérés de façon à éviter la contamination des sources d'approvisionnement en eau.
- Le système d'évacuation des eaux usées ne devrait pas menacer la santé des travailleurs ni risquer de contaminer les sources d'eau.

Les employeurs devraient chercher à réduire les risques de contamination et d'exposition aux pesticides :

- En aménageant des salles d'eau adaptées en fonction de la nature et du degré de l'exposition et de la toxicité des produits chimiques utilisés, pour permettre aux travailleurs de maintenir un niveau d'hygiène corporelle approprié pour éviter la propagation de produits chimiques dangereux.
- De telles installations devraient être d'un accès commode, mais situées à des emplacements où elles ne risquent pas de subir elles-mêmes la contamination des lieux.
- Des postes de douche oculaire et du visage ainsi que des douches de sécurité équipées d'eau propre et potable devraient être mis à la disposition des travailleurs contaminés par des projections chimiques.

Les employeurs devraient chercher à éliminer les zoonoses en fournissant :

- Des installations d'approvisionnement en eau saine pour les humains et pour les animaux ;
- Des moyens permettant l'élimination convenable des déchets humains et animaux ;
- L'assainissement de l'environnement de travail et des camps de travail ;
- En faisant appliquer l'obligation de lavage régulier des mains.

Pour éliminer des vecteurs dangereux de maladie, les employeurs devraient :

- Améliorer l'égouttage au niveau des zones à bâtir ;
- Recouvrir les bassins de captage des eaux de pluie ;
- S'assurer que les systèmes d'irrigation utilisés sont conçus et exploités de manière à endiguer la propagation des escargots, entre autres ;
- Prévoir des toilettes qui « dissuadent les travailleurs de déféquer ou d'uriner dans des eaux libres » ;
- Fournir des bottes en caoutchouc et des gants caoutchoutés qui empêchent tout contact de la peau avec l'eau contaminée ou infestée.

Pour garantir une décontamination correcte, les employeurs devraient :

- Fournir des équipements de protection individuelle appropriés et suffisants, compte tenu du type de travaux et de risques, après consultation des travailleurs et de leurs représentants ;
- S'assurer que chaque travailleur retire son équipement de protection individuelle et ses vêtements de protection avant de quitter le lieu de travail ;
- Fournir des installations pour entreposer ou laver les EPI ou les vêtements de travail sans frais pour le travailleur ;
- Nettoyer et entretenir les appareils respiratoires pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement.

B. Foresterie : Recueil de directives pratiques (1998)

1. Eau

- On doit toujours avoir des réserves suffisantes d'eau potable saine sur le chantier.
- Pour un travail de force effectué dans un climat chaud, la consommation peut atteindre un litre par heure.

2. Assainissement et hygiène

Les camps devraient avoir des installations sanitaires (lavabos, douches, toilettes ou latrines)

- Séparées des dortoirs, du réfectoire, des cuisines et du local destiné à entreposer la nourriture, et qui soient conformes aux normes d'hygiène et équipées conformément à l'environnement culturel des travailleurs ;
  Les responsables de la cuisine dans un camp devraient avoir les qualifications nécessaires en nutrition, hygiène et manipulation des aliments ; ils devraient obtenir l'agrément de l'autorité compétente et faire régulièrement l'objet d'inspections.

C. Secteur minier

1. Eau

Recommandation n° 183 :

- Tous les mineurs devraient avoir gratuitement accès à l'eau au jour et au fond de la mine selon les besoins.
- Des refuges autonomes pour abriter les travailleurs en cas d'urgence devraient avoir en stock des provisions d'eau douce et de nourriture.

Recueils de directives pratiques sur la sécurité et la santé dans l'industrie du fer et de l'acier (2005), dans les mines de charbon souterraines, et dans les industries de métaux non ferreux (2003) :

- Pour maintenir le taux d'hydratation, les employeurs devraient mettre à la disposition des travailleurs une quantité suffisante d'eau potable, avec les électrolytes nécessaires, le cas échéant.

Même libellé pour les industries de métaux non ferreux, sauf qu'il ne propose pas l'ajout d'électrolytes.

2. Assainissement

Convention n° 176 : La législation nationale devra spécifier, « le cas échéant, l'obligation de fournir et maintenir dans un état d'hygiène satisfaisant un nombre suffisant d'équipements sanitaires et d'installations pour se laver, se changer et se nourrir », et désigner l'autorité compétente chargée de « surveiller et réglementer les divers aspects de la sécurité et de la santé dans les mines ».

Recommandation n° 183 : Les employeurs **«** devraient, lorsqu'il y a lieu, fournir et maintenir en bon état, sans frais pour les travailleurs ... des toilettes, douches, lavabos, ainsi que des installations pour changer de vêtements, adaptés et en nombre suffisant, à l'usage séparé des hommes et des femmes **»** (Paragr. 25(a)).

Recueils de directives pratiques sur la sécurité et la santé (1) **dans les mines de charbon** (pouvant également s'appliquer à d'autres types de mines), (2) **dans les mines de charbon souterraines,** et (3) **dans les mines à ciel ouvert** :

- Les exploitants de mines devraient aménager, dans chaque mine, des toilettes appropriées, au jour et au fond de la mine, à la fois pour les hommes et pour les femmes si nécessaire.
- Il incombe aux responsables de veiller à ce que ces installations soient toujours entretenues en état de propreté et dans de bonnes conditions d'hygiène.

3. Hygiène

Convention n° 176 : La législation nationale devra spécifier, « le cas échéant, l'obligation de fournir et maintenir dans un état d'hygiène satisfaisant un nombre suffisant d'équipements sanitaires et d'installations pour se laver, se changer et se nourrir ».

Recommandation n°183 :
Les employeurs devraient, lorsqu'il y a lieu, fournir et maintenir en bon état, sans frais pour les travailleurs :

- Un équipement de protection individuelle, des vêtements protecteurs appropriés et d'autres installations, définis par la législation nationale, par exemple des refuges autonomes, des douches de secours et des fontaines oculaires, là où il n'est pas possible de protéger de manière suffisante, par d'autres moyens, les travailleurs contre les risques d'accidents ou les atteintes à la santé, y compris l'exposition à des conditions défavorables ;
- Des installations appropriées pour ranger, laver et sécher les vêtements et des locaux appropriés et hygiéniques pour prendre les repas.

Recueils de directives pratiques sur la sécurité et la santé (1) dans les mines de charbons souterraines et (2) dans l'industrie du fer et de l'acier

Les employeurs devraient prévoir des salles d'eau adéquates qui soient :

- D'un accès commode, mais situées à des emplacements où elles ne risquent pas de subir elles-mêmes la contamination des lieux de travail ;
- Aménagées en fonction de la nature et du degré de l'exposition.

Ces installations devraient comprendre :

- De l'eau courante chaude ou séparément chaude et froide ;
- Du savon ou d'autres agents de nettoyage ;
- Des serviettes ou d'autres installations de séchage.

3.2. WASH dans l'économie urbaine

Les travailleurs dans l'économie urbaine peuvent être confrontés à des risques d'exposition dangereuse, en particulier du fait d'une contamination de l'eau et du manque d'installations d'hygiène appropriées. Les travailleurs urbains peuvent pâtir d'un manque d'accès à une eau saine et à l'assainissement, ce facteur étant l'élément majeur de l'environnement contribuant à une détérioration de la santé dans les zones urbaines pouvant aboutir au choléra, aux infections diarrhéiques et à d'autres maladies véhiculées par l'eau. En outre, l'absence de dispositions WASH pour les travailleurs urbains peut être à l'origine de maladies qui ont des effets néfastes importants sur la productivité au travail, le nombre de journées de travail perdues, de même que des décès prématurés. Des résultats portant spécifiquement sur des populations de travailleurs urbains ont permis de constater que les vendeurs ambulants faisaient état de problèmes de santé liés au manque d'accès à l'hygiène personnelle, notamment l'absence d'accès à des toilettes (OIT, 2003).

La protection de l'environnement, la santé publique, la SST et la productivité sont manifestement des éléments déterminants importants pour la réduction de la pauvreté dans les zones urbaines (OIT, 2004, *Cities at work*). Ainsi, par exemple, des interventions en vue de promouvoir des changements dans l'accès à WASH chez les travailleurs informels en Tanzanie ont notamment englobé l'organisation de groupes sur le lieu de travail informel pour avoir des points d'eau potable saine et des installations sanitaires hygiéniques et pour améliorer l'efficacité de la collecte des déchets (BIT, 1996).

La nature non-stationnaire du secteur de la construction va de pair avec des changements constants des conditions de travail et de vie. Le travail à l'extérieur, qui suppose de travailler par mauvais temps, dans le froid, la chaleur, l'humidité et la pluie, a également été considéré comme un aspect spécifique (OIT, 1987).

Après le dépôt de plaintes importantes selon lesquelles des solvants industriels rendaient des travailleurs malades, Nike a fait pression pour que des changements interviennent chez Tae Kwang Vina, une société d'habillement coréenne créée en 1995 qui fournit quelque 900 000 paires de chaussures de sport par mois à Nike. La société a décidé d'offrir des repas équilibrés à ses 14 500 travailleurs (dont 85 pour cent sont des femmes), de veiller à permettre une hygiène convenable et de tenir compte des avis des travailleurs (Wanjek, 2005).

Tableau 2. Dispositions pertinentes des instruments de l'OIT pour la construction et l'industrie du fer et de l'acier

A. Construction
1. Eau **Convention n° 167** : L'eau potable doit être fournie en quantité suffisante « sur les lieux mêmes ou à proximité » de tout chantier de construction. **Recueil de directives pratiques** : À défaut d'eau potable provenant d'une source agréée, les *gouvernements* (les autorités compétentes) devraient veiller à ce que les mesures nécessaires soient prises pour rendre l'eau destinée à la consommation humaine propre à cet usage. Lorsque l'eau doit être apportée au chantier, les modalités de transport devraient être approuvées par l'autorité compétente. Les *employeurs* devraient s'assurer que : • L'eau potable destinée à la consommation soit conservée dans des récipients ou des réservoirs fermés munis de robinets. • Les réservoirs de transport et de stockage et les récipients de distribution soient conçus, utilisés, nettoyés et désinfectés à des intervalles appropriés par une méthode approuvée par l'autorité compétente. • Les eaux non potables devraient être distinctement signalées par des avis portant interdiction d'en consommer. • On ne devrait jamais raccorder un poste d'eau potable à une source d'eau non potable.

2. Assainissement

Convention n° 167 : Les employeurs devraient prévoir des installations sanitaires et des salles d'eau séparées pour les travailleurs et pour les travailleuses.

Recueil de directives pratiques :

- Le nombre d'installations sanitaires requises, ainsi que la construction et l'installation des toilettes à chasse d'eau ou chimiques, de cabinets d'aisances, la plomberie et les autres éléments des installations sanitaires devraient être conformes aux prescriptions de l'autorité compétente.
- Seules des toilettes à chasse d'eau devraient être installées dans les bâtiments où se trouvent des dortoirs, des réfectoires ou d'autres locaux d'habitation ; et ces toilettes devraient être convenablement ventilées et ne pas donner directement sur des pièces d'habitation.

3. Hygiène

Recueil de directives pratiques :

- Des lavabos devraient être installés en nombre suffisant aussi près que possible des toilettes.
- Les douches et les lavabos ne devraient pas servir à un autre usage que celui auquel ils sont destinés et devraient être maintenus propres et en bon état d'entretien.
- Si les travailleurs sont exposés à une contamination de la peau, un nombre suffisant de salles d'eau appropriées devrait être installé.

B. Industrie du fer et de l'acier (Recueil de directives pratiques)

1. Hygiène

Les rédacteurs ont adopté les dispositions ci-après figurant dans le Recueil de directives pratiques du BIT : Sécurité dans l'utilisation des produits chimiques au travail :

- Les employeurs devraient interdire aux travailleurs de manger, mâcher, boire ou fumer dans les zones de travail où la prévention de l'exposition à des produits chimiques dangereux pour la santé n'est possible que par l'utilisation d'équipements de protection individuelle, ainsi que dans toute autre zone où de tels produits sont susceptibles d'être présents.
- Les travailleurs devraient s'abstenir de manger, mâcher, boire ou fumer dans une zone de travail exigeant le port d'EPI.

Des installations appropriées devraient être réservées dans une zone non contaminée et d'un accès commode à partir des zones de travail.

3.3. WASH dans l'économie des services

C'est en 1963 que l'OIT a adopté ses premières normes sur WASH pour les travailleurs du secteur du commerce et les employés de bureau en tirant parti de l'expérience acquise en matière de problèmes du travail dans l'industrie. Bien que les mesures prises pour offrir un environnement de travail sûr et hygiénique aux employés du commerce et de bureau aient considérablement progressé au XXe siècle, on avait tendance à tenir pour acquises les conditions environnementales dans les commerces et les bureaux et de telles mesures n'avaient généralement pas été aussi largement intégrées dans les prescriptions légales que dans les lieux de travail industriels. Ainsi, par exemple, les codes de la construction ne tenaient pas toujours compte des besoins des travailleurs qui allaient les occuper (OIT, 1963 ; OIT, 1951).

Soixante-trois ans plus tard, les participants de la Réunion sectorielle tripartite sur la sécurité et la santé au travail dans le secteur du transport routier (BIT, 2015b) ont souligné les graves effets des voyages sur de longues distances et du manque d'accès à des salles de bain en nombre suffisant sur les travailleurs du transport routier, et ont lancé un appel urgent pour l'amélioration des installations sanitaires pour ces travailleurs :

L'absence d'installations de ce type peut avoir des conséquences préjudiciables pour tous les travailleurs du transport, en particulier les femmes. La garantie d'un nombre suffisant d'installations devrait faire partie intégrante du développement et de la modernisation des réseaux routiers.

Les mandants tripartites devraient … prendre une part active aux activités de promotion de la santé sur le lieu de travail afin d'encourager un comportement sain sur le lieu de travail, de permettre un accès suffisant aux installations sanitaires, d'améliorer la santé et d'éviter des conditions de mauvaise santé professionnelle (maladies).

Enfin, la convention (n° 151) sur les relations de travail dans la fonction publique, 1978, encourage le recours à des consultations et des négociations actives pour l'établissement des conditions de travail, dont les parties ont effectivement fait usage pour mettre des installations de bien-être à la disposition des agents de la fonction publique.

Tableau 3. Dispositions pertinentes de la convention (n° 120) de l'OIT sur l'hygiène (commerce et bureaux)

1. Eau Les employeurs devraient mettre à disposition une quantité suffisante d'eau potable ou d'une autre boisson : • D'eau potable courante de préférence. • Si elle est délivrée dans des récipients : - Propres - À fermeture étanche, - Munis d'un robinet, le cas échéant - Porter une indication lisible précisant la nature de leur contenu, - En quantité suffisante, et - Fournie par un service officiellement agréé ou soumis à l'agrément du service d'hygiène compétent. • Un nombre suffisant de récipients pour boire devrait être disponible ; il devrait être possible de les laver avec de l'eau propre.
2. Hygiène Les employeurs devraient veiller à ce que : • Les gobelets ne soient pas utilisés par plusieurs travailleurs. • Toute distribution d'eau non potable porte, aux points où l'on pourrait s'approvisionner, une mention précisant que cette eau n'est pas potable. • Aucune communication, directe ou indirecte, n'existe entre les systèmes de distribution d'eau potable et d'eau non potable. • Des installations appropriées et suffisantes permettant aux travailleurs de se laver soient fournies et convenablement entretenues.
3. Assainissement Des lieux d'aisances adaptés et suffisants devront être aménagés et convenablement entretenus.

3.4. WASH dans les activités maritimes et offshore

Les changements structurels survenus dans le secteur maritime ont réduit les possibilités des gens de mer de se rendre à terre, ce qui a incité les mandants de l'OIT à recommander la mise en place d'installations et de services de bien-être à l'intention des gens de mer (BIT, 2001b). En 2006, de nombreuses conventions ayant trait à ces industries ont été regroupées et ont abouti à une convention comprenant des directives détaillées en matière de WASH. En outre, la démolition de navires, qui concerne le démantèlement des navires, la vente ou l'élimination de leurs éléments (dont 95 pour cent sont réalisés en Turquie et dans quatre pays d'Asie) et la construction de plates-formes fixes dans l'industrie pétrolière ont fait l'objet d'une attention toute particulière du fait de leur isolement.

Tableau 4. Dispositions pertinentes pour les activités maritimes et les installations fixes en mer

A. Convention du travail maritime (Principes directeurs)
1. Eau • Les lois et règlements ou d'autres mesures devraient prévoir des normes minimales en ce qui concerne la quantité et la qualité de l'alimentation et de l'eau potable et, par des activités éducatives, faire connaître les normes visées au présent paragraphe et en promouvoir l'application. • L'État du pavillon devra tenir compte du nombre de gens de mer à bord et de la durée du voyage. • Les employeurs devraient s'assurer que les gens de mer aient accès à une eau potable de bonne qualité répondant aux besoins des personnes à bord, servie dans des conditions d'hygiène réglementées.
2. Assainissement Les installations sanitaires devraient garantir la propreté, la sécurité et l'intimité, notamment par : • Des toilettes aux dimensions suffisantes et d'un matériau approuvé ; • Des conditions requises supplémentaires pour les installations sanitaires destinées à être utilisées par plusieurs personnes ; • Des installations sanitaires séparées pour les hommes et pour les femmes ; • En un endroit approprié au minimum une toilette, pour chaque groupe de six personnes ou moins qui ne disposent pas d'installations personnelles ; • Les occupants de l'infirmerie devraient disposer, pour leur usage exclusif, d'installations sanitaires qui fassent partie de l'infirmerie elle-même ou soient situées à proximité immédiate de celle-ci ; • Des dérogations peuvent être octroyées par l'autorité compétente après consultation des organisations d'armateurs et de gens de mer.
3. Hygiène • Des éléments minimum dans les installations de blanchisserie ; • Des baignoires et des lavabos de dimensions minimales suffisantes et d'un matériau approuvé ; • En un endroit approprié au minimum un lavabo et une baignoire ou une douche, ou les deux, pour chaque groupe de six personnes ou moins qui ne disposent pas d'installations personnelles ; • Un lavabo alimenté en eau douce courante, chaude et froide, sauf lorsqu'il en existe un dans le cabinet de toilette attenant ; • Des dérogations peuvent être octroyées par l'autorité compétente après consultation des organisations d'armateurs et de gens de mer concernées.
B. Pêche (Convention (n° 188) sur le travail dans la pêche, 2007 :
1. Eau • Tout Membre doit adopter une législation ou d'autres mesures relatives aux navires de pêche battant son pavillon qui • Exigeront la fourniture d'eau potable : • D'une qualité suffisante • Sans frais pour le pêcheur. Toutefois, les frais peuvent être recouvrés sous forme de coûts d'exploitation pour autant qu'une convention collective régissant un système de rémunération à la part ou que l'accord d'engagement du pêcheur le prévoie. • En quantité suffisante compte tenu du nombre de pêcheurs à bord ainsi que de la durée et de la nature du voyage • L'autorité compétente peut établir des prescriptions concernant les normes minimales et la quantité d'eau devant être disponible à bord. •

2. Assainissement

Tout Membre doit adopter une législation ou d'autres mesures exigeant notamment des toilettes pour toutes les personnes à bord, équipées de façon adaptée au service du navire. Ces installations doivent correspondre aux normes minimales en matière de santé et d'hygiène et offrir un niveau de qualité raisonnable Les installations sanitaires devront :

- Être conçues de manière à éliminer dans la mesure où cela est réalisable la contamination d'autres locaux ;
- Préserver un degré d'intimité raisonnable ;
- Être ventilées vers l'extérieur et situées à l'écart de tout local d'habitation ;
- Leurs surfaces devront être faciles à nettoyer correctement.

3. Hygiène

Le logement à bord des navires de pêche comprendra des installations sanitaires, comprenant la fourniture d'eau douce chaude et froide en quantité suffisante pour assurer une hygiène convenable à tous les pêcheurs et autres personnes à bord.

- L'autorité compétente peut déterminer, après consultation, le volume d'eau minimal nécessaire.
- Des installations sanitaires appropriées à l'utilisation du navire, qui comprennent des lavabos, baignoires ou douches, doivent être prévues pour toutes les personnes à bord.
- Ces installations doivent correspondre aux normes minimales en matière de santé et d'hygiène et offrir un niveau de qualité raisonnable.
- Ces installations devront être ventilées vers l'extérieur et situées à l'écart de tout local d'habitation.
- Leurs surfaces devront être faciles à nettoyer correctement.

NOTE : Pour toute information supplémentaire, veuillez-vous reporter aux *Directives pour les agents chargés du contrôle par l'État du port effectuant des inspections en application de la convention (no. 188) sur le travail dans la pêche, 2007 (2010).*

C. Démolition de navires (Sécurité et santé dans le secteur de la démolition de navires : Principes directeurs pour les pays d'Asie et la Turquie, 2004)

1. Eau

- L'eau potable devrait être fournie en quantité suffisante « sur les lieux mêmes ou à proximité immédiate » de tout chantier de démolition de navires.
- « Les eaux non potables devraient être distinctement signalées par des avis portant interdiction aux travailleurs d'en consommer. »

2. Assainissement

Les employeurs devraient mettre à disposition des installations sanitaires sur les lieux mêmes ou à proximité immédiate des installations de démolition de navires, qui :

- Soient conformes aux prescriptions de l'autorité compétente concernant leur nombre, leur construction et leur aménagement, et
- Soient d'un accès commode, mais situées à des emplacements où elles ne risquent pas de subir elles-mêmes la contamination des lieux de travail.

3. Hygiène

- Les travailleurs devraient être à même de maintenir un niveau d'hygiène corporelle approprié à une prévention efficace de l'exposition à des substances dangereuses pour la santé et d'en empêcher la propagation.
- Les employeurs devraient fournir :
  - Des salles d'eau ou des douches sur les lieux mêmes ou à proximité immédiate des installations de démolition de navires conformes aux prescriptions de l'autorité compétente concernant leur nombre, leur construction et leur aménagement ;
  - Des abris avec des installations pour se laver, prendre des repas et pour sécher et ranger ses vêtements.
- Les réservoirs de transport et de stockage et les récipients de distribution devraient être conçus, utilisés, nettoyés et désinfectés à des intervalles appropriés par une méthode approuvée par l'autorité compétente.
- Interdire de manger, de mâcher, de boire ou de fumer dans les zones de travail où la prévention de l'exposition à des produits chimiques dangereux pour la santé n'est possible que par l'utilisation

d'équipements de protection individuelle, et dans toute autre zone où de tels produits sont susceptibles d'être présents. Dans ce cas, des installations appropriées leur permettant de se restaurer devraient être réservées dans une zone non contaminée et d'un accès commode à partir des zones de travail.

D. Manutentions portuaires

1. Eau

Recueil de directives pratiques (Ports, version révisée 2016)

L'employeur devrait mettre à disposition une réserve suffisante d'eau potable en des points facilement accessibles et provenant d'une source approuvée par l'autorité sanitaire compétente.

- Les points d'eau potable devraient être protégés des souillures et des dégâts et clairement identifiés comme tels.
- Là où cela est réalisable, des fontaines hygiéniques d'eau potable devraient être installées et l'emploi de gobelets collectifs interdit.
- Là où l'adduction d'eau potable n'est pas possible, l'eau potable devrait être fournie dans des bouteilles hermétiques ou des conteneurs fermés appropriés portant clairement la mention « eau potable », correctement entretenus et réapprovisionnés en tant que de besoin.
- L'eau potable ne devrait pas être stockée dans des tonneaux, des seaux, des réservoirs ou d'autres récipients dans lesquels il faut puiser, que ces récipients soient pourvus ou non d'un couvercle.

2. Assainissement et hygiène

Convention n° 152 :

L'employeur devrait mettre à disposition des installations sanitaires et des salles d'eau dans tous les docks qui soient :

- Appropriées, en nombre suffisant et convenablement entretenues ;
- Distance raisonnable des lieux de travail partout où cela est pratiquement réalisable ; et
- En conformité avec la législation ou la pratique nationales.

Pour plus de précisions sur le nombre et les caractéristiques des toilettes, veuillez-vous reporter au Recueil de directives pratiques (Ports, version révisée 2016).

E. Construction des installations fixes en mer dans l'industrie du pétrole (Recueil de directives pratiques, 1981)

1. Eau

- Les employeurs devraient installer et entretenir un poste d'eau potable, qui devrait être aisément accessible et clairement identifié.
- L'eau potable destinée à la consommation qui doit être stockée ne devrait être conservée que dans des récipients fermés et munis de robinets.

Si de l'eau potable est prise à un poste de distribution public agréé et transportée sur le lieu des opérations de construction de forages en mer, les modalités de transport devraient être approuvées par le service d'hygiène compétent.

2. Assainissement

- Les employeurs devraient mettre à disposition un water-closet (et non un urinoir) pour huit personnes.

3. Hygiène

Les employeurs devraient mettre à disposition :

- Au moins une baignoire ou une douche avec eau courante froide, ou chaude et froide selon le cas, pour huit personnes ;
- Au moins un lavabo avec eau courante, chaude et froide, pour six personnes
- Les salles d'eau ne devraient être utilisées à aucune autre fin et comporter un système approprié d'évacuation des eaux usées ; une provision suffisante de savon non irritant ; et des moyens appropriés pour se sécher.
- Une salle séparée aménagée, équipée de machines à laver le linge et de séchoirs suffisants et appropriés, et des poubelles en nombre suffisant pour l'évacuation des ordures et des autres déchets.
- Les ordures devraient, à des intervalles appropriés, être incinérées ou détruites de toute autre manière offrant des garanties de sécurité.

3.5. WASH concernant l'environnement de travail

L'environnement de travail peut renfermer divers éléments qui créent un risque pour la santé et la sécurité des travailleurs, tels que le milieu ambiant (par ex. la température et l'humidité) ou l'utilisation de matériaux dangereux (par ex. l'amiante ou des produits chimiques). L'OIT s'est préoccupée de l'exposition aux matériaux dangereux dès 1921, date d'adoption de la convention (n° 13) sur la céruse (peinture). Depuis lors, une convention et plusieurs recueils de directives pratiques ont intégré des mesures d'hygiène et l'un de ces recueils a proposé des mesures visant à garantir une hydratation pour ceux qui travaillent dans la chaleur ou le froid.

Tableau 5. Dispositions pertinentes des conventions de l'OIT concernant les matériaux dangereux et les températures

A. Les facteurs ambiants sur le lieu de travail (Recueil de directives pratiques)
1. Eau Pour maintenir le taux d'hydratation dans des environnements très chauds, les employeurs devraient mettre à la disposition des travailleurs de l'eau à basse salinité ou des boissons sapides, et ils devraient les encourager à boire au moins une fois par heure en installant un distributeur de boissons à proximité ou en leur faisant apporter des boissons. • Les boissons d'une température de 15 °C à 20 °C sont préférables aux boissons glacées. • Ni alcool, ni caféine, ni boissons renfermant du gaz carbonique ou beaucoup de sel ou de sucre. • Pas de fontaines d'eau car elles ne permettent pas de boire un volume d'eau suffisant. • Le personnel qui dispense les services de santé au travail devrait superviser les installations sanitaires, l'approvisionnement en eau potable, les cantines et les logements. Dans les ambiances froides, les employeurs devraient également : • Rendre l'eau ou des boissons sapides faciles à obtenir pour les travailleurs, et • Les encourager à boire en installant un distributeur de boissons à proximité ou en leur faisant apporter des boissons, notamment dans un environnement très sec.
B. Utilisation de produits chimiques
1. Hygiène **Convention (n° 170) sur les produits chimiques, 1990 :** Les employeurs devraient prendre des mesures de contrôle opérationnel et fournir des équipements de protection individuelle. **Recueil de directives pratiques :** Les *employeurs* devraient mettre à disposition : • Des salles d'eau - - Aménagées en fonction de la nature et du degré de l'exposition, - Maintenant un niveau d'hygiène corporelle adapté à une prévention efficace de l'exposition et répondant à la nécessité d'empêcher la propagation de produits chimiques dangereux pour la santé - Facilement accessibles mais situées à des emplacements où elles ne risquent pas de subir elles-mêmes la contamination des lieux de travail • Des vestiaires - - Quand des vêtements de protection sont utilisés où - Quand existe un risque de contamination des vêtements personnels par des produits chimiques dangereux • Des installations permettant aux travailleurs de se changer dans des lieux conçus et aménagés de manière à empêcher la contamination de leurs vêtements personnels par les vêtements de protection et la contamination d'une installation par une autre.
C. Laines isolantes en fibres vitreuses synthétiques (laine de verre, laine de roche et laine de laitier) (Recueil de directives pratiques)
1. Hygiène Les *employeurs* devraient : • Mettre à disposition des zones de travail et d'entreposage non-fumeurs • Réduire au minimum la présence d'autres polluants en suspension dans l'air • Mettre à disposition des salles d'eau et des vestiaires - - Incluant des douches le cas échéant

- En donnant aux travailleurs suffisamment de temps pour les utiliser aux fins de l'hygiène individuelle pendant les périodes de travail et après leur travail avec des laines isolantes.

Les *travailleurs* devraient :

- Porter des vêtements de protection confortables à manches longues, des gants de travail et une casquette lors de l'utilisation et de la dépose de laines isolantes
- Si possible choisir des vêtements qui réduisent au minimum le stress thermique général et l'inconfort
- Changer les vêtements contaminés selon que de besoin, et ne pas les porter à l'extérieur du lieu de travail

D. Amiante (Recueil de directives pratiques)

1. Hygiène

Les *employeurs* devraient fournir :

- Des vêtements protecteurs et un équipement de protection respiratoire appropriés pour les travailleurs chargés de la collecte, du transport ou de la décharge des déchets d'amiante qui sont susceptibles d'être exposés à de l'amiante en suspension dans l'air
- Un aspirateur (ou une autre méthode ne provoquant pas de dégagement de poussières) pour nettoyer les véhicules et les récipients et les bâches réutilisables qui ont été en contact avec des déchets d'amiante
- Des vêtements protecteurs, des installations de douches et des vestiaires pour les vêtements propres et pour les vêtements contaminés
- La collecte et le nettoyage ou l'élimination des vêtements contaminés
- Une configuration spécifique d'une installation de décontamination
  - Contiguë ou aussi proche du chantier que cela est pratiquement réalisable ; et
  - Où les vêtements et les chaussures contaminés peuvent être rangés et aspirés ou lavés au jet ; et
  - Équipée d'une installation d'aspiration qui maintienne le compartiment en dépression.
- Des instructions détaillées à tous les travailleurs sur le maintien de la propreté sur les lieux de travail, les mesures d'hygiène corporelle à prendre ainsi que le strict respect des règles de décontamination.
- Un agent de maîtrise compétent désigné pour :
  - Veiller au strict respect des règles de lutte contre les poussières, et
  - Faire faire les prélèvements d'air nécessaires aux abords du chantier pour vérifier que la concentration de fibres d'amiante en suspension reste inférieure aux limites d'exposition prescrites.

E. Radioprotection (**rayonnements ionisants**) (Recueil de directives pratiques)

1. Hygiène

Les *employeurs* devraient informer les travailleurs concernant :

- La nature et les causes des risques pour la santé qui pourraient provenir de la manipulation ou de l'utilisation de sources de rayonnement ;
- Les critères et les principes de la radioprotection ainsi que les mesures de prévention appropriées à leur travail ;
- Méthodes et techniques de travail sûres qu'il convient de suivre ;
- L'usage, le fonctionnement et l'entretien appropriés des dispositifs individuels de contrôle et de protection ;
- Les mesures d'hygiène corporelle à prendre pour limiter l'absorption de substances radioactives ; et
- Les règles et procédures locales de radioprotection, y compris les mesures appropriées de premiers soins.

Partout où le travail comporte l'exposition à des sources non scellées de matières radioactives, les *travailleurs* doivent observer de bonnes pratiques d'hygiène corporelle, par exemple utiliser en permanence des vêtements de travail propres et se doucher après le travail, ce qui aide à minimiser l'absorption de matières radioactives.

Conclusion

Comme le montrent les pages qui précèdent, WASH est un élément indispensable dans les mesures destinées à préserver la vie et la santé des travailleurs au titre des normes internationales du travail et des recueils de directives pratiques dans ce domaine. Après avoir minutieusement examiné les priorités de chaque secteur d'activité, les rédacteurs ont mis en

exergue des mesures particulières visant à garantir le bien-être et la productivité des travailleurs.

Ces normes définissent dans les grandes lignes les attentes que la communauté internationale place dans les gouvernements, les employeurs et les travailleurs pour veiller à ce que le travail soit effectué d'une manière soutenable en permettant aux travailleurs d'afficher une bonne performance tout au long de leur vie professionnelle et de rester en bonne santé une fois partis à la retraite. Ces instruments offrent également une plate-forme commune pour permettre aux employeurs de protéger l'environnement et les populations vivant aux alentours des lieux de travail.

Ce module présente le cadre général des matériels de formation ci-après, qui cherchent à offrir des compétences de base en vue de faciliter la réalisation de ces objectifs. Dès lors, au moment de consulter les autres modules, il conviendra de garder à l'esprit les informations qui précèdent.

Références

Asfaw, B.; Azage, M.; et Gebregergs, G. B. 2016. «Latrine access and utilization among people with limited mobility: A cross sectional study», dans *Arch Public Health,* vol. 74, p. 9.

BIT. 1951. L'hygiène dans les établissements de commerce et les bureaux. Rapport II, Commission consultative des employés et des travailleurs intellectuels, deuxième session, 1952 (Genève, BIT).

___. 1963. L'hygiène dans les établissements de commerce et les bureaux. Rapport VI (2), Conférence internationale du Travail, 47e session (Genève, BIT).

___. 1987. La sécurité et la santé dans la construction, Discussion en séance plénière. 73e Conférence internationale du Travail (Genève, BIT).

___. 1994a, 1994b. La sécurité et la santé dans les mines. Rapports V (1) et V (2), Conférence internationale du Travail, 81e session (Genève, BIT).

___. 1996. Promoting Productivity and Social Protection in the Urban Informal Sector: Projet interdépartemental sur le secteur informel urbain (1994/95), document de travail IDP INF./WP-6 (Genève, BIT).

___. 2000a. Sécurité et santé dans l'agriculture. Rapport VI (1), Conférence internationale du Travail, 88e session (Genève, BIT).

___. 2000b. Sécurité et santé dans l'agriculture: rapport de la Commission de la sécurité et santé dans l'agriculture. Compte-rendu provisoire 24. Conférence internationale du Travail, 88e session (Genève, BIT).

___. 2001a. Principes directeurs concernant les systèmes de gestion de la sécurité et de la santé au travail ILO-OSH (Genève, BIT)

___. 2001b. Rapport de la 29e session de la Commission paritaire maritime (Genève, BIT).

___. 2003. The Health of Workers in Selected Sectors of the Urban Economy: Challenges and Perspectives. Document de travail 288. (Genève, BIT, 2013).

___. 2006-2012. Fiches pays SST. Disponible sur: http://www.ilo.org/safework/countries/lang--fr/index.htm.

___. 2008. Promotion de l'emploi rural pour réduire la pauvreté, Rapport IV. Conférence internationale du Travail, 97e session (Genève: BIT).

___. 2009. Étude d'ensemble relative à la convention (nº 155), à la recommandation (nº 164) sur la sécurité et la santé des travailleurs, 1981, et au protocole de 2002 relatif à la convention sur la sécurité et la santé au travail, 1981, Rapport III (Partie 1B), 98e session de la Conférence internationale du Travail (Genève, BIT).

___. 2013a. Employment practices and working conditions in Thailand's fishing sector (Bangkok, OIT).

___. 2013b. «Manuel de formation sur l'évaluation et la gestion des risques au travail pour les petites et moyennes entreprises» (Genève, BIT).

___. 2014a. Ergonomic checkpoints in agriculture: Practical and easy-to-implement solutions for improving safety, health and working conditions in agriculture (Genève, BIT).

___. 2014b. Les règles du jeu: une brève introduction aux normes internationales du travail, 3e édition (Genève, BIT).

___. 2015a: Decent work in oil palm and tea plantations: Surveys in Indonesia, Sri Lanka and Ghana (document non publié).

___. 2015b. Conclusions de la Réunion sectorielle tripartite concernant la sécurité et la santé dans le secteur du transport routier (Genève, OIT).

___. 2015c: Working Conditions, Productivity and Profitability Données recueillies par Better Work Vietnam.

___. 2015d. «Donner accès à des services de qualité dans l'économie rurale pour favoriser la croissance et le développement social», dans *Portefeuille des notes d'orientation des politiques sur la promotion du travail décent dans l'économie rurale* (Genève).

___. Sans date. «BetterWork, Good Practices: Apparel-- Better working conditions, better business».

Bodin, T.; Garcia-Trabanino, R.; Weiss, I.; Jarquin, E.; Glaser, J.; Jakobsson, K.; Lucas, R. A.; Wesseling, C.; Hogstedt, C.; Wegman, D. H.; and Group, W. E. P. W. 2016. «Intervention to reduce heat stress and improve efficiency among sugarcane workers in El Salvador: Phase 1», dans *Occup Environ Med*, vol. 73, n° 6, pp.409-16.

Brown, D.; Domat, G.; Veeraragoo, S.; Dehejia, R.; et Robertson, R. 2015. «Are sweatshops profit-maximizing?: Answer: No.», données recueillies par Better Work Vietnam, Better Work, document de travail n° 17 (Genève: BIT).

Clark, W. F.; Sontrop, J. M.; Huang, S. H.; Moist, L.; Bouby, N.; et Bankir, L. 2016. «Hydration and Chronic Kidney Disease Progression: A Critical Review of the Evidence», dans *Am J Nephrol,* vol. 43, n° 4)**,** pp.281-92.

Cronk, R.; Slaymaker, T.; et Bartram, J. 2015. «Monitoring drinking water, sanitation, and hygiene in non-household settings: Priorities for policy and practice», dans *Int J Hyg Environ Health*, vol. 218, n° 8), pp.694-703.

Davy, B. M.; You, W.; Almeida, F.; Wall, S.; Harden, S.; Comber, D. L. et Estabrooks, P. A. 2014. «Impact of individual and worksite environmental factors on water and sugar-sweetened beverage consumption among overweight employees», dans *Prev Chronic Dis,* vol. 11, n°**,** pp.E71.

Di Martino, V.; Filippi, Soraya; Claude Loiselle, 2003. Company cases and cross-company initiatives: Working conditions improvement in Haiti (Genève, BIT)

Garcia-Arroyo, F. E.; Cristobal, M.; Arellano-Buendia, A. S.; Osorio, H.; Tapia, E.; Soto, V.; Madero, M.; Lanaspa, M. A.; Roncal-Jimenez, C.; Bankir, L.; Johnson, R. J. et Sanchez-Lozada, L. G. 2016. «Rehydration with soft drink-like beverages exacerbates dehydration and worsens dehydration-associated renal injury», dans *Am J Physiol Regul Integr Comp Physiol,* vol. 311, n° 1**,** pp.R57-65.

Kiendrebeogo, Y. 2012. «Access to Improved Water Sources and Rural Productivity: Analytical Framework and Cross-country Evidence» dans *African Development Review*, vol. 24, n° 2, 153–166.

Laws, R. L.; Brooks, D. R.; Amador, J. J.; Weiner, D. E.; Kaufman, J. S.; Ramirez-Rubio, O.; Riefkohl, A.; Scammell, M. K.; Lopez-Pilarte, D.; Sanchez, J. M.; Parikh, C. R. et Mcclean, M. D. 2016. «Biomarkers of Kidney Injury Among Nicaraguan Sugarcane Workers», dans *Am J Kidney Dis,* vol. 67, n° 2)**,** pp.209-17.

Macleod, M.; Pann, M.; Cantwell, R. et Moore, S. 2014. «Issues in access to safe drinking water and basic hygiene for persons with physical disabilities in rural Cambodia», dans *J Water Health,* vol. 12, n° 4)**,** pp.885-95.

Manz, F. 2007. «Hydration and disease», dans *J Am Coll Nutr,* vol. 26, n° 5 Suppl)**,** pp.535S-541S.

Nations Unies (NU). 2016. Observation générale n° 23 (2016) sur le droit à des conditions de travail justes et favorables (article 7 du Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels) (Genève: NU).

OIT, FAO, et UITA. 2007. «Les travailleurs agricoles et leur contribution à l'agriculture et au développement rural durables» (Genève, BIT).

Organisation mondiale de la santé (OMS). 2012. «Agir plus vite pour réduire l'impact mondial des maladies tropicales négligées – Feuille de route pour la mise en œuvre». (Genève, Organisation mondiale de la santé).

Polkinghorne, B. G.; Gopaldasani, V.; Furber, S.; Davies, B. et Flood, V. M. 2013. «Hydration status of underground miners in a temperate Australian region» dans *BMC Public Health,* vol. 13, No.**,** pp.426.

Programme mondial pour l'évaluation des ressources en eau (WWAP). 2016. Rapport mondial des Nations Unies sur la mise en valeur des ressources en eau 2016: l'eau et l'emploi (Paris, UNESCO).

Roncal-Jiménez, C.; Garcia-Trabanino, R.; Barregard, L.; Lanaspa, M. A.; Wesseling, C.; Harra, T.; Aragon, A.; Grases, F.; Jarquin, E. R.; Gonzalez, M. A.; Weiss, I.; Glaser, J.; Sanchez-Lozada, L. G. et Johnson, R. J. 2016a. «Heat Stress Nephropathy From Exercise-Induced Uric Acid Crystalluria: A Perspective on Mesoamerican Nephropathy», dans *Am J Kidney Dis,* vol. 67, n° 1)**,** pp.20-30.

Roncal-Jiménez, C. A.; Garcia-Trabanino, R.; Wesseling, C. et Johnson, R. J. 2016b. «Mesoamerican Nephropathy or Global Warming Nephropathy?», dans *Blood Purif,* vol. 41, n° 1-3)**,** pp.135-8.

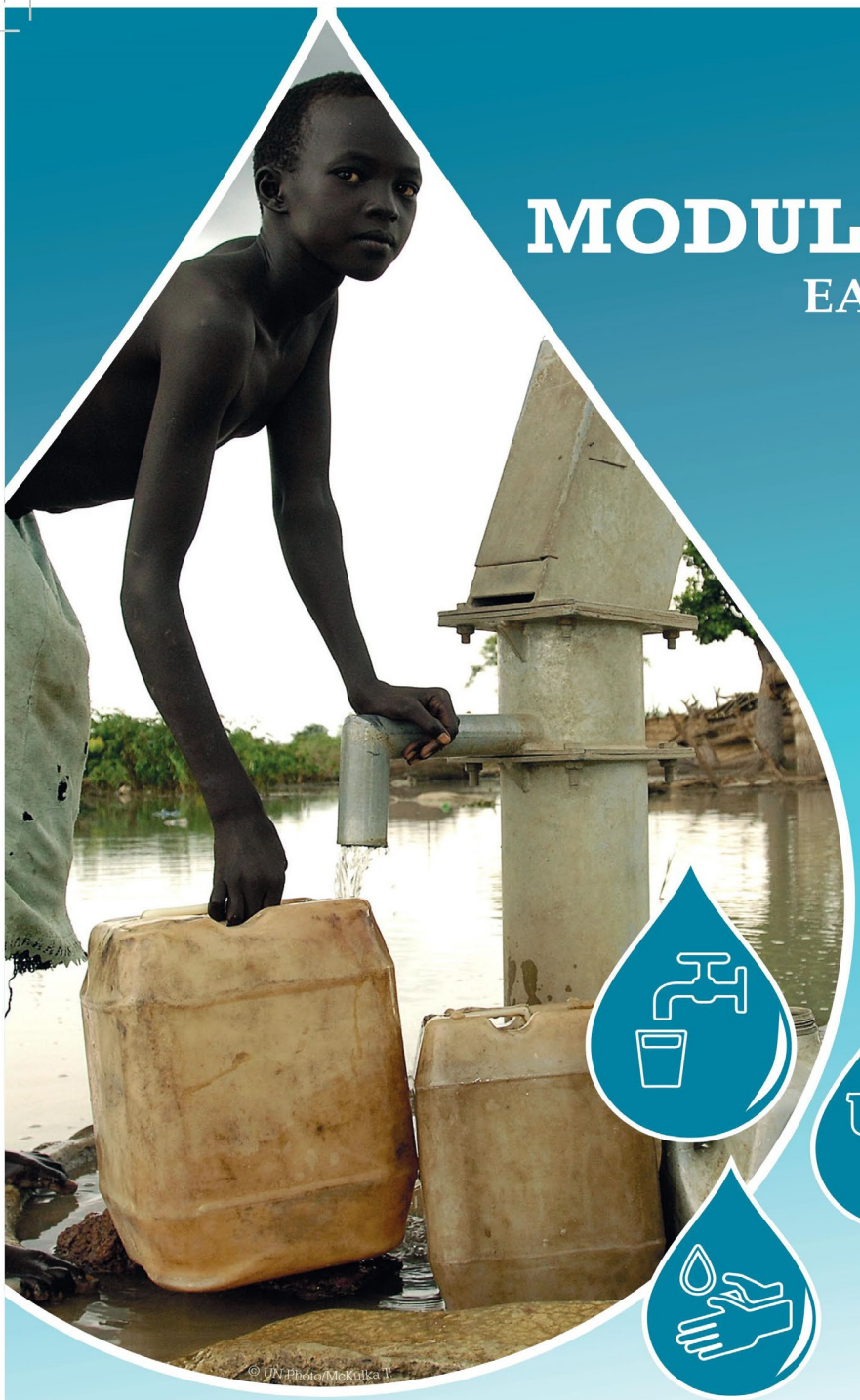
Sommer, M.; Chandraratna, S.; Cavill, S.; Mahon, T.; et Phillips-Howard, P. 2016. «Managing menstruation in the workplace: an overlooked issue in low- and middle income countries», dans *International Journal for Equity in Health*, vol. 15, pp. 86-90.

Uddin, S. M.; Walters, V.; Gaillard, J. C.; Hridi, S. M. et Mcsherry, A. 2016. «Water, sanitation and hygiene for homeless people», dans *J Water Health*, vol. 14, n° 1, pp.47-51.

Wanjek, C. 2005. Food at work: Workplace solutions for malnutrition, obesity and chronic diseases (Genève, BIT).

Weber, A. 2011. «Hygiène au travail: Objectifs, définitions et informations générales», Encyclopédie de l'OIT.

Wesseling, C.; Aragon, A.; Gonzalez, M.; Weiss, I.; Glaser, J.; Bobadilla, N. A.; Roncal-Jimenez, C.; Correa-Rotter, R.; Johnson, R. J. et Barregard, L. 2016. «Kidney function in sugarcane cutters in Nicaragua - A longitudinal study of workers at risk of Mesoamerican nephropathy», dans *Environ Res,* vol. 147, No.**,** pp.125-32.



MODULE 1
EAU

GUIDE DE FORMATION, MODULE 1 : L'EAU

Qu'est-ce qu'une eau saine sur le lieu de travail ?

- L'eau sur le lieu de travail se réfère à la possibilité d'avoir accès à une eau saine pour boire, pour l'hygiène personnelle et l'hygiène sur le lieu de travail, à une distance raisonnable des tâches à exécuter ou du lieu de travail.
- Il convient d'envisager la question de l'eau saine sur le lieu de travail dans sa globalité, comme un élément essentiel pour le maintien de la SST par le drainage des eaux, la lutte contre les vecteurs et la gestion des risques liés à l'eau.
- L'accès à une eau saine englobe également des interventions qui réduisent l'exposition humaine à de l'eau contaminée en mettant à disposition des mécanismes de promotion de l'hygiène et de l'assainissement. Il implique à la fois des comportements et des installations, qui œuvrent de concert à rendre un lieu de travail sûr et saine.

Contenu du présent module

Ce module expose l'importance de l'accès à une eau saine et les dispositions à prendre nécessaires pour maintenir un environnement de travail sûr et saine. L'objectif du Guide de formation est d'informer toutes les parties prenantes sur :

Guide 1.1. L'eau potable saine

Guide 1.2. L'eau saine pour l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail

Guide 1.3. Drainage, lutte contre les vecteurs et les risques liés à l'eau

Guide 1.1. L'eau potable saine

L'eau est essentielle à la survie de tous les êtres humains. Sans eau saine, une personne ne peut tout simplement pas se maintenir en vie, ni se développer dans un environnement sain. Dans de nombreux pays, la sécurité de l'eau potable est une préoccupation croissante, les sources d'approvisionnement en eau étant de plus en plus menacées de contamination microbiologique ou chimique, ce qui se répercute sur la santé individuelle de même que sur le développement économique, environnemental et social des communautés et des nations. Dans un grand nombre de cadres de vie et de lieux de travail, des maladies peuvent être propagées par une mauvaise hygiène personnelle, alimentaire et environnementale due à un manque d'eau, et par la consommation d'eau contaminée.

Faits essentiels concernant l'eau potable

- 663 millions de personnes n'ont toujours pas accès à une eau potable propre.
- Huit personnes sur dix n'ayant pas accès à de l'eau propre vivent en milieu rural.
- 159 millions de personnes utilisent une eau non traitée provenant de lacs et de rivières – la source d'approvisionnement en eau la plus insalubre qui soit.
- Au moins 1,8 milliard de personnes utilisent une source d'approvisionnement en eau potable contaminée par des matières fécales.
- On estime que les infections diarrhéiques provoquées par de l'eau potable contaminée causent chaque année 502 000 décès.

Source : Organisation mondiale de la santé (2015). Eau, Fiche technique n° 391.

Qu'entend-on par eau potable saine ?

L'eau potable saine, également appelée « eau de boisson » ou « eau potable améliorée », est une eau qui est *d'une qualité suffisante pour être utilisée pour la boisson (de même que pour la cuisine et pour l'hygiène personnelle et domestique) sans présenter de risque pour la santé.* Malheureusement, une quantité considérable d'eau censée être potable n'est pas toujours saine. Les trois principales menaces qui pèsent sur l'eau potable sont d'ordre microbiologique, chimique et radiologique.

1. Menaces microbiologiques

L'eau peut être contaminée par des bactéries, des virus ou des parasites, qui sont liés à la transmission de nombreuses maladies.

- ✓ Le plus grand risque pour la santé provenant de germes dans l'eau résulte de sa contamination par des excreta humains et animaux.
- ✓ Si une personne est infectée, le microbe peut se multiplier, se propager dans les excreta humains et infecter d'autres personnes.
- ✓ Certains microbes peuvent également se multiplier dans les aliments, les boissons et les systèmes de distribution d'eau chaude, augmentant ainsi le risque de contamination et d'infections.

Maladies / agents pathogènes liés à l'eau (à titre d'exemples, mais sans que cela s'y limite) :

Bactériens

- ✓ Dysenterie
- ✓ Choléra
- ✓ Fièvre typhoïde
- ✓ *Escherichia coli*

Viraux

- ✓ Hépatite E
- ✓ Hépatite A
- ✓ Poliomyélite

Parasitaires

- ✓ *Cryptosporidium*
- ✓ *Giardia*
- ✓ *Toxoplasma gondii*

Source : Organisation mondiale de la santé (2015). Maladies liées à l'eau, Fiche technique n° 391.

2. Menaces chimiques

Outre les germes, l'eau peut également contenir certains produits chimiques. Certains sont inoffensifs mais d'autres peuvent avoir des effets néfastes sur la santé.

- ✓ La plupart des produits chimiques rencontrés dans l'eau potable deviennent préoccupants après une longue exposition – habituellement en termes d'années plutôt que de mois. De fait, les effets sur la santé peuvent être cumulatifs et empirer progressivement avec le temps.
- ✓ Des produits chimiques peuvent arriver dans l'eau à partir de sources diverses, notamment des :
  - Sources d'origine naturelle (les roches et les sols)
  - Sources industrielles ou humaines (sous-produits du secteur manufacturier ou produits chimiques provenant de rejets miniers non sécurisés)
  - Activités agricoles (pesticides et engrais)
  - Substances en contact avec l'eau potable (désinfectants et produits chimiques dans les canalisations d'eau)

Contaminants chimiques dans l'eau (exemples)	
D'origine naturelle	✓ Arsenic ✓ Fluorure ✓ Fer
Origines industrielles et provenant des habitations humaines	✓ Béryllium ✓ Cyanure ✓ Mercure
Activités agricoles	✓ Ammoniac ✓ Endosulfan ✓ Nitrate
Traitement de l'eau ou substances en contact avec de l'eau potable	✓ Amiante ✓ Chlore ✓ Plomb
Source : Organisation mondiale de la santé (2011). Directives de qualité pour l'eau de boisson.	

3. Menaces radiologiques

L'eau potable peut également contenir des substances radioactives pouvant présenter un risque pour la santé humaine. Les risques radiologiques sont le plus souvent moins dangereux que les risques provoqués par des microbes et des produits chimiques.

- ✓ Sauf dans des circonstances extrêmes, la dose de rayonnement dans l'eau potable est nettement inférieure à celle reçue à partir d'autres sources de rayonnement.
- ✓ Les essais d'armes nucléaires, les déversements habituels d'installations industrielles et médicales et les accidents ont ajouté à l'eau potable une radioactivité d'origine humaine.

Quelles sources fournissent une eau potable saine ?

Même s'il existe de nombreuses sources d'approvisionnement en eau, on ne devrait se fier, pour boire ou cuisiner, qu'aux sources d'approvisionnement en eau potable améliorées. Une source dite « améliorée » est une source qui, par la nature de sa construction ou grâce à une intervention active, *est protégée de la contamination extérieure, en particulier de la contamination par des matières fécales*.

L'eau en bouteille est également considérée comme une source d'eau potable. Toutefois, elle n'est considérée améliorée que lorsque le ménage ou le lieu de travail utilise une source d'eau potable améliorée pour la cuisine et l'hygiène personnelle. Lorsque cette information n'est pas disponible, le classement de l'eau en bouteille se fait au cas par cas.

Tableau 1.1.3. Sources d'approvisionnement en eau potable améliorées et non améliorées.

	Source d'approvisionnement en eau	Définition
EAU POTABLE AMÉLIORÉE	Eau sous canalisation alimentant le domicile	Une canalisation de distribution d'eau raccordée à un robinet ou plus de la plomberie du domicile (par ex. cuisine et salle de bains) ; également appelée branchement domestique.
	Eau sous canalisation alimentant la parcelle ou la cour	Une canalisation de distribution d'eau raccordée à un robinet placé dans la cour ou la parcelle à l'extérieur de la maison ; également appelé branchement dans la cour.
	Robinet ou borne-fontaine publique	Un point d'eau public où les gens peuvent s'approvisionner en eau. Il peut en exister plusieurs, faits de briquetage ou de béton. Également connus comme étant une fontaine publique ou un robinet public.
	Puits tubé ou foré	Un trou profond a été foré ou percé afin d'atteindre la nappe phréatique. Construit avec un coffrage, ou des tuyaux, pour qu'il ne s'effondre pas et pour empêcher les eaux de ruissellement de s'infiltrer dans les ressources en eau. L'eau est remontée à la surface par pompage, qui peut se faire en utilisant l'énergie humaine, animale, éolienne, électrique, diesel ou solaire.
	Puits creusé protégé	Un puits est protégé des eaux de ruissellement par un tubage ou un revêtement de paroi élevé au-dessus du sol et par une plateforme qui détourne du puits l'eau renversée. Il est également couvert, pour empêcher des animaux ou des déchets de tomber à l'intérieur.
	Source protégée	Une source naturelle qui est protégée des eaux de ruissellement, des chutes d'oiseaux et d'animaux par un « captage-source » en briques ou en béton, construit autour de la source pour que l'eau s'écoule à l'extérieur du coffrage dans une conduite ou un bassin versant sans être exposée à une pollution extérieure.
	Eau de pluie	La pluie recueillie à partir de surfaces (récupérée sur le toit ou sur le sol) et stockée jusqu'à son utilisation.
ASSAINISSEMENT NON AMÉLIORÉ	Source non protégée	Une source qui est soumise aux ruissellements, aux chutes d'oiseaux ou à l'introduction d'animaux. Les sources non protégées sont le plus souvent démunies de « captage-source ».
	Puits creusé non protégé	Un puits creusé pour lequel l'un des énoncés ci-après se vérifie : 1) non protégé des eaux de ruissellement ; ou 2) non protégé des chutes d'oiseaux et d'animaux. Si au moins l'une de ces conditions est remplie, le puits est considéré comme non protégé.
	Charrette avec un(e) petit(e) citerne /tonneau	Eau vendue par un fournisseur qui transporte l'eau jusqu'à une communauté à l'aide de charrettes tirées par des ânes, de véhicules à moteur ou d'autres moyens.
	Camion-citerne	Eau qui est transportée par camion jusqu'à une communauté et vendue à partir d'une citerne à eau.
	Eau de surface	Lorsque l'eau se trouve au-dessus du niveau du sol, ce qui inclut les fleuves, barrages, lacs, mares, torrents, canaux et canaux d'irrigation.

Source : Programme commun OMS/UNICEF de suivi de l'approvisionnement en eau et de l'assainissement (JMP).
Installations d'assainissement et approvisionnement en eau améliorés et non améliorés. 2015.

- *Rappel : Le travail dans les opérations de manipulation et d'abattage d'animaux*
  - ✓ Les activités de travail avec des animaux peuvent être source d'expositions aux déchets animaux, avec des risques d'exposition à des bactéries et de contamination de la nappe phréatique. Une infection particulièrement préoccupante provoquée par des excreta animaux est l'*Escherichia coli* (E. coli).
  - ✓ Chez les travailleurs, notamment les jeunes travailleurs et les enfants, une infection peut se produire à la suite d'une contamination de la nappe phréatique, y compris des puits, par E. coli. Une infection après avoir bu de l'eau contaminée peut occasionner de graves maladies gastro-intestinales telles que des diarrhées et de graves problèmes rénaux et autres, et entraîner la mort.
  - ✓ Les activités professionnelles impliquant des animaux devraient tenir compte de la possibilité de contamination de la nappe phréatique et prendre des précautions particulières à cet égard.

Source : Pour plus d'informations, voir : La sécurité et la santé dans l'agriculture, un recueil de directives pratiques du BIT (2010).

Quels sont les besoins des travailleurs en matière d'eau potable ?

L'eau est un besoin essentiel du corps humain et elle est indispensable à la vie humaine. Pour pouvoir fonctionner correctement, l'organisme humain requiert une quantité d'eau minimale ; faute de quoi, une déshydratation légère puis sévère peut se produire.

- Une **déshydratation légère** peut entraîner des effets néfastes pour la santé, tels qu'une baisse de vigilance et de concentration, des maux de tête et de la confusion. Augmenter l'ingestion de liquides peut permettre d'inverser une déshydratation légère, à laquelle on peut par ailleurs remédier en recourant à des solutions de substitution salines.
- Une **déshydratation sévère** peut entraîner des troubles rénaux et urinaires et peut être mortelle. Elle exige une attention médicale.

Il s'avère difficile de déterminer la quantité « minimale absolue » d'eau potable requise pour maintenir l'hydratation. Les besoins des travailleurs en la matière seront différents pour chaque travailleur et seront tributaires de divers facteurs, notamment les :

- ✓ Caractéristiques du travailleur, telles que : âge, indice de masse corporelle, état de santé, degré d'acclimatation, métabolisme, présence de problème de santé, consommation de drogues ou d'alcool ;
- ✓ Types de tâches effectuées, c.à.d. travail léger, modéré ou pénible ;
- ✓ Température et humidité ;
- ✓ Vêtements et équipements de protection individuelle (EPI) portés.

Étant donné que nous perdons de l'eau par la transpiration, toute activité professionnelle qui augmente notre taux de sudation, de même que des températures plus élevées, sont des facteurs essentiels pour pouvoir déterminer les besoins d'hydratation d'un travailleur. Les tableaux ci-dessous présentent des valeurs indicatives à prendre en compte.

Tableau 1.1.2. Besoins d'hydratation en fonction de l'activité et de la température

	Sédentaires, environnement tempéré	Physiquement actifs et/ou température plus élevée
Femme adulte	2,2 litres/jour	4,5 litres/jour
Homme adulte	2,9 litres/jour	4,5 litres/jour
Source: Howard G, Bartram J. (2003) Domestic Water Quantity, Service, Level and Health. Organisation mondiale de la santé.		

Tableau 1.1.3. Besoins d'hydratation indicatifs basés sur la température, l'activité et les ratios travail/repos

Indice WBGT	Travail léger		Travail modéré		Travail pénible	
Celsius	Limite du ratio travail/repos	Consommation d'eau (litres/hr)	Limite du ratio travail/repos	Consommation d'eau (litres/hr)	Limite du ratio travail/repos	Consommation d'eau (litres/hr)
25,6-27,7	NL	0.5	NL	0.75	40/20 min	0.75
27,8-29,4	NL	0.5	50/10 min	0.75	30/30 min	1
29,4-31,1	NL	0.75	40/20 min	0.75	30/30 min	1
31,1-32,2	NL	0.75	30/30 min	0.75	20/40 min	1
>32,2	50/10 min	1	20/40 min	1	10/50 min	1

Notes :
1. Les valeurs sont données à titre indicatif
2. NL= pas de limite à la durée de travail par heure
3. Lors du port d'un équipement de protection contre les attaques chimiques (niveau 4), il convient d'ajouter 6°C à l'indice WBGT
4. Lors du port d'un vêtement pare-balles, il convient d'ajouter 3°C à l'indice WBGT dans les climats humides
5. La consommation de liquides journalière ne devrait pas dépasser 12 litres
6. Attention : la consommation de liquides ne devrait pas dépasser un litre par heure
7. Par repos, on entend une activité physique minimale (position assise ou debout), effectuée si possible à l'ombre
8. Le temps de travail/repos et les volumes de remplacement liquidien permettent d'assurer l'accomplissement du travail et l'hydratation pendant quatre heures de travail au moins dans la catégorie de travail spécifiée. Les besoins individuels en eau peuvent varier de ± 1/4 de litre/heure

Source : Publié dans Recueil de directives pratiques du BIT sur la sécurité et la santé dans l'agriculture. Annexe VI. Adapté de: Montain SJ, et al. Fluid Replacement Recommendations for Training in Hot Weather. Military Medicine, 164,7:502-508, 1999.

Maladies liées à la chaleur

La déshydratation est l'une des causes essentielles des maladies liées à la chaleur, notamment des éruptions sudorales, du stress thermique, des coups de chaleur et de l'épuisement dû à la chaleur. Le travail dans des environnements présentant une température de l'air élevée ou une forte humidité, des sources de forte chaleur radiante ou des activités physiques épuisantes sont particulièrement susceptibles d'engendrer un stress thermique chez des travailleurs. À titre d'exemple, on peut citer les cas suivants :

- Les activités à l'intérieur ou dans des espaces clos tels que les fonderies de fer et d'acier, ateliers présentant une forte concentration de machines, usines de cuisson de briques, installations de production de caoutchouc et de verre, centrales électriques (chaufferies), cuisines, usines de produits chimiques, mines souterraines et fonderies ;
- Les activités de plein air effectuées par temps très chauds, telles que l'agriculture, la construction, l'extraction minière, le raffinage et les activités effectuées sur des sites de déchets dangereux, en particulier celles exigeant le port d'EPI semi-perméables ou imperméables par les travailleurs.

Qu'en est-il de certains groupes particuliers de travailleurs ?

- ✓ Les **jeunes travailleurs** sont vulnérables à la déshydratation. En effet, leur corps étant en plein développement, ils sont moins à même de réguler leur température corporelle dans des conditions de travail les exposant à des températures très élevées. Les jeunes travailleurs génèrent plus de chaleur que les adultes par livre de poids corporel. Ils peuvent aussi ne pas avoir les connaissances nécessaires pour leur permettre de maintenir une bonne hydratation lorsqu'ils sont au travail.

- ✓ Les **femmes enceintes** requièrent un remplacement liquidien supplémentaire pour pouvoir répondre aux besoins du

fœtus et du développement de l'espace extracellulaire et du liquide amniotique. La grossesse élève naturellement la température corporelle, ce qui rend les femmes enceintes plus vulnérables à l'épuisement dû à la chaleur.

- ✓ Les **femmes allaitantes** ont des besoins en eau supplémentaires, qui vont de 750 ml à un litre d'eau supplémentaires par jour au cours des six premiers mois d'allaitement.

- ✓ Les **travailleurs handicapés** peuvent être confrontés à des obstacles pour accéder aux points d'eau potable. Ils peuvent également avoir des besoins différents en termes d'apport en eau.

- ✓ Les **travailleurs âgés** peuvent ne pas exiger de volumes d'eau supplémentaires mais courent un plus grand risque de déshydratation car leur sensation de soif diminue.

- ✓ Les **travailleurs malades ou immunodéprimés** sont plus susceptibles d'être rendus malades par de l'eau contaminée que les travailleurs en bonne santé. Selon leur maladie, ils peuvent déjà souffrir de déshydratation et avoir besoin d'une certaine quantité d'eau ou d'apport d'électrolytes.

Quels sont les besoins en matière d'eau potable sur le lieu de travail ?

L'accès à l'eau potable sur le lieu de travail est un droit humain fondamental. Pour maintenir les travailleurs en sécurité, en bonne santé et productifs, les employeurs doivent assurer l'accès à l'eau potable, à des éléments connexes (tels que des gobelets), ainsi que l'entretien des installations de distribution d'eau. Les recommandations portant sur la fourniture d'eau potable sur le lieu de travail sont présentées ci-dessous.

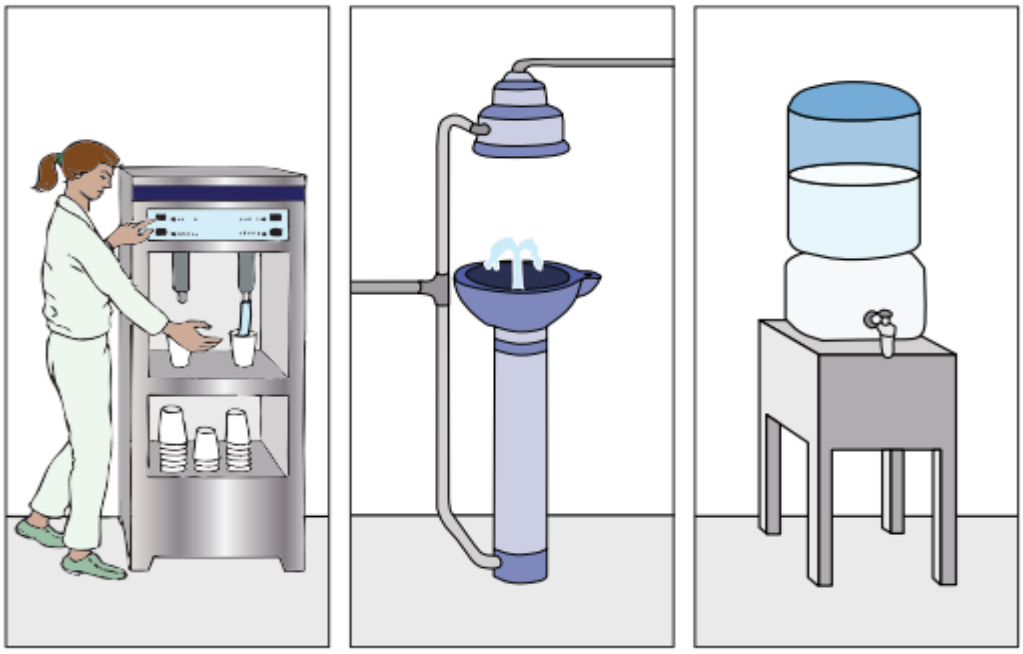
- ➢ **L'eau potable devrait provenir d'une source d'approvisionnement approuvée**

Autrement dit, elle devrait être approuvée, fournie et contrôlée par une autorité en charge de l'eau garantissant qu'il s'agit d'une eau potable.

- ✓ De l'eau courante devrait être fournie si une telle possibilité existe ; par exemple par des fontaines et des installations d'eau alimentées par canalisations.
- ✓ En l'absence d'eau courante disponible, de l'eau potable devrait être fournie dans des récipients, par exemple dans des refroidisseurs d'eau, bidons ou autres récipients munis d'un robinet. Les récipients devraient être :
  - — Fermés hermétiquement pour empêcher que l'eau soit contaminée par des sources extérieures ;
  - — Munis d'un robinet pour la distribution de l'eau ;
  - — Assortis d'une mention indiquant clairement ce qu'ils contiennent ; et
  - — Nettoyés et désinfectés régulièrement pour les empêcher de façon certaine d'être contaminés.

- ➢ *Rappel : Préserver la salubrité de l'eau*

L'eau potable devrait provenir d'une source d'approvisionnement approuvée, et ce qu'il s'agisse d'une eau canalisée, courante ou fournie dans des récipients. L'important est qu'elle soit *maintenue* propre et à l'abri de toute contamination. Pour ce faire, l'eau ne devrait donc *jamais être fournie dans des récipients ouverts tels que des seaux dans lesquels les travailleurs viennent puiser*. Les sources d'approvisionnement en eau ouvertes, telles que des seaux, augmentent le risque de contamination de l'eau par des germes en suspension dans l'air ; des insectes, parasites et autres animaux ; des produits chimiques dangereux tels que des pesticides ; et l'exposition aux mains, gobelets ou seaux d'autres travailleurs.



Croquis 1.1.1. Façons appropriées de fournir de l'eau potable sur le lieu de travail. Manuel d'intervention HealthWISE de l'OIT, 2014.

➢ ***Rappel : Eau vs. autres boissons***

De l'eau potable devrait toujours être fournie aux travailleurs pour maintenir leur hydratation.
Dans certains cas, d'autres boissons peuvent être fournies si nécessaire en fonction des conditions du lieu de travail, telles que des :

- ✓ Boissons aromatisées diluées ;
- ✓ Boissons à faible concentration de sel ;
- ✓ Boissons chaudes pour permettre la réhydratation dans des environnements très froids

Les boissons qui NE devraient PAS être favorisées et fournies sont les :

- ✓ Boissons à forte teneur en sucre, telles que les sodas ;
- ✓ Boissons à forte teneur en caféine, telles que les boissons énergétiques ;
- ✓ Boissons alcoolisées

➢ **L'eau potable devrait être appétente**

L'eau devrait être d'un goût agréable et inodore pour inciter à boire.

- ✓ L'idéal serait que l'eau ne présente aucun goût susceptible de faire douter les usagers de sa qualité. Il importe de se rappeler que le goût n'est pas à lui seul synonyme de problème de santé (par ex. une eau qui a un léger goût de chlore ne présente pas de risque pour la santé) ; mais si l'eau saine fournie n'a pas bon goût, les usagers peuvent décider de boire à la place une eau provenant de sources insalubres (par ex. des eaux de surface non traitées de mares ou de lacs) et mettre ainsi leur santé en péril.
- ✓ L'eau devrait être à une température appropriée, en fonction de la situation du lieu de travail et des conditions environnementales. Dans des environnements à température ambiante, une eau fraîche est plus appétente qu'une eau tiède et elle encourage les travailleurs à boire.

➢ **L'eau potable devrait toujours être accessible**

Tous les travailleurs devraient toujours avoir facilement et commodément accès à de l'eau potable sur le lieu de travail.

- ✓ Les besoins des travailleurs handicapés devraient toujours être pris en considération. Les postes d'eau potable sur le lieu de travail devraient être conçus de manière à être accessibles à tous. Ils ne devraient pas être placés trop haut et aucun obstacle inutile ne devrait empêcher de les atteindre.

- ✓ Dans les secteurs tels que la construction, l'agriculture ou la foresterie, ou dans les cas où des travailleurs ont à se déplacer et à changer souvent de lieux de travail, de l'eau potable devrait être accessible sur chaque site d'exploitation, ou à une distance raisonnable – c'est-à-dire à un endroit aisément accessible pour tous les travailleurs. Une solution simple consiste à avoir des unités mobiles de distribution d'eau fermées et munies d'un bouchon verseur. Une autre option pourrait être de fournir aux travailleurs des sacs à dos renfermant de l'eau potable, avec des accessoires individuels pour boire (voir encadré ci-dessous).
- ✓ Le travail dans les mines peut être dur et effectué dans des conditions de fortes chaleurs ! De l'eau potable devrait être accessible *au jour et au fond* de la mine selon les besoins.

➢ **Il faudrait fournir des récipients pour boire en nombre suffisant**

D'autres travailleurs peuvent facilement contaminer l'eau potable, en particulier s'ils sont malades ou ont été exposés à des substances dangereuses sur le lieu de travail. C'est pourquoi les récipients pour boire ne devraient pas être partagés.

- ✓ Des récipients pour boire individuels, tels que gobelets ou bouteilles, devraient être fournis pour chaque travailleur et réservés à leur usage personnel. Les récipients pour boire ne devraient pas être mis en commun entre les travailleurs.
- ✓ Si des récipients à usage unique ne sont pas fournis, de l'eau potable devrait être mise à disposition à proximité immédiate du poste d'eau potable pour permettre de laver régulièrement les récipients pour boire.
- ✓ Les mains, qui peuvent être contaminées et présenter un risque pour la santé, ne devraient pas être utilisées pour boire de l'eau potable (c.à.d. pour boire dans le creux de ses mains réunies en forme de coupe).

➢ **Les réserves d'eau potable devraient être adaptées aux conditions de travail**

Les lieux de travail diffèrent considérablement selon le secteur d'activité et les tâches à effectuer. La meilleure façon de comprendre les modalités d'approvisionnement en eau potable les mieux adaptées est de procéder à une évaluation des risques sur le lieu de travail. Les éléments à examiner portent notamment sur :

- ✓ La température et l'humidité de l'environnement de travail (tableau 1.1.4) ;
- ✓ Le type d'activité professionnelle (légère, modérée ou pénible) ;
- ✓ Le lieu où sont effectuées les tâches professionnelles et la proximité de postes d'eau potable ;
- ✓ Les besoins individuels des travailleurs (c.à.d. les travailleurs sont-ils acclimatés à leur environnement de travail ?) ;
- ✓ Le risque éventuel de contamination de l'eau. Par exemple, pesticides et engrais pouvant contaminer l'eau sur des terres agricoles, il conviendrait donc de prendre des précautions supplémentaires pour veiller à ce que l'eau soit potable pour les travailleurs opérant dans ces milieux.

➢ ***Étude de cas : Hydratation mains-libres***

À El Salvador, une étude d'intervention contenant plusieurs méthodes a été réalisée auprès de coupeurs de canne à sucre en vue de réduire le stress thermique et la déshydratation sans faire baisser la productivité. Soixante travailleurs se sont vus dotés de sacs à dos renfermant un récipient d'eau individuel relié à un tube flexible muni d'un embout buccal pour permettre une hydratation mains-libre en continu. L'intervention comprenait également des zones de repos ombragées mobiles, des périodes de repos programmées, des machettes améliorées sur le plan ergonomique et des stratégies en matière d'efficacité. Des données sur la santé étaient recueillies à différents stades de l'intervention. La consommation d'eau chez les travailleurs ayant fait l'objet de l'intervention n'a augmenté que de 25 pour cent par rapport à la situation initiale. Le stress thermique et les symptômes de déshydratation ont pour leur part diminué. La production journalière par personne est quant à elle passée, après l'intervention, de 5,1 à 7,3 tonnes de canne à sucre, dépassant largement celle des autres groupes de coupeurs. Les groupes de participants au programme ont réagi positivement aux éléments du programme qui semblaient avoir considérablement réduit les effets du stress thermique.

Source : Bodin, T., Garcia-Trabanino, R., Weiss, I., Jarquin, E., Glaser, J., Jakobsson, K., Lucas, R. A., Wesseling, C., Hogstedt, C., Wegman, D. H. & Group, W. E. P. W. 2016. «Intervention to reduce heat stress and improve efficiency among sugarcane workers in El Salvador: Phase 1», dans Occup Environ Med, vol. 73, n° 6), pp.409-16.

Tableau 1.1.4. Aspects à prendre en considération pour l'approvisionnement en eau potable en fonction des conditions de travail exposant les travailleurs à des températures très élevées et très basses.

Dans le cadre des travaux exposant à des températures très élevées (par exemple, travail à l'extérieur dans des climats tropicaux ou dans des mines/fonderies) :

- ☐ Mettre de l'eau à basse salinité ou des boissons sapides rapidement à disposition selon les besoins
- ☐ Encourager les travailleurs à boire au moins une fois par heure
- ☐ Vérifier que l'approvisionnement en eau est à proximité immédiate ou organiser la livraison de boissons aux travailleurs
- ☐ Prévoir des boissons entre 15 et 20°C, qui sont préférables aux boissons glacées
- ☐ Envisager que les fontaines d'eau puissent ne pas permettre de boire un volume suffisant
- ☐ Ne pas fournir et décourager la consommation d'alcool, de caféine, de boissons renfermant du gaz carbonique ou à forte teneur en sel ou en sucre. Se rappeler que la consommation d'alcool altère les facultés de discernement et de coordination, déshydrate l'organisme et le rend plus vulnérable au stress thermique
- ☐ Pour un travail physique dans des températures élevées, les travailleurs peuvent avoir besoin de boire un litre ou plus par heure
- ☐ Mettre à disposition des zones de repos ombragées sous lesquelles les travailleurs peuvent se reposer lorsqu'ils prennent une pause et pour boire de l'eau

Dans le cadre de travaux exposant à des températures très basses (par exemple, travail à l'extérieur en hiver ou dans des entrepôts frigorifiques) :

- ☐ Mettre à disposition des pièces chauffées où les travailleurs peuvent boire de l'eau ou d'autres liquides pour maintenir l'hydratation
- ☐ Mettre de l'eau ou des boissons sapides rapidement à disposition selon les besoins
- ☐ Fournir des boissons chaudes pour la réhydratation
- ☐ Envisager que les fontaines d'eau puissent ne pas permettre de boire un volume suffisant
- ☐ Ne pas fournir et décourager la consommation d'alcool, de caféine, de boissons renfermant du gaz carbonique ou à forte teneur en sel ou en sucre. Se rappeler que la consommation d'alcool altère les facultés de discernement et de coordination, déshydrate l'organisme et le rend plus vulnérable au stress dû au froid.

➢ ***Rappel : L'eau dans les refuges autonomes***

Les exploitations minières souterraines peuvent s'avérer particulièrement dangereuses, notamment dans des cas d'urgence tels que des inondations, incendies, explosions, effondrements de galeries, et dégagements de gaz ou de poussières toxiques. Dans certaines situations d'urgence, lorsque les mineurs n'ont parfois par suffisamment de temps pour gagner la sortie de la mine, les refuges autonomes peuvent offrir une protection temporaire. La recommandation (n° 183) sur la sécurité et la santé dans les mines, 1995, note que les refuges de sécurité devraient avoir en stock de l'**eau potable**, de la nourriture, des appareils respiratoires et des raccordements téléphoniques.

Source : BIT (1994). Sécurité et santé dans les mines. Compte-rendu des travaux, Compte-rendu provisoire 26. Conférence internationale du Travail (81e session: 1994 Genève).

➢ ***Rappel*** *:* Les fournitures d'eau potable peuvent être basées sur le secteur d'activité ou les activités professionnelles. Se reporter aux instruments de l'OIT pour les recommandations sur l'eau (Module Introductoire).

Guide 1.2. Eau saine pour l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail

Outre l'eau saine pour les besoins d'hydratation, d'autres besoins existent sur les lieux de travail où l'accès à une eau saine est indispensable pour la santé, le bien-être et la productivité des travailleurs. L'accès à une eau saine pour tous les travailleurs est nécessaire pour la gestion de :

1. L'hygiène personnelle (toilettes et bains) ;
2. L'hygiène sur le lieu de travail (nettoyage et blanchisserie) ;
3. L'hygiène alimentaire (préparer/cuisiner les aliments).

1. L'eau pour l'hygiène personnelle

L'accès à une eau saine sur le lieu de travail s'impose pour pouvoir maintenir une hygiène personnelle par l'utilisation appropriée d'installations sanitaires et de salles d'eau suffisantes. Une mauvaise hygiène sur le lieu de travail peut être liée à une quantité insuffisante d'approvisionnement en eau saine. C'est pourquoi les lieux de travail doivent traiter l'accès à une eau saine non seulement en termes de besoins d'hydratation, mais aussi comme une question d'hygiène personnelle.

➢ **Installations sanitaires**

Le type d'installations sanitaires mises à disposition, qu'elles soient reliées à des canalisations (toilettes à chasse d'eau mécanique) ou non (latrines ou toilettes à compost) a une incidence considérable sur les besoins en eau. Les toilettes à chasse d'eau mécanique exigent souvent d'importants volumes d'eau, alors que les toilettes à chasse d'eau manuelle ou les latrines en demandent beaucoup moins, et les latrines sèches pas du tout. Quel que soit le cas, il incombe aux employeurs de veiller à la fourniture des moyens nécessaires à l'entretien des systèmes sanitaires en place, y compris l'approvisionnement en eau. Ces mesures sont particulièrement importantes pour le secteur agricole, où une insuffisance d'installations sanitaires ou de leur entretien peut mettre en péril la santé des travailleurs agricoles et de leurs cultures.

Des quantités d'eau supplémentaires peuvent également être nécessaires pour la toilette personnelle à l'eau ou pour un pulvérisateur de bidet portatif (par ex. toilette anale), là où on n'utilise pas de papier toilette. Cela dépendra du contexte culturel des travailleurs, dont il faut tenir compte pour déterminer la quantité d'eau requise pour des installations sanitaires.

➢ *Estimations des besoins en eau pour des installations sanitaires :*
- Toilettes à chasse d'eau mécanique : 10-20 litres par personne par jour (litres/jour)
- Toilettes à chasse d'eau manuelle : 1,5-3 litres/jour
- Toilette anale : 1-2 litres/jour

Source: UNICEF (2013). WASH in Schools Guidelines for Lebanon

➢ **Lavage des mains et bains**

Se laver les mains avec du savon et de l'eau aux moments critiques est essentiel pour le maintien d'une bonne hygiène personnelle. Il en va de même pour la toilette (prendre des douches et des bains) chaque fois que de besoin, en particulier après avoir manipulé ou avoir été exposé(e) à des substances dangereuses (telles que des germes transmis lors de la manipulation ou de l'abattage d'animaux ou de la pulvérisation de pesticides) ou à de grandes quantités de poussières (notamment de charbon ou de roche). L'eau pour se laver les mains ou prendre un bain doit être potable, de manière à ne faire courir aucun risque à la santé des travailleurs.

➢ *Risques liés à l'eau contaminée lors de la toilette*

Naegleria fowleri (communément appelé « amibe mangeuse de cerveau ») est une amibe microscopique libre à l'origine de décès associés à l'utilisation de ressources en eau à usage domestique. Lorsque l'eau d'une douche ou d'un bain est contaminée par l'amibe, celle-ci peut pénétrer dans le nez et atteindre le cerveau, où elle provoque une méningo-encéphalite amibienne primaire, qui est habituellement mortelle.

Source: CDC (2015). Facts About Naegleria fowleri and Primary Amebic Meningoencephalitis

➢ **Gestion de l'hygiène menstruelle**

La fourniture d'eau potable sur le lieu de travail pour se laver devrait également tenir compte des besoins en matière de gestion de l'hygiène menstruelle (Module Hygiène, Guide 3.5). Pendant la période de menstruation, les filles et les femmes peuvent avoir des besoins spécifiques en termes d'accès à de l'eau saine.

- ➢ L'accès à de l'eau saine devrait être assuré dans des cabines de toilette permettant de se laver les mains et aussi de s'isoler pour laver les matériaux destinés à recueillir le sang menstruel.
- ➢ L'accès à de l'eau saine devrait également être garanti dans des salles d'eau ou des douches où il est possible de s'isoler, le cas échéant, pour maintenir une hygiène personnelle.

2. L'eau pour l'hygiène sur le lieu de travail

L'accès à l'eau sur le lieu de travail est également nécessaire pour gérer la propreté par des nettoyages et blanchissages courants et spécialisés. Le maintien de conditions d'hygiène sur le lieu de travail crée des conditions propices à la bonne santé, au bien-être et au moral des travailleurs. Il peut s'agir notamment :

- ✓ Du nettoyage standard des surfaces du lieu de travail (y compris les sols, fenêtres, plafonds et les installations sanitaires et salles d'eau) ;
- ✓ De la désinfection de surfaces si nécessaire (dans les milieux exposés à des substances dangereuses telles que des liquides biologiques ou déchets médicaux) ;
- ✓ Du blanchissage de tissus fournis sur le lieu de travail, tels que des serviettes de toilette et draps ;
- ✓ Du nettoyage ou du blanchissage de vêtements ou d'EPI utilisés sur le lieu de travail.

La quantité d'eau nécessaire pour le nettoyage ou le blanchissage dépendra du secteur d'activité et des tâches professionnelles. Pour des recommandations sur le nettoyage sur le lieu de travail en fonction du secteur professionnel, consulter les instruments de l'OIT (Module Introductoire).

3. L'eau pour l'hygiène alimentaire

L'eau représente un moyen essentiel pour nettoyer, préparer et cuisiner les aliments. L'eau ainsi utilisée entrant en contact avec les aliments destinés à être ingérés, elle doit donc être à l'abri des contaminants et ne présenter aucun risque pour la santé des travailleurs. C'est pourquoi tous les travailleurs devraient avoir accès à de l'eau potable pour leurs aliments et leurs besoins liés à la cuisine, et notamment de l'eau pour :

- ✓ Laver les aliments ;
- ✓ Préparer et cuire les aliments ; et
- ✓ Nettoyer les ustensiles et le matériel de cuisine.

Il est difficile de préciser la quantité d'eau dont les travailleurs ont besoin pour cuisiner. Cela dépend en effet du régime alimentaire, du rôle joué par l'eau dans la préparation des aliments et des besoins des travailleurs pour cuisiner sur le lieu de travail, en fonction des caractéristiques du secteur professionnel. Sur les lieux de travail isolés et où les travailleurs doivent également loger, tels que les installations fixes en mer, ou dans les activités maritimes, il est essentiel que de l'eau potable soit fournie en quantités suffisantes.

➢ *Estimations des besoins en eau pour la cuisine*

Alors que la quantité d'eau nécessaire pour la cuisine dépend des aliments consommés, la plupart des cultures disposent d'un aliment de base qui est souvent un légume ou une céréale riche en glucides. L'estimation du besoin minimum de ressources en eau devrait donc tenir compte de la quantité d'eau requise pour préparer une quantité de cet aliment de base suffisante pour offrir des bienfaits nutritionnels. L'OMS a estimé que ***trois à six litres d'eau par jour par personne*** sont nécessaires pour répondre aux besoins de base pour la cuisine.

Source : OMS (2013). Quelle est la quantité d'eau nécessaire en situation d'urgence. OMS : Genève, 2013.

Guide 1.3. Drainage, lutte contre les vecteurs et les risques liés à l'eau

L'eau sur le lieu de travail devrait être envisagée comme une question environnementale, l'une de celles ayant des liens directs avec la SST. Certaines conditions sur le lieu de travail peuvent présenter un risque lié à l'eau pour la santé des travailleurs. Dès lors, des stratégies de gestion et des mesures de contrôle des risques s'avèrent nécessaires.

1. Drainage

Les eaux de surface présentes aux alentours du lieu de travail ou des logements des travailleurs peuvent provenir des eaux usées du lieu de travail (y compris des effluents dangereux, tels que ceux provenant de services médicaux), de toilettes qui fuient, de l'eau de pluie ou de la montée des eaux de crue. Plusieurs risques pour la santé sont associés à la montée des eaux de surface, notamment les risques de :

- ✓ Contamination des ressources en eau et de l'environnement de travail et de vie ;
- ✓ Dommage aux installations sanitaires et aux structures du lieu de travail ;
- ✓ Prolifération des vecteurs ; et
- ✓ Noyade.

C'est pourquoi il faudrait procéder à une évaluation des risques sur le lieu de travail afin de comprendre les possibilités d'une éventuelle montée des eaux de surface.

Les mesures susceptibles d'être prises peuvent notamment porter sur :

- ✓ La mise en place d'un plan de drainage des eaux approprié ;
- ✓ La conception et l'établissement d'un plan du site permettant de maîtriser le drainage des eaux pluviales ; et
- ✓ L'élimination des eaux usées à l'aide de systèmes de drainage sur place à petite échelle, y compris des eaux de ruissellement de terres irriguées.

Le but d'une maîtrise appropriée du drainage sur le lieu de travail est de permettre aux travailleurs de travailler et, dans certains cas, de vivre et de s'épanouir, dans un environnement où sont réduits au minimum les risques pour la santé provenant de l'eau stagnante, notamment des eaux pluviales, eaux de crue, eaux usées domestiques et eaux usées des services médicaux.

Maladies à transmission vectorielle liées à l'eau (exemples, non limitatifs) :

- ✓ Encéphalite japonaise
- ✓ Virus du Nil occidental
- ✓ Paludisme
- ✓ Fièvre jaune
- ✓ Dengue
- ✓ Onchocercose

Source: CDC (2016). WASH-related diseases

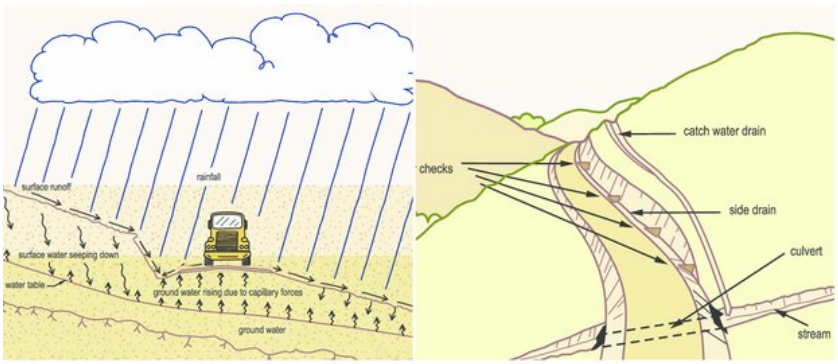


Figure 1.3.1. Techniques de drainage.

Source: ILO, Local investments for climate change adaptation: Green jobs through green works, 2011

2. Drainage pour la maîtrise des vecteurs

Le drainage de l'eau est particulièrement important pour maîtriser les vecteurs sur le lieu de travail ou de logement des travailleurs sur place.

Les maladies à transmission vectorielle représentent une cause majeure de maladies et de décès, en particulier dans des situations de montée des eaux, d'eau stagnante ou d'absence de drainage. Ainsi, les moustiques sont les vecteurs responsables de la transmission du paludisme, qui est l'une des principales causes de morbidité et de mortalité. Les moustiques transmettent aussi d'autres maladies, telles que la fièvre jaune et la dengue.

Le drainage des sources d'approvisionnement en eau sur le lieu de travail à des fins de maîtrise des vecteurs représente l'intervention la plus efficace selon la Hiérarchie des moyens d'intervention, c.à.d. l'élimination complète du danger.

Rappel : La maîtrise des vecteurs en tant que question WASH globale

Lorsqu'il s'agit de maintenir les lieux de travail à l'abri des maladies transmises par vecteur, les points appelant une action vont bien au-delà du drainage de l'eau. La lutte antivectorielle est une initiative globale sur le lieu de travail qui englobe une bonne gestion de l'eau, de l'assainissement et de l'hygiène, notamment en termes de :

- ✓ Gestion des excreta
- ✓ Gestion des déchets solides
- ✓ Recours à des contrôles des produits chimiques
- ✓ Sélection du site du lieu de travail et construction d'abris en cas de besoin
- ✓ Protection efficace des réserves de nourriture

3. Risques liés à l'eau

Certains secteurs et tâches professionnels exigent que les travailleurs opèrent dans ou aux alentours de sources d'approvisionnement en eau, par exemple :

- ✓ La pêche côtière et la pêche à pied
- ✓ L'aquaculture
- ✓ Le travail agricole dans des cultures tributaires de l'eau, telles que les rizières
- ✓ la construction d'installations fixes en mer dans l'industrie pétrolière
- ✓ L'exploitation minière dans des zones remplies d'eau

Le travail dans ou aux alentours de l'eau entraîne des risques tout à fait spécifiques en matière de SST, qui doivent être évalués et atténués pour protéger la sécurité et la santé des travailleurs. Il peut s'agir notamment des risques de maladies transmises par l'eau, de noyade et d'électrocution.

➢ **Maladies transmises par l'eau**

Lorsqu'il s'agit de protéger les travailleurs de maladies transmises par l'eau, le drainage n'est pas toujours possible. Ainsi, par exemple, certains travailleurs agricoles doivent passer beaucoup de temps debout dans des rizières tributaires de l'eau. Dans ce cas, le drainage du terrain agricole n'est pas une solution viable. Pour se protéger du risque de schistosomiase (voir encadré ci-dessous), les travailleurs doivent prendre des précautions particulières en matière de protection, telles que l'utilisation de bottes en caoutchouc. C'est pourquoi, dès lors qu'il s'agit de travailler dans ou aux alentours de l'eau, il faudrait procéder à une évaluation complète des risques sur le lieu de travail pour mieux comprendre les mesures à prendre relevant de la Hiérarchie des moyens d'intervention.

➢ *Source d'information essentielle : Schistosomiase*

La schistosomiase est une parasitose chronique importante des régions tropicales et subtropicales qui est transmise lorsque des larves de gastéropodes d'eau douce infectées pénètrent dans la peau. Elle est principalement transmise par contact avec l'eau. La mise à disposition d'eau potable contribue à prévenir la maladie en réduisant le besoin de contact avec des ressources en eau contaminées – par exemple en recueillant de l'eau ou en utilisant de l'eau pour prendre un bain ou laver du linge. Les travailleurs agricoles qui restent de longues heures dans des lieux où les gastéropodes abondent, tels que les rizières, courent particulièrement le risque de contracter cette maladie. Pour plus d'informations, voir la Fiche technique de l'OMS sur la schistosomiase.

➢ **Noyade**

Même s'il n'est pas souvent examiné, le risque de noyade est un sujet de préoccupation important des travailleurs qui opèrent au-dessus ou le long de sources d'approvisionnement en eau.

- ✓ Dans la construction, des travailleurs peuvent travailler au-dessus d'un plan d'eau. Ils peuvent donc éventuellement tomber dans l'eau et avoir besoin d'équipements ou de services de sauvetage.
- ✓ Dans le secteur minier ou dans le secteur de la distribution d'eau, les travailleurs peuvent se trouver dans une zone susceptible de se remplir soudainement d'eau, d'eaux usées ou d'un autre liquide. Dans les zones où les travailleurs pourraient être emportés par l'eau ou pourraient se noyer, les points dangereux devraient être repérés, de même que les précautions à prendre en matière de sauvetage.
- ✓ Dans les secteurs d'activité où un risque de noyade existe, des panneaux d'avertissement devraient être affichés en nombre suffisant et des équipements de sécurité tels que des gilets de sauvetage devraient être fournis.

➢ **Électrocution**

Les accidents par chocs électriques sont devenus plus répandus à mesure que les lieux de travail sont devenus plus tributaires de l'électricité et des machines pour les tâches à effectuer. L'eau peut être un puissant conducteur d'électricité, ce qui augmente les risques d'électrocution. Lorsque l'on travaille avec de l'électricité ou avec des machines fonctionnant à l'électricité, il convient de :

- ✓ Se tenir à distance des sources d'approvisionnement en eau et des surfaces ou zones humides ;
- ✓ Se servir de tous les appareils électriques uniquement dans des zones sèches ;
- ✓ Veiller à ce que toutes les sources d'alimentation électrique et tous les interrupteurs soient éteints avant de nettoyer ou laver des équipements électriques ;
- ✓ Utiliser des panneaux d'avertissement à proximité des sources d'approvisionnement en eau ou de zones humides.

Manuel d'action du gouvernement : L'eau

Les gouvernements sont des parties prenantes essentielles dans la campagne pour l'accès à l'eau saine. En élaborant, en promouvant et en sensibilisant aux politiques visant à l'accès à de l'eau saine sur le lieu de travail, les gouvernements peuvent réduire le fardeau de morbidité lié à l'eau potable contaminée et améliorer la santé, le bien-être et la productivité de leurs citoyens qui travaillent et de leurs communautés. Ce manuel présente des points à contrôler sur la façon dont les gouvernements peuvent rationaliser l'accès à une eau saine sur le lieu de travail dans le cadre de leurs politiques existantes en matière de SST, et sur les modalités selon lesquelles ils peuvent mettre au point de nouvelles initiatives en fonction des besoins.

Point à contrôler G.1.1. Intégrer dans les politiques, systèmes et programmes de SST des considérations relatives à l'accès à une eau saine sur le lieu de travail

Pourquoi ?

L'accès à une eau saine est à la base de la bonne santé des travailleurs, des communautés et, partant, des économies productives. Il incombe au gouvernement de mettre en place des politiques rigoureuses en matière d'eau sur le lieu de travail, de même que de les intégrer dans le système et les programmes de SST nationaux, afin de promouvoir une culture de prévention en matière de santé et de sécurité et de réduire les risques liés à l'eau au travail.

Comment ?

- ☐ Promouvoir la mise en place d'une culture de la prévention en matière de sécurité et de santé par des politiques, programmes, dispositifs et campagnes portant spécifiquement sur l'eau. Il peut notamment s'agir d'initiatives concernant :
  - Les besoins d'hydratation des travailleurs et les actions visant à prévenir le stress thermique, en particulier là où le travail est de nature très physique et/ou s'effectue dans des conditions de température élevée/très élevée ;
  - La réduction de la contamination chimique de l'eau, grâce à une sensibilisation sur les rejets d'effluents ;
  - Le drainage des eaux et la lutte antivectorielle ;
  - Les risques en matière de SST liés à l'eau sur le lieu de travail.
- ☐ Déterminer des cibles pour indiquer les étapes importantes axées sur la santé qui permettront de guider et de suivre les progrès vers un objectif de qualité de l'eau prédéterminé. Les cibles axées sur la santé font partie intégrante de l'élaboration des politiques de WASH et comprennent quatre types de cibles à examiner :
  - *Les résultats cibles en matière de santé* (réduction quantifiable du niveau général d'affections ou de maladies liée à l'amélioration de la qualité de l'eau) ;
  - *Les cibles en matière de qualité de l'eau* (répondre à un niveau standard préétabli, ou à une concentration d'un contaminant spécifique, par ex. le plomb) ;
  - *Les cibles de performance* (dans quelle mesure une intervention a bien fonctionné, en termes de réduction du contaminant concerné ou d'efficacité pour prévenir la contamination) ;
  - *Les cibles portant sur des technologies de l'eau précises* (par ex. interventions dans la communauté ou auprès des ménages pour l'utilisation de technologies de l'eau spécifiques).
- ☐ Consacrer des fonds à la promotion de l'accès à de l'eau saine sur le lieu de travail.

➢ ***Ressource essentielle : Campagne de prévention des troubles causés par la chaleur***

Rien que pour l'année 2014, aux États-Unis, 2 630 travailleurs ont souffert de troubles causés par la chaleur et 18 sont morts d'un coup de chaleur au travail.

Comprenant que les troubles liés à la chaleur sont susceptibles d'être évités et peuvent avoir un lien avec l'accès à une eau saine pour maintenir l'hydratation, l'Administration de la sécurité et de la santé professionnelles (OSHA) a mis au point une campagne destinée à informer les employeurs et à protéger la santé des travailleurs. La *Water.Rest.Shade Campaign* offre aux travailleurs et aux employeurs des ressources didactiques, des formations et des boîtes à outils aux travailleurs et aux employeurs sur les façons de réduire les troubles causés par la chaleur, avec des points d'action spécifiques portant sur l'accès à une eau saine sur le lieu de travail.

Point à contrôler G.1.2. Mettre en place et favoriser des lois en vue de l'accès à une eau saine au travail

Pourquoi ?

Le moyen le plus économique et le plus protecteur d'assurer systématiquement un approvisionnement en eau potable acceptable sur le lieu de travail est d'avoir recours à la gestion des risques et à des lois judicieuses à l'appui. Il incombe aux gouvernements d'établir des normes et règles en matière d'eau potable, ainsi que des lois spécifiques relatives à l'accès à de l'eau saine sur le lieu de travail.

Comment ?

- ☐ L'autorité compétente devrait élaborer et actualiser régulièrement les dispositions légales sur les besoins liés à l'eau sur le lieu de travail, qui devraient notamment comprendre des lois sur :
  - Des sources approuvées d'approvisionnement en eau potable sur le lieu de travail, de même que sur les points relatifs à la distance pour leur accessibilité ;
  - Le nombre et le type d'installations d'eau potable sur le lieu de travail, ainsi que leur accessibilité pour les personnes handicapées ;
  - La fourniture de récipients pour boire ;
  - La fourniture d'eau pour l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail ;
  - Des méthodes pour permettre la gestion des risques liés à l'eau, tels que le drainage et la lutte antivectorielle.

Point à contrôler G.1.3. Approuver et superviser les organismes d'approvisionnement en eau et mettre en œuvre des mécanismes de surveillance suffisants

Pourquoi ?

Un certain nombre de parties prenantes jouent un rôle important dans la fourniture d'eau potable saine, notamment les autorités de santé publique, les autorités locales, et les services et opérateurs d'approvisionnement en eau. En outre, le contrôle des services d'approvisionnement en eau est essentiel pour garantir la fourniture durable d'eau potable saine. La surveillance favorise l'amélioration de la qualité, de la quantité, de l'accès, du caractère économiquement accessible et de la continuité des approvisionnements en eau, et elle devrait venir compléter la fonction de contrôle de la qualité du service d'approvisionnement en eau potable.

Comment ?

- ☐ Organiser des consultations avec les services et opérateurs locaux et régionaux d'approvisionnement en eau pour garantir la fourniture d'eau potable aux lieux de travail.
- ☐ S'il n'est pas possible de raccorder l'eau potable courante aux lieux de travail, approuver la fourniture d'eau potable par des prestataires privés.
- ☐ Assurer des ressources suffisantes pour permettre le bon fonctionnement des services et opérateurs d'approvisionnement en eau afin de réduire au minimum les risques de contamination.
- ☐ Confier à un organisme la responsabilité de surveiller les services et opérateurs d'approvisionnement en eau.
  - Dans un grand nombre de pays, la responsabilité de la surveillance incombe au ministère de la Santé, ou de la Santé publique, et à ses bureaux régionaux ou

départementaux. Elle peut aussi revenir à un organisme de protection de l'environnement, ou à des départements de la santé environnementale d'administrations locales.

- ☐ Veiller à des mécanismes de surveillance efficaces pour assurer un approvisionnement continu en eau potable du lieu de travail.
- ☐ Fournir une assistance aux autorités, fournisseurs et opérateurs locaux en charge de l'eau, et à l'organisme de surveillance, en vue de mettre en place un Plan de gestion de la sécurité sanitaire de l'eau (encadré ci-dessous).
- ☐ Mettre en place des plans à déclencher en cas d'urgence qui précisent clairement les responsabilités en matière de coordination des mesures à prendre, un plan de communication pour alerter et informer les usagers des ressources d'eau potable et des plans pour fournir et distribuer des approvisionnements d'urgence en eau potable.

➢ *Ressource essentielle : Les Plans de gestion de la sécurité sanitaire de l'eau (PGSSE)*

Les PGSSE sont un outil puissant pour permettre au fournisseur d'eau potable de gérer la sécurité de l'approvisionnement. Ils aident également à la surveillance par des autorités de la santé publique. Les objectifs d'un PGSSE sont de garantir la sécurité sanitaire de l'eau potable grâce à de bonnes pratiques en matière d'approvisionnement en eau qui consistent à :

- ✓ Prévenir la contamination des approvisionnements en eau ;
- ✓ Traiter l'eau en vue de réduire ou éliminer la contamination éventuelle dans la mesure nécessaire pour satisfaire aux objectifs fixés en matière de qualité de l'eau ; et
- ✓ Prévenir toute recontamination lors du stockage, de la distribution et de la manipulation de l'eau potable.

Le document de l'OMS sur les Plans de gestion de la sécurité sanitaire de l'eau donne des indications sur la façon dont les autorités de santé publique peuvent mettre en place un PGSSE pour toute une série de types d'approvisionnement en eau.

➢ *Rappel : Le rôle des autorités locales*

Les autorités locales de la santé liée à l'environnement jouent souvent un rôle important dans la gestion des ressources en eau et des approvisionnements en eau potable. Elles peuvent notamment se charger des inspections des points de captage et de donner les autorisations pour les activités dans le bassin versant qui peuvent avoir une incidence sur la qualité de l'eau des approvisionnements. Elles peuvent également être en charge de la vérification et du contrôle (surveillance) de la gestion des systèmes formels de distribution d'eau potable. Elles peuvent aussi donner des indications aux employeurs pour leur permettre de concevoir et de mettre en œuvre des systèmes de distribution d'eau potable sur le lieu de travail et de remédier aux insuffisances. Elles ont enfin un rôle important à jouer auprès des partenaires sociaux en menant une action éducative pour les informer des points où un système de traitement de l'eau sur le lieu de travail s'avère nécessaire.

Point à contrôler G.1.4. Inspecter les approvisionnements en eau au travail

Pourquoi ?

L'inspection du travail consiste en une évaluation et une vue d'ensemble continues et vigilantes de la sécurité et de l'acceptabilité des dispositions en vigueur sur le lieu de travail, en particulier quand elles concernent la SST. Il est impératif que ces responsabilités s'étendent au suivi des centres d'intérêt de WASH tels que les approvisionnements en eau potable. De telles actions peuvent œuvrer à promouvoir et protéger activement la sécurité et le bien-être des travailleurs et de leurs familles.

Comment ?

- ☐ Dispenser des formations sur l'accès à de l'eau saine sur le lieu de travail, et sur les besoins des travailleurs en matière d'eau potable et les besoins en eau pour la gestion de l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail. Veiller à bien tenir compte des spécificités de chaque secteur d'activité, en se reportant au tableau correspondant du Module Introductoire sur les instruments de l'OIT. Les orientations pratiques pour les thèmes de la formation portent notamment sur les :
  - Définitions des sources d'approvisionnement en eau améliorées, et prescriptions réglementaires relatives à la fourniture d'eau saine sur le lieu de travail ;
  - Besoins en eau potable et d'hydratation sur le lieu de travail, en particulier par secteur, par exemple :
    - La fourniture d'eau potable au jour et au fond de la mine dans le secteur minier ;
    - La distance pour accéder à la ressource en eau, particulièrement pertinente pour l'agriculture, la foresterie et les emplois similaires qui exigent que des travailleurs se déplacent.
  - Considérations relatives à l'accessibilité de l'eau potable, en particulier pour les travailleurs handicapés ;
  - Drainage de l'eau, lutte antivectorielle et risques liés à l'eau en matière de SST.
- ☐ Promouvoir, dans le cadre de l'inspection du travail, des politiques de prévention en matière de risques liés à l'eau.
- ☐ Veiller à faire appliquer les lois sur l'accès à l'eau au travail, le cas échéant en imposant des sanctions, afin de promouvoir la protection des travailleurs.

➢ *Intégrer WASH dans l'évaluation des dangers sur le lieu de travail*

L'évaluation des risques et le recensement des dangers sur le lieu de travail peuvent aisément intégrer des thèmes de WASH au travail, tels que l'accès des travailleurs à l'eau saine. Un recensement des dangers axés sur WASH permettrait d'identifier les éléments manifestes susceptibles d'être repérés par des inspecteurs du travail lors de visites d'inspection sur place, par exemple :

- ✓ La mise à disposition et la fourniture d'eau potable, à tous les travailleurs, y compris les travailleurs handicapés ;
- ✓ La mise à disposition et la fourniture de récipients pour boire ;
- ✓ La mise à disposition et la fourniture d'eau pour l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail.

Le recensement des dangers permettrait également de se pencher sur des éléments d'ordre organisationnel peut-être moins évidents à repérer lors d'inspections sur place mais susceptibles d'être identifiés en parlant au personnel d'encadrement et aux travailleurs. De tels éléments organisationnels comprennent les politiques et pratiques de WASH sur le lieu de travail, les pauses pour boire de l'eau potable, les formations sur le lieu de travail pour la gestion de l'hydratation, et des mécanismes de compensation pouvant influer sur la prise des pauses de repos (par ex. travail rémunéré à la pièce vs. salaires horaires).

Module 1 : L'eau
Liste de contrôle du gouvernement

G.1.1	Des considérations sur l'accès à l'eau sur le lieu de travail sont-elles intégrées dans les politiques, systèmes et programmes de SST ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
1.2	Des lois ont-elles été établies et adoptées en vue de fournitures d'eau sur le lieu de travail (notamment des lois sur des installations d'eau potable et sur l'eau pour l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail) ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
1.3	Des services pour la fourniture et la surveillance de l'eau potable ont-ils été approuvés ? Un dispositif a-t-il été mis en place pour le suivi de ces services ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
1.4	Un dispositif existe-t-il pour la formation des services d'inspection du travail aux risques liés à l'eau (y compris la lutte antivectorielle) et pour veiller à ce que des inspections soient systématiquement mises en œuvre ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐

Manuel d'action des employeurs : L'eau

Les employeurs, de même que leurs organisations respectives, sont absolument essentiels pour promouvoir les principales normes du travail en matière de SST. Les organisations d'employeurs jouent ainsi un rôle central pour influencer les employeurs sur la façon de gérer les mesures de SST ayant un rapport avec des dispositions de WASH, en particulier les petites entreprises dans l'économie informelle locale. Les employeurs sont un élément fondamental pour nouer et maintenir le dialogue social (partage de l'information, consultations ou négociations) avec les organismes publics, les travailleurs, les représentants de travailleurs et les syndicats dès lors qu'il s'agit de WASH au travail, y compris l'accès à de l'eau saine et la gestion des risques liés à l'eau.

Point à contrôler E.1.1. Maintenir une communication transparente avec les autorités publiques en charge de l'eau pour veiller à ce que l'eau soit fournie par une source d'approvisionnement approuvée officiellement

Pourquoi ?
L'eau qui ne provient pas d'une source d'approvisionnement officiellement approuvée peut être contaminée et rendre des travailleurs malades.

Comment ?
- ☐ Mettre en place un plan et des modalités pour la fourniture d'eau potable.
- ☐ Examiner les plans avec l'autorité compétente locale pour s'assurer que le lieu de travail est en conformité avec les lois locales.
- ☐ Prendre des dispositions avec l'autorité compétente pour qu'elle inspecte les sources d'approvisionnement en eau et atteste officiellement que l'eau est propre à la consommation humaine.
- ☐ Obtenir l'approbation de l'autorité compétente pour les modalités de transport de l'eau si l'eau potable doit être transportée jusqu'au lieu de travail.
    - La façon dont les réservoirs de transport, les réservoirs et les récipients de distribution sont conçus, utilisés, nettoyés et désinfectés devrait être approuvée par l'autorité compétente.
- ☐ Obtenir l'approbation de l'autorité compétente pour la fourniture d'eau potable par des prestataires privés, le cas échéant.
- ☐ Mettre en place un système de contrôles réguliers de la qualité de l'eau par l'autorité compétente, ou disposer sur place d'un personnel suffisamment formé pour se charger de cette activité.

Point à contrôler E.1.2 Fournir de l'eau potable en quantités suffisantes et aisément accessible

Pourquoi ?
La déshydratation réduit rapidement les capacités physiques et mentales et peut, partant, réduire la productivité et augmenter le risque d'accidents sur le lieu de travail. De l'eau potable devrait être fournie pour boire et être protégée de toute contamination. L'eau non potable, qui peut rendre les travailleurs malades, ne doit pas être confondue avec l'eau potable.

Comment ?
- ☐ Conduire une évaluation des risques sur le lieu de travail pour comprendre les besoins en eau potable, basée sur :
    - La température et l'humidité ;
    - Le niveau d'activité des tâches professionnelles ;
    - Les caractéristiques des travailleurs individuels, notamment le handicap ; et
    - Les distances entre les tâches professionnelles et les postes d'eau potable.
- ☐ Fournir de l'eau potable provenant uniquement de sources d'approvisionnement approuvées par l'autorité compétente, et en conformité avec la législation nationale.
- ☐ Opter pour de l'eau potable courante si

une telle possibilité viable existe.

- ☐ Fournir de l'eau dans des récipients lorsqu'aucune eau courante n'est disponible ou viable. S'assurer que les récipients :
  - Sont hermétiquement fermés. Ne pas fournir de récipients ouverts tels que des seaux dans lesquels les travailleurs viennent puiser !
  - Sont munis d'un robinet pour la distribution de l'eau ;
  - Portent clairement une mention indiquant ce qu'ils contiennent ;
  - Sont régulièrement nettoyés et désinfectés.

➢ *Étude de cas : Promouvoir l'eau plutôt que les boissons sucrées pauvres en éléments nutritifs*

La promotion de l'eau potable est une composante essentielle des initiatives en vue du bien-être sur le lieu de travail. Dans les pays à revenu élevé et à revenu intermédiaire, la consommation de boissons sucrées n'a cessé d'augmenter. Une étude réalisée par Davy *et al.* (2014) a évalué comment certains facteurs sur le lieu de travail influaient sur la consommation de boissons des employés en surpoids. Un meilleur accès et la fourniture d'eau potable saine, joints à la suppression sur le lieu de travail des boissons sucrées pauvres en éléments nutritifs, peuvent aider à favoriser la consommation d'eau et, partant, à maintenir un bon niveau d'hydratation chez les travailleurs. L'étude recommandait notamment de limiter la mise à disposition de machines vendant des boissons pauvres en éléments nutritifs (Davy *et al.*, 2014).

➢ *Rappel : La Hiérarchie des moyens d'intervention*

La Hiérarchie des moyens d'intervention est un cadre internationalement reconnu en vue de prévenir et maîtriser les dangers pour la sécurité et la santé par le recensement d'interventions efficaces. Selon la Hiérarchie des moyens d'intervention, l'intervention la plus efficace consiste à éliminer totalement le danger. La stratégie qui arrive en deuxième position est la substitution, suivie par les contrôles techniques et les contrôles administratifs. Un exemple de « substitution » lié à WASH consiste à remplacer les boissons gazeuses sucrées ou autres boissons du même type par de l'eau potable saine.

Source : Davy, BM et al.*, 2014. «Impact of individual and worksite environmental factors on water and sugar-sweetened beverage consumption among overweight employees», dans Prev Chronic Dis, vol. 11, n°, pp.E71.*

- ☐ S'assurer que l'accès à l'eau potable est *commode* pour les travailleurs, quel que soit le secteur d'activité ; ce qui englobe les tâches professionnelles qui peuvent être éloignées des installations sur le lieu de travail, par exemple dans l'agriculture, les mines et la construction.
- ☐ Tenir compte des besoins des travailleurs handicapés. Concevoir les postes d'eau potable sur le lieu de travail de telle sorte qu'ils soient aisément accessibles à tous.
- ☐ Fournir des récipients personnels pour boire, soit à usage unique, soit en fournissant de l'eau propre permettant de les laver régulièrement.

➢ *Rappel : Accès à de l'eau saine dans les industries maritimes*

L'accès à l'eau potable pour les travailleurs sur les bateaux et autres navires est spécialement important pour les protéger de la transmission de maladies infectieuses. Du fait de leur éloignement de la côte et des services d'approvisionnement en eau, les travailleurs à bord de bateaux peuvent être exposés à des risques microbiologiques associés à de l'eau contaminée par des excreta humains et animaux. La contamination chimique, qui peut être due à de l'eau en vrac contaminée chargée à bord dans un port, à des raccordements croisés à bord ou à un mauvais traitement de l'eau à bord, est également un sujet de préoccupation. Les employeurs devraient veiller à ce que seule de l'eau potable soit utilisée pour

boire et à ce qu'elle soit soigneusement entretenue, de manière à réduire la morbidité à bord. Il conviendrait en outre de former correctement le personnel chargé de travailler sur le système desservant l'eau potable.

Protéger de toute eau potable contaminée :

- ☐ Signaler distinctement les approvisionnements en eau potable et non potable par des avis clairement reconnaissables.
- ☐ Interdire de boire dans des lieux où l'eau potable risque d'être contaminée. Faire appliquer des règles n'autorisant à boire de l'eau potable que dans des zones clairement désignées.

- ☐ Tenir l'eau potable éloignée des produits chimiques et autres substances dangereuses, et veiller à ce que les sources d'approvisionnement en eau potable ne se mélangent pas aux eaux de ruissellement.
- ☐ S'assurer que l'eau potable n'est pas raccordée à une source d'approvisionnement en eau non potable. En cas de doute, contacter l'autorité compétente.
- ☐ Nettoyer et désinfecter régulièrement les réservoirs, réservoirs de transport et récipients de distribution, de la façon recommandée par l'autorité compétente.
- ☐ Veiller à faire analyser régulièrement l'eau potable par l'autorité compétente.

➢ *Étude de cas : Les systèmes de distribution de l'eau peuvent eux aussi être contaminés.*

En Europe, des études ont établi qu'un tiers des flambées de maladies gastro-intestinales peut avoir un lien avec des systèmes de distribution d'eau. Une étude espagnole a décrit une flambée de gastro-entérite aiguë chez des employés d'une usine d'appareils ménagers. Une enquête a ainsi permis de déterminer que 302 épisodes de cette infection avaient touché 238 personnes entre juin et septembre 2013. L'étude environnementale a repéré une connexion entre le système d'approvisionnement en eau industriel et l'eau potable de la cantine à l'usine.

Enseignements tirés : Nouez des relations transparentes avec les autorités locales en charge de l'eau et veillez qu'il soit régulièrement procédé à des analyses de l'eau potable afin de protéger votre santé et celle de vos travailleurs.

Source : Altzibar, JM. et al. 2015. « Outbreak of acute gastroenteritis caused by contamination of drinking water in a factory, the Basque Country », dans J Water Health, vol. 13, n° 1), pp.168-73.

Point à contrôler E.1.3. Fournir des quantités d'eau saine suffisantes pour l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail

Pourquoi ?
L'eau est un élément central pour maintenir à la fois l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail. L'accès à de l'eau saine est essentiel pour les besoins de la cuisine, du lavage et du blanchissage, afin de préserver la bonne santé et la productivité des travailleurs.

Comment ?

- ☐ Conduire une évaluation des risques sur le lieu de travail pour ce qui concerne les besoins en eau liés à l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail.
- ☐ Fournir de l'eau potable pour les lavabos et pour les installations de douches et de bains.
- ☐ Fournir de l'eau potable pour les besoins de la cuisine, y compris pour laver les aliments, les ustensiles et les matériels de cuisine, de même que pour la préparation des aliments, si nécessaire sur le lieu de travail.
- ☐ Fournir de l'eau pour le nettoyage et le blanchissage sur le lieu de travail, selon les besoins en fonction du secteur et de l'activité professionnels.
- ☐ Se conformer aux législations nationales sur la fourniture d'eau pour les autres besoins sur le lieu de travail et se référer au tableau correspondant du Module Introduction sur les instruments de l'OIT.

Point à contrôler E.1.4 Assurer un contrôle du drainage efficace, ainsi que la gestion des risques en matière de SST liés à l'eau

Pourquoi ?
L'eau sur le lieu de travail est essentielle pour la santé et la productivité des travailleurs. Toutefois, lorsqu'elle est contaminée, l'eau peut aussi entraîner un risque pour leur santé, s'avérer dévastatrice pour les installations du lieu de travail et être un terreau fertile pour la reproduction des vecteurs.

Comment ?

- ☐ Conduire une évaluation des risques liés à l'eau sur le lieu de travail, y compris les risques liés aux vecteurs et les risques en matière de SST pour des secteurs professionnels ou des activités spécifiques.

Drainage des eaux :

- ☐ Veiller à ce que le réseau d'évacuation des eaux soit bien planifié, bien construit et bien entretenu. Il s'agit notamment du drainage des installations sanitaires et des salles d'eau. Ne pas oublier qu'une surveillance particulière est requise pour s'assurer que les toilettes ne soient pas inondées afin d'éviter les risques de dommages à la structure et de fuites.
- ☐ Eliminer ou contrôler les biotopes favorisant l'habitat de vecteurs sur le site, tels que les pneus, les seaux et les mares d'eau stagnante.
- ☐ Couvrir de filets anti-insectes la partie supérieure des bassins de captage des eaux de pluie et des autres récipients nécessaires sur le lieu de travail.
- ☐ Veiller à ce que les systèmes d'irrigation soient conçus et utilisés de manière à décourager la propagation d'escargots. L'une des mesures pour lutter contre leur propagation consiste par exemple à déclencher un débit d'eau rapide et un drainage approprié, ou à placer des grilles de protection aux points d'arrivée d'eau pour bloquer les escargots adultes.

Risques en matière de SST liés à l'eau :

- ☐ Veiller à ce que des mesures suffisantes soient prises sur le lieu de travail, selon la Hiérarchie des moyens d'intervention, pour réduire les risques et dangers liés à l'eau, tels que :
  - — Les maladies véhiculées par l'eau
  - — La noyade
  - — L'électrocution

Point à contrôler E.1.5. Intégrer dans les formations dispensées sur le lieu de travail des informations sur les besoins d'hydratation, l'accès à une eau saine et les risques liés à l'eau

Pourquoi ?

Les travailleurs informés des façons de gérer correctement leur propre hydratation et leurs besoins en eau sur le lieu de travail, ainsi que des risques liés à l'eau seront mieux armés pour protéger leur santé et leur sécurité et pourront ainsi contribuer à rendre le lieu de travail plus productif.

Comment ?

- ☐ Intégrer dans les formations dispensées sur le lieu de travail des informations sur l'hydratation, l'accès à l'eau potable sur le lieu de travail, et les risques liés à l'eau. Pour tous les secteurs d'activité, aborder les thèmes portant sur :
  - L'importance de l'hydratation et les principales étapes de la gestion de l'hydratation ;
  - L'emplacement des installations de distribution d'eau et leur bon entretien ;
  - L'emplacement, l'utilisation et l'entretien des installations de distribution d'eau destinées à l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail ;
  - L'importance du drainage des eaux et de la lutte antivectorielle sur le lieu de travail ;
  - Les risques liés à l'eau spécifiques à leur secteur et à leur activité et les stratégies visant à les atténuer.
- ☐ Donner des instructions spécifiques en matière de besoins en eau en fonction du secteur d'activité et des conditions de travail. Pour ce faire, consulter le Module Introduction.

Point à contrôler E.1.6. Enregistrer et signaler les événements, incidents, maladies et accidents spécifiquement liés à l'hygiène

Pourquoi ?

Les employeurs et les organisations d'employeurs ont la possibilité de réunir et de mettre en commun de précieuses statistiques sur la fréquence des risques, des troubles et des maladies liés à l'eau. Ces statistiques, qui recueillent des éléments de fait, permettent ensuite de mettre au point des programmes de prévention ainsi que des mesures à prendre sur les lieux de travail.

Comment ?

- ☐ Mettre en place un dispositif transparent et fiable pour l'enregistrement des événements, incidents, maladies et accidents liés à l'eau ; ou intégrer les questions liées à l'eau dans votre dispositif d'ores et déjà existant. Il peut s'agir notamment de :
  - Mauvais fonctionnement des installations de distribution d'eau potable, ou de contamination de sources d'approvisionnement en eau potable ;
  - Déclenchement de maladies liées à l'eau ;
  - Mauvais usage de l'eau sur le lieu de travail ;
  - Inondation et destruction ou contamination des installations sur le lieu de travail.
- ☐ Mettre au point un système transparent pour rendre compte des événements aux autorités locales.

Module 1 : L'eau
Liste de contrôle des employeurs

E.1.1	Des communications transparentes ont-elles été mises en place avec des autorités publiques en charge de l'eau ou avec des prestataires privés d'approvisionnement en eau pour veiller à ce que l'eau soit fournie à partir d'une source d'approvisionnement approuvée ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.1.2	Des installations de distribution d'eau contenant de l'eau potable et répondant aux exigences de la législation nationale sont-elles mises à disposition ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.1.3	De l'eau est-elle fournie en quantité suffisante pour l'hygiène personnelle et sur le lieu de travail ? La fourniture d'eau répond-elle aux exigences de la législation nationale ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.1.4	A-t-on mis en place des stratégies en vue d'un contrôle du drainage efficace ? A-t-on mis en place des stratégies en vue de la gestion des risques en matière de SST liés à l'eau ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐

E.1.5	Des informations sur les besoins en hydratation, l'accès à de l'eau saine et les risques liés à l'eau ont-elles été intégrées dans les formations dispensées sur le lieu de travail ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.1.6	A-t-on mis en place un dispositif fiable et transparent pour enregistrer et signaler les événements, incidents, maladies et accidents liés à l'eau ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐

Manuel d'action pour les travailleurs : L'eau

Les travailleurs, leurs représentants et leurs organisations ont reconnu de longue date la nécessité de contribuer à la promotion de la SST et à la protection de la sécurité, de la santé et du bien-être des travailleurs. Grâce à la négociation collective, aux échanges d'informations, aux consultations et aux négociations avec les employeurs, les travailleurs et leurs organisations ont renforcé le dialogue social dans de nombreux secteurs. L'accès aux principales dispositions de WASH au travail, notamment à une eau saine, constitue également un domaine de la SST qui peut tirer un grand profit des processus du dialogue social. Les points à contrôler ci-dessous présentent les principaux domaines d'action dans lesquels les travailleurs et leurs organisations peuvent aider à réaliser l'accès aux droits fondamentaux au travail, y compris à une eau potable saine et à la maîtrise des risques liés à l'eau, en vue du maintien d'un cadre de travail plus sûr.

Point à contrôler T.1.1. Utiliser et entretenir correctement les installations de distribution d'eau potable, et respecter les règles fixées sur le lieu de travail en matière d'hydratation

Pourquoi ?

La responsabilité de la fourniture d'eau potable incombe à votre employeur. De votre côté, le respect des règles relatives à l'hydratation mises en place sur le lieu de travail ainsi que l'utilisation et l'entretien des installations de distribution d'eau potable vous aideront à préserver votre sécurité, votre santé et votre productivité. Assurez-vous que vos actions n'ont pas d'effets néfastes sur la qualité de l'eau afin de protéger la santé de tous vos collègues.

Comment ?

- ☐ Tenez-vous informé(e) des règles en vigueur sur le lieu de travail en matière de gestion de l'hydratation et d'utilisation et d'entretien des installations de distribution d'eau potable.
  - — Suivez les formations dispensées par votre employeur ou par votre organisation de travailleurs.
  - — Demander des éclaircissements à votre supérieur hiérarchique si vous n'êtes pas tout à fait sûr(e) d'avoir bien saisi certaines règles du lieu de travail.
  - — Encouragez les jeunes et les nouveaux travailleurs à prendre de bonnes habitudes en matière d'hydratation.
  - — Sensibilisez les autres travailleurs susceptibles de courir de plus grands risques liés à l'hydratation, tels que les travailleurs handicapés.
- ☐ Buvez de l'eau régulièrement, même si vous n'avez pas soif. Rappelez-vous que lorsque vous ressentez la soif, vous pouvez déjà être déshydraté(e).
- ☐ Choisissez l'eau comme boisson pour maintenir l'hydratation. Les boissons à forte teneur en sucre ou en caféine peuvent favoriser la déshydratation.
- ☐ Ne buvez pas d'alcool lorsque vous travaillez ou immédiatement avant de travailler.
- ☐ Utilisez les installations de distribution d'eau potable aux seules fins pour lesquelles elles sont prévues.
- ☐ Utilisez des récipients pour boire personnels et propres, tels que des gobelets. Ne les partagez pas pour éviter toute contamination.
- ☐ Reportez-vous au tableau approprié sur l'eau potable du Module Introductions en fonction de votre secteur professionnel.

> ➢ *Rappel : Surveillance de la déshydratation*
>
> Lorsque l'on travaille dans des activités effectuées dans des températures élevées ou qui exigent des efforts physiques importants, transpirer est un processus biologique normal qui permet le maintien de la température corporelle. Toutefois, une transpiration très abondante peut rapidement entraîner une

déshydratation. Il est parfois nécessaire de prendre des précautions particulières contre la déshydratation en cas d'absence d'accès permanent à un approvisionnement en eau potable, par exemple pour les travailleurs du secteur du transport routier. Les signes avant-coureurs d'une déshydratation qu'il convient d'observer sont notamment :

- ✓ Une soif intense
- ✓ Une urine foncée ou un besoin d'uriner moins fréquent qu'habituellement
- ✓ Une perte de poids brutale en peu de temps ;
- ✓ Une sensation de faiblesse et des étourdissements ;
- ✓ De la confusion

Pour plus d'informations sur l'hydratation et le travail dans des environnements de travail chauds, voir Temperature at Work - heat. A guide for safety representatives du Congrès des syndicats (TUC).

Point à contrôler T.1.2. Utiliser et entretenir des installations de distribution d'eau destinées à l'hygiène corporelle et sur le lieu de travail, et respecter les règles en vigueur sur le lieu de travail en matière d'utilisation de l'eau

Pourquoi ?

L'accès à l'eau sur le lieu de travail est essentiel non seulement pour boire, mais aussi pour d'autres besoins tels que pour se laver, cuisiner et nettoyer. En suivant les règles en vigueur sur le lieu de travail pour l'utilisation de l'eau, chaque travailleur peut aider à maintenir un cadre de travail sain et salubre pour tous les travailleurs.

Comment ?

- ☐ Tenez-vous informé(e) des règles spécifiques mises en place par votre employeur sur le lieu de travail pour l'utilisation de l'eau et pour les installations de distribution d'eau et suivez ces règles ;
- ☐ Pour vous laver les mains et pour vos besoins d'hygiène personnels, utilisez uniquement les salles d'eau approuvées à cet effet pour veiller à ce que l'eau soit potable et propre à la consommation ;
- ☐ Ne lavez pas de matériels ou d'équipements utilisés au travail dans les salles d'eau destinées à l'hygiène corporelle, afin d'éviter toute contamination ;
- ☐ Utilisez de l'eau potable pour tous les besoins de la cuisine, y compris pour laver les aliments, les ustensiles et les matériels de cuisine, et pour faire cuire les aliments ;
- ☐ Suivez les règles établies sur le lieu de travail pour l'utilisation de l'eau pour le nettoyage et le blanchissage ;
- ☐ Reportez-vous au tableau approprié sur l'utilisation de l'eau en fonction du secteur professionnel dans le Module Introduction.

Point à contrôler 1.3. Se conformer aux règles en vigueur sur le lieu de travail en matière de drainage des eaux, lutte antivectorielle et sécurité au travail dans et aux alentours de l'eau

Pourquoi ?

La question de l'eau sur le lieu de travail et de la SST dépasse largement les besoins en eau pour boire et pour cuisiner. L'eau peut également constituer une menace pour la santé lorsqu'elle est contaminée ou lorsqu'elle est un terreau fertile à la reproduction d'insectes qui véhiculent des maladies.

Comment ?

- ☐ Tenez-vous informé(e) des règles spécifiques mises en place sur le lieu de travail pour le drainage des eaux et la lutte antivectorielle ; et suivez ces règles. Par exemple :
  - — En éliminant les milieux favorables aux vecteurs tels que les seaux vides, pneus ou autres récipients qui peuvent servir de zone de reproduction à des moustiques et à d'autres insectes.
- ☐ Tenez-vous informé(e) des règles spécifiques établies sur le lieu de travail pour la sécurité au travail dans et aux alentours de l'eau ; et suivez ces règles.

Ainsi, des précautions particulières doivent parfois être prises en fonction de votre activité de travail ou de votre secteur professionnel. Il peut s'agir notamment des risques de :

- Maladies véhiculées par l'eau, telles que la schistosomiase dans l'eau stagnante ;
- Noyade ;
- Électrocution.

Point à contrôler T.1.4. Suivre et signaler les risques liés à l'eau

Pourquoi ?

Tous les travailleurs ont le droit à de l'eau saine sur le lieu de travail et la protection contre les risques liés à l'eau. Ce droit va de pair avec leur responsabilité de suivre les risques en matière de SST qui sont liés à l'eau et de les signaler avant qu'ils ne posent des problèmes. Une surveillance et une communication actives concourent à promouvoir une culture de la prévention sur le lieu de travail et peuvent permettre de réduire les risques d'accidents et de maladies.

Comment ?

☐ Informez-vous des conditions de travail qui présentent un risque pour la santé lié à l'eau. Par exemple :

- Des installations de distribution d'eau potable qui sont cassées.
- Des installations de distribution d'eau potable qui sont insalubres ou contaminées, telles que des récipients d'eau ouverts ;
- Des modifications dans le goût ou l'apparence de l'eau potable.
  - ✓ Des modifications constatées dans l'apparence, l'odeur ou le goût habituels d'une eau potable fournie peut parfois être synonyme de modifications survenues dans la qualité de l'approvisionnement en eau brute non traitée ou des défaillances dans le processus de traitement de l'eau, et elles devraient faire l'objet d'une enquête.

☐ Soyez attentif aux utilisations non appropriées de l'eau potable et d'autres installations de distribution d'eau et du non-respect des règles en la matière par d'autres travailleurs ; par exemple des travailleurs qui :

- N'utilisent pas de récipients personnels pour boire ;
- Contaminent des sources d'approvisionnement en eau potable, par exemple en lavant leurs EPI dans des zones non approuvées ;
- Utilisent de l'eau non potable pour la cuisine, en particulier pour des aliments partagés entre les travailleurs.

☐ Informez un(e) supérieur(e) hiérarchique de toute situation ou conduite susceptible de présenter un risque lié à l'eau. N'oubliez pas qu'il peut s'agir de risques potentiels (pouvant provoquer des problèmes de santé dans le futur s'ils ne sont pas éliminés) ou réels (qui provoquent effectivement d'ores et déjà des problèmes de santé).

➢ *Rappel : L'importance du dialogue social*

Mettre en place une culture de la prévention sur le lieu de travail ne peut se faire ni en une seule étape ni de manière unilatérale. La sécurité sur le lieu de travail, en particulier, dès lors qu'il s'agit de dispositions de WASH, exige **un dialogue social actif et efficace** entre les employeurs et les travailleurs (y compris les représentants de travailleurs, les organisations de travailleurs et les syndicats). Le dialogue social peut se faire sous forme d'échanges d'informations, de consultations et de négociations sur les principales questions en matière de WASH, notamment celles qui doivent être tout particulièrement prises en considération pour un secteur de travail ou une activité professionnelle donné(e).

Les organisations de travailleurs ont reconnu de longue date la nécessité de contribuer à des mesures de SST sur le lieu de travail. La négociation collective, dans le cadre du dialogue social, est l'une des stratégies centrales des organisations de travailleurs visant à promouvoir des lieux de travail salubres. En tant qu'organisations de sensibilisation, les syndicats sont à même de diffuser des connaissances et de prendre des initiatives visant directement à influer sur le droit du travail et les pratiques professionnelles quand elles concernent des dispositions de WASH. Compte tenu de l'intégration verticale de leur structure, ils offrent un lien sans équivalent entre les niveaux mondial, national et local, qui permet d'apporter des changements durables et des améliorations des conditions de travail. En outre, les syndicats sont bien placés pour travailler directement au niveau de l'entreprise et prendre des initiatives directes pour dispenser des formations et des ressources portant sur l'importance de WASH au travail.

Module 1 : L'eau
Liste de contrôle des travailleurs, de leurs organisations et de leurs représentants

T.1.1	Les installations de distribution d'eau potable sont-elles utilisées correctement ? Les règles en vigueur sur le lieu de travail pour l'hydratation et pour l'utilisation et l'entretien de ces installations sont-elles respectées ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
T.1.2	Les installations de distribution d'eau destinées à l'hygiène corporelle et sur le lieu de travail sont-elles utilisées correctement ? Les règles en vigueur sur le lieu de travail pour l'utilisation de ces installations sont-elles respectées ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
T.1.3	Les règles en vigueur sur le lieu de travail pour le drainage des eaux et la maîtrise des risques liés à l'eau sont-elles respectées ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
T.1.4	A-t-on mis en place un suivi et une surveillance actifs des risques liés à l'eau et des comportements des travailleurs en la matière ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelle action proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐

MODULE 2

ASSAINISSEMENT

GUIDE DE FORMATION, MODULE 2 : ASSAINISSEMENT

Qu'est-ce que l'assainissement sur le lieu de travail ?

- L'assainissement sur le lieu de travail désigne la mise à disposition d'installations et de services permettant d'évacuer sans risque les excreta humains, les produits d'hygiène menstruelle et les déchets sur le lieu de travail.
- « Assainissement sur le lieu de travail » est une expression générique qui englobe autre chose que les toilettes. Cela désigne aussi bien le maintien de bonnes conditions d'hygiène, grâce à une utilisation correcte et un nettoyage approprié des toilettes, des services tels que ceux chargés de la gestion des eaux usées et des boues fécales et de la collecte des déchets solides, ainsi que la promotion du comportement sanitaire de chaque travailleur – notamment en ce qui concerne l'utilisation appropriée des toilettes et l'interdiction de la défécation à l'air libre.
- L'assainissement comprend aussi les interventions visant à réduire l'exposition humaine aux maladies en offrant un environnement de travail propre. Il associe à la fois les comportements et les installations qui, ensemble, concourent à créer un lieu de travail hygiénique.

Contenu de ce module

Le présent module décrit les principes de l'assainissement sur le lieu de travail et explique l'importance de maintenir de bonnes conditions sanitaires pour protéger la santé des travailleurs. L'objectif de ce guide de formation est d'informer aussi bien les gouvernements que les employeurs et les travailleurs sur les sujets suivants :

Guide 2.1. Installations sanitaires

Guide 2.2. Gestion des eaux usées et des boues fécales

Guide 2.3. Gestion des déchets solides

Guide 2.1. Installations sanitaires

Pourquoi les installations sanitaires sont-elles importantes ?

Les installations sanitaires, et notamment des toilettes facilement accessibles, sont un besoin essentiel pour tous les êtres humains. L'assainissement a été reconnu comme un droit humain universel ; or, de nombreuses personnes dans le monde n'ont pas accès à des toilettes et vont donc faire leurs besoins à l'extérieur, une pratique que l'on qualifie de défécation à l'air libre.

Les excreta humains contiennent des germes potentiellement pathogènes. Ainsi, les excreta des personnes qui seraient infectées par ces germes en contiendront de grandes quantités, et leur simple contact peut transmettre des maladies à d'autres personnes.

Les maladies provoquées par le contact avec des excreta humain peuvent être graves et potentiellement mortelles. La diarrhée, par exemple, demeure une maladie très meurtrière parmi les enfants et les adultes partout dans le monde, alors qu'elle est largement évitable.

Maladies liées à l'assainissement (exemples non exhaustifs) :

- ✓ Diarrhée
- ✓ Dysenterie
- ✓ Choléra
- ✓ Hépatite E
- ✓ Hépatite A
- ✓ Fièvre typhoïde
- ✓ Poliomyélite

Source : Organisation mondiale de la Santé (OMS) (2015). Assainissement, Aide-mémoire n° 392.

Principaux faits concernant la défécation à l'air libre

- **La défécation à l'air libre perpétue un cycle de maladie et de pauvreté.**
- **Les pays où la défécation à l'air libre est la plus répandue sont ceux qui ont le taux de mortalité le plus élevé chez les enfants de moins de 5 ans, et les taux les plus élevés de malnutrition et de pauvreté.**
- **946 millions d'individus, soit 1 personne sur 7, défèquent à l'air libre, par exemple dans les caniveaux, derrière des buissons ou dans des plans d'eau.**
- **9 personnes sur 10 qui défèquent à l'air libre vivent en zone rurale. Mais le nombre de personnes qui défèquent à l'air libre dans les villes et les villages est en augmentation car de plus en plus de personnes migrent vers les villes, et le nombre de toilettes n'augmentent pas.**
- **La défécation à l'air libre expose les personnes, notamment les femmes et les enfants, à des risques de harcèlement et de violence.**
- **La défécation à l'air libre est encore plus problématique pour les femmes et les filles qui doivent gérer leur menstruation sans disposer d'installations sûres.**

Source : OMS (2015), Assainissement, Aide-mémoire n° 392.

Les germes contenus dans les excreta peuvent infecter d'autres personnes de différentes manières. Par exemple :

- **Eaux de pluie :** Les excreta peuvent être emportés par la pluie et s'écouler dans les puits et les cours d'eau, contaminant ainsi l'eau utilisée pour la consommation.

- **Mains :** Les mains (ou les doigts) qu'on ne lave pas après être allé aux toilettes peuvent contenir des germes et les transmettre ensuite aux aliments qui seront consommés, ou à d'autres personnes lorsqu'on leur serre la main.

- **Mouches :** Les mouches et d'autres insectes se nourrissent d'excreta et en charrient de petites quantités, transportant ainsi des germes. Lorsque des mouches ou des insectes entrent en contact avec de l'eau ou des aliments, ces derniers sont contaminés par des germes et peuvent infecter les personnes qui consomment cette eau et ces aliments.
- **Sols/champs :** Si les excreta ne sont pas évacués de manière appropriée, les germes peuvent se répandre sur les sols et s'infiltrer les champs et les cultures, et se propager à d'autres sources de nourriture.

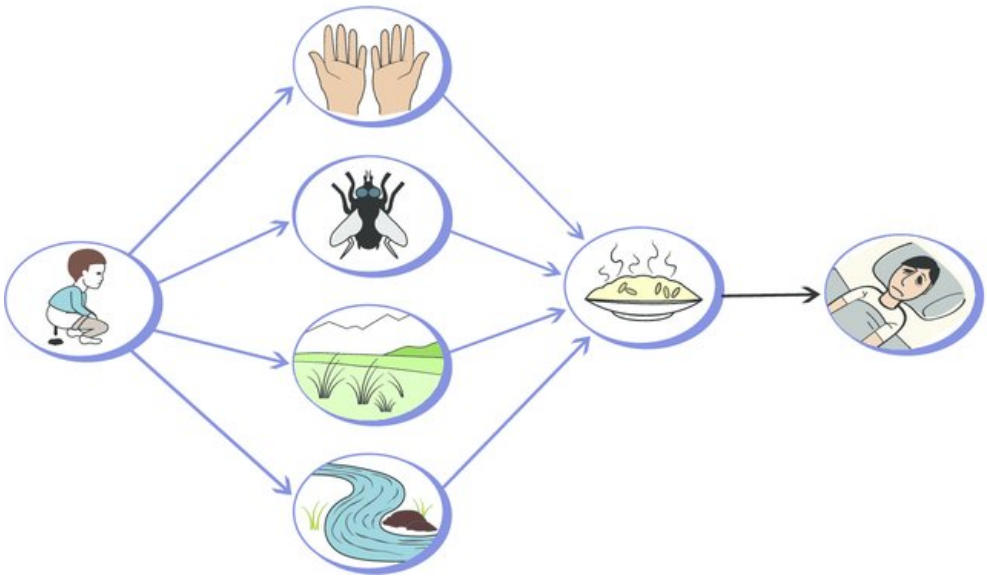


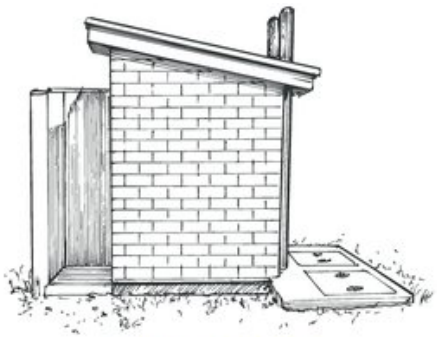
Figure 2.1.1. Ce diagramme est connu comme le « Diagramme F » en Anglais parce que tous les voies de transmission par voie oro-fécale commencent avec la lettre « f » dans cette langue. Source : UNICEF, Water, Sanitation and Hygiene (WASH) in Schools, p. 24, adapté de E. G. Wagner, et L. N. Lanoix: *Excreta disposal for rural and small communities*, OMS, Genève, Suisse, 1958, p. 12 (non disponible en français).»

Quels sont les types de toilettes existants ?

En termes simples, il existe deux types de toilettes : les toilettes « améliorées » et les toilettes « non-améliorées ». Des toilettes « améliorées » sont des toilettes *qui empêchent de façon hygiénique tout contact entre l'homme et des excreta humains*, alors que des toilettes non-améliorées ne le font pas. Pour protéger la santé humaine, il convient de disposer de toilettes améliorées (tableau 2.1.1).

Figure 2.1.2. Formes de disposition des excretas

Latrine ameliorée à fosses



Latrine á fosses jummellées

Latrine VIP

Tableau 2.1.1. Types d'installations sanitaires

TOILETTES AMELIOREES	Toilette à chasse d'eau	Equipée d'une citerne ou d'un réservoir de stockage pour la chasse d'eau, et d'un siphon hydraulique (tuyau situé sous le siège ou la cuvette d'accroupissement) qui empêche le passage des mouches et des odeurs. Les eaux usées sont évacuées par un système de canalisations ou dans une fosse septique.
	Toilette à chasse d'eau manuelle	Equipée d'un siphon hydraulique mais, contrairement à la toilette avec chasse d'eau, les excreta dans la toilette à chasse d'eau manuelle doivent être évacués en y versant de l'eau à la main (pas de citerne ni de réservoir). Les eaux usées sont évacuées par un système de canalisations ou dans une fosse septique.
	Latrine à chasse d'eau	Type de latrine nécessitant peu d'eau pour évacuer les excreta dans une fosse d'aisances. Installation la plus appropriée lorsque les utilisateurs ont besoin d'eau pour se laver après avoir fait leurs besoins, et là où il y a un approvisionnement en eau fiable près de leur habitation. La fosse est généralement reliée à une zone où les liquides s'infiltrent dans le sol, tandis que les déchets solides se décomposent dans la fosse.
	Latrine améliorée à fosse autoventilée	Latrine améliorée à fosse ventilée par une conduite qui sort sur le toit de la latrine. L'extrémité ouverte de la conduite est recouverte d'un grillage ou d'un filet anti-mouches, et l'intérieur de la superstructure est maintenu dans l'obscurité. Latrine conçue pour être un système sec, dont l'usage est plus approprié lorsque les utilisateurs n'ont pas besoin d'eau pour se laver après avoir fait leurs besoins, mais utilisent plutôt des matières solides comme du papier ou des feuilles. Les excreta s'infiltrent dans le sol et les déchets solides se décomposent dans la fosse.
	Latrine à fosse avec plaque	Latrine à fosse sèche dont la fosse est entièrement recouverte d'une plaque ou d'une plateforme équipée d'un trou ou d'un siège. La plateforme doit être solide et peut être composée d'un matériau (béton, ciment, etc.) qui recouvre la fosse sans en exposer le contenu autrement qu'à travers le trou ou le siège. Les excreta s'infiltrent dans le sol et les déchets solides se décomposent dans la fosse.
	Toilette à compost ou toilette sèche	Toilette sèche dans laquelle on ajoute un matériau riche en carbone (herbe, sciure, cendres, etc.) aux excreta, en veillant à maintenir des conditions spécifiques pour produire un compost inoffensif.
TOILETTES NON AMELIOREES	Latrine à fosse sans plaque	Equipée d'un trou dans le sol pour collecter les excreta mais dépourvue de plaque, plateforme ou siège d'accroupissement. Une fosse ouverte est un trou rudimentaire.
	Toilette à seau ou autre récipient ouvert	Utilisation d'un seau ou autre récipient pour la rétention des excreta, lesquels sont régulièrement évacués pour être traités, éliminés ou utilisés comme engrais.
	Toilette ou latrine suspendue	Toilette construite au-dessus de la mer, d'une rivière ou autre plan d'eau, dans lesquels tombent directement les excreta.
	Pas d'installation (défécation à l'air libre)	Englobe la défécation derrière des buissons, dans des champs, dans la mer ou des cours d'eau ; les excreta se déposent sur le sol et sont recouverts par une couche de terre ou emportés par l'eau, ou ils sont ramassés et jetés aux ordures.

Source : Programme commun OMS/UNICEF de suivi de l'approvisionnement en eau et de l'assainissement – Progrès en matière d'alimentation en eau et d'assainissement, 2015.

- *Rappel :* Une hygiène des mains correcte est essentielle !

Les toilettes améliorées ne sont qu'un des moyens à mettre en œuvre pour rester en bonne santé et se protéger contre les germes pathogènes. Il convient aussi d'appliquer des techniques appropriées de lavage des mains après être allé aux toilettes. Pour en savoir plus sur ce sujet, se référer au Module 3 (Hygiène).

Qu'en est-il des toilettes sur le lieu de travail ?

La nécessité de disposer de toilettes sur le lieu de travail semble une évidence et constitue un droit humain fondamental et, pourtant, cela est loin d'être une réalité dans la pratique. Quels que soient le pays et le secteur d'activité dans lequel opèrent les travailleurs, les employeurs sont tenus de mettre à leur disposition des installations sanitaires améliorées où ils peuvent faire leurs besoins discrètement et en toute sécurité – et qui permettent notamment aux femmes de gérer leurs besoins en matière d'hygiène menstruelle –, sans que cela nuise à leur propre santé ni à là celle d'autrui.

Si les gouvernements et les autorités compétentes ont la responsabilité d'établir des lois pour réglementer l'utilisation et la gestion des toilettes sur le lieu de travail, les employeurs sont chargés d'en mettre à disposition et d'en assurer l'entretien. Dans certaines situations, les employeurs sont également tenus de mettre à disposition des travailleurs des lieux d'hébergement, ce qui inclut aussi des toilettes appropriées. De leur côté, les travailleurs sont tenus d'utiliser correctement les toilettes pour protéger leur propre santé, la santé de leurs collègues et celle des habitants des communautés environnantes.

- Des toilettes propres et sûres ainsi que des installations de lavage des mains et des comportements appropriés sont une condition essentielle pour la santé, la dignité et l'intimité au travail.

Qu'en est-il des différentes catégories de travailleurs ?

Si tous les travailleurs sont en droit d'avoir accès à des installations sanitaires améliorées, certains groupes méritent une attention particulière.

- ✓ **Femmes et adolescentes.** La menstruation est un sujet tabou dans de nombreuses communautés et cultures qui, de toute évidence, touche également le lieu de travail. Le fait que les femmes n'ont pas toujours accès à un espace sûr et intime pour pouvoir changer leurs protections hygiéniques souillées peut présenter des risques pour la santé tels que des infections et des problèmes de santé mentale induits par l'anxiété, le stress et une baisse de moral. Le fait d'empêcher les femmes et les filles de gérer leur menstruation sur le lieu de travail peut entraîner des jours ou des heures d'absence au travail et faire baisser la productivité.

- ✓ **Femmes enceintes.** Les femmes enceintes peuvent avoir besoin d'aller aux toilettes plus fréquemment, et donc davantage de temps pour faire leurs besoins durant la journée de travail. Les travailleurs, et notamment les femmes enceintes, qui n'auraient pas suffisamment de « pauses-pipi » peuvent développer des problèmes de santé.
- ✓ **Personnes handicapées**. Les travailleurs handicapés peuvent

avoir des besoins différents en termes d'accès aux toilettes. La conception du lieu de travail est une étape décisive pour envisager un accès approprié et sécurisé aux toilettes pour les travailleurs handicapés. Les installations sanitaires devraient être conçues, construites et situées de manière à être facilement accessibles et utilisables par des personnes handicapées. Marches à l'entrée des installations sanitaires, absence de mains courantes, éclairage insuffisant, portes étroites, espace trop exigu pour pouvoir se déplacer avec un fauteuil roulant ou des béquilles, installations sanitaires situées loin du lieu de travail sont autant d'obstacles auxquels sont confrontés les travailleurs handicapés.

- ✓ **Personnes malades ou immunodéficientes.** Les travailleurs porteurs du VIH ou malades du sida et autres personnes immunodéficientes risquent davantage de tomber malades en étant contaminés par des germes sur le lieu de travail risquent d'avantage de tomber malades en étant contaminés par des germes sur le lieu de travail à cause de mauvaises conditions d'hygiène. Les excreta humains peuvent aussi transmettre les germes de travailleurs malades à des travailleurs sains. Une attention spéciale devrait être accordée aux installations sanitaires pour les personnes malades, et le lieu de travail devrait être un endroit sans risque pour que toutes les personnes qui y travaillent ensemble puissent être en sécurité et rester en bonne santé.

- ✓ **Travailleurs migrants.** Les travailleurs migrants sont souvent vulnérables en raison de l'éloignement de leur pays d'origine, d'éventuels problèmes de langue, et du fait qu'ils n'ont pas accès aux services sanitaires et sociaux. Le lieu de travail devrait prendre en considération les besoins sanitaires des travailleurs migrants, et notamment les aspects culturels (installations sanitaires séparées pour les hommes et pour les femmes, équipements de nettoyage anal, etc.). Il arrive aussi que les travailleurs migrants soient tenus de vivre sur leur lieu de travail, ce qui inclut le droit d'accès à des installations sanitaires.

- ✓ **Jeunes travailleurs et nouveaux travailleurs.** Les jeunes travailleurs sont parfois moins bien informés des risques pour la santé liés à l'utilisation des toilettes. Ils peuvent également avoir moins d'expérience en ce qui concerne l'utilisation correcte des toilettes et être davantage exposés au risque de contracter une maladie ou une affection. Les nouveaux travailleurs peuvent ne pas toujours bien comprendre comment est aménagé – et réglementé – le lieu de travail lorsqu'il s'agit de l'utilisation des toilettes.

- ✓ **Travailleurs âgés.** Les travailleurs âgés peuvent avoir des besoins spécifiques concernant l'utilisation des installations sanitaires. Il convient de prendre en considération les cas d'incontinence urinaire, par exemple en prévoyant des pauses plus fréquentes pour aller aux toilettes, et en affichant sur le lieu de travail des conseils sur le

traitement de l'incontinence urinaire. L'accessibilité des toilettes devrait également être prise en considération pour les travailleurs âgés, qui souffrent parfois d'une baisse de l'acuité visuelle et auditive, et dont la mobilité, l'amplitude des mouvements et la souplesse articulaire peuvent être limitées.

Qu'en est-il des différents secteurs d'activité ?

Les travailleurs de tous les secteurs d'activité sont en droit d'avoir accès à des toilettes améliorées. Or, tous les secteurs d'activité étant différents, les besoins spécifiques en matière d'accès aux toilettes varient également.

- *Rappel :* Divers instruments de l'OIT fournissent des conseils sur les toilettes par secteur d'activité. Pour toute information sur un secteur en particulier, voir le tableau correspondant en introduction.

Ce qu'il faut retenir : **Le fait de mettre à disposition, d'entretenir et d'utiliser correctement les toilettes sur le lieu de travail peut améliorer considérablement la santé et le bien-être des travailleurs. Le moral des travailleurs s'en trouvera également amélioré s'ils savent qu'ils disposent sur leur lieu de travail de toilettes sûres, et que le risque de contracter une maladie ou une affection s'en trouve ainsi réduit. Enfin, fournir des toilettes appropriées réduit le risque de maladies et de mortalité parmi les travailleurs, améliorant ainsi leur productivité dans tous les secteurs d'activité.**

Figure 2.1.3. Toilette équipé pour personnes handicapées.

Guide 2.2. Gestion des eaux usées et des boues fécales

Pourquoi la gestion des eaux usées et des boues fécales est-elle importante ?
L'objectif des installations sanitaires améliorées telles que décrites dans le Guide 2.1 est d'empêcher tout contact entre l'homme et des excreta humains. Ces excreta doivent s'évacuer quelque part, et il est essentiel de les gérer convenablement en éliminant toute contamination de l'environnement pour préserver la santé humaine.

Une gestion sans risque des excreta est essentielle tant pour les travailleurs que pour les communautés environnantes. La gestion des excreta peut s'effectuer de différentes manières, certaines exigeant de l'eau, d'autres n'en nécessitant que peu ou pas du tout. Quelle que soit la méthode adoptée, une gestion sans risque des excreta est l'un des principaux moyens de rompre le cycle de transmission des maladies par voie oro-fécale. L'assainissement est donc un obstacle essentiel à la transmission des maladies.

Terminologie : boues fécales
Boues fécales est l'expression utilisée pour décrire les excreta humains collectés dans les systèmes d'assainissement sur site (latrines, toilettes publiques sans égout, fosses septiques). L'expression englobe également les boues collectées dans les fosses septiques.

Terminologie : Eaux usées est une expression générique qui inclut :

- Les eaux noires, ou eaux résiduaires : urines et fèces humaines ;
- Les eaux ménagères, ou eaux usées domestiques : eaux souillées provenant de la cuisine, de la lessive et de la toilette.

Les eaux usées sont souvent mélangées avec de l'eau dans les systèmes d'évacuation et reliées à un réseau d'égouts sous conduites.

Assainissement amélioré / non-amélioré
Comme pour les toilettes, il existe des méthodes « améliorées » et des méthodes « non-améliorées » de gestion de l'assainissement. Les méthodes « améliorées » sont définies comme celles *qui empêchent de façon hygiénique tout contact entre l'homme et des excreta humains*, et elles sont essentielles pour prévenir les maladies sur le lieu de travail et dans les communautés environnantes.

Tableau 1.2. Méthodes améliorées de gestion de l'assainissement

Type de méthode	Description
Hors-site : Assainissement « traditionnel »	Système de canalisations d'égouts conçu pour collecter les eaux usées et les évacuer depuis l'habitation ou le lieu de travail. Les réseaux d'assainissement nécessitent de l'eau pour évacuer les déchets solides. Ils sont coûteux et exigent d'importants travaux de planification et de construction, ainsi qu'une bonne gestion opérationnelle.
Hors-site : Assainissement simplifié	Se caractérise par des canalisations d'un diamètre plus petit enterrées à une profondeur moindre que celles utilisées pour les réseaux d'assainissement traditionnels.
Mixte : Assainissement par décantation	Conçu pour acheminer la composante « eaux ménagères » des eaux usées après que les déchets solides se soient déposés dans une fosse septique (voir ci-dessous).
Sur site : Fosse septique	Système d'assainissement sur site qui présente l'avantage du réseau d'égouts et qui recueille les égouts et les eaux usées depuis les toilettes dans un espace de rétention, généralement enterré. Nécessite d'être régulièrement vidangé et accessible par un camion-citerne.
Sur site, système non relié au réseau d'égouts : ✓ Chasse d'eau/chasse d'eau manuelle évacuant vers une latrine à fosse ✓ Latrine à fosse sèche (autoventilée ou avec plaque) ✓ Toilette à compost ou toilette sèche	Dans les systèmes sur site non reliés au réseau d'égouts, les excreta se déposent dans un trou aménagé dans le sol ou dans une fosse de lessivage protégée et couverte ; ou dans un matériau de compostage (pour les toilettes sèches), où ils se décomposent. Les latrines complètes sont souvent couvertes et ne présentent pas de danger lorsqu'elles cessent d'être utilisées, une nouvelle fosse étant alors construite ailleurs. Pour être considéré comme « amélioré », le système sur site doit empêcher de façon hygiénique tout contact entre l'homme et des excreta humains, ainsi que toute contamination de l'environnement local. Les systèmes sur site peuvent ne pas être adaptés aux zones urbaines ou densément peuplées, ni aux zones où le niveau des nappes phréatiques est élevé.
Source : Programme commun OMS/UNICEF de suivi de l'approvisionnement en eau et de l'assainissement – Progrès en matière d'alimentation en eau et d'assainissement, 2015.	

On parle d'**assainissement non-amélioré** en ce qui concerne la gestion des excreta :

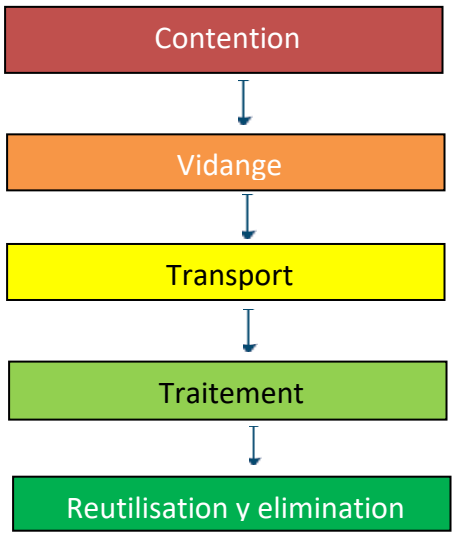
- Lorsqu'il existe une chasse d'eau/chasse d'eau manuelle, ou que les excreta sont générés ailleurs que dans les systèmes décrits dans le tableau 1.2;
- Lorsque les excreta sont générés sur le lieu d'habitation ou de travail, ou à proximité de ceux-ci (pas dans une fosse d'aisances, une fosse septique ni un réseau d'égouts), ou lorsqu'ils sont évacués dans la rue, une cour ou parcelle, un égout à ciel ouvert, un fossé, une rigole de drainage, ou ailleurs.

Cette méthode de gestion des excreta présente des risques et devrait être évitée pour protéger la santé humaine et environnementale.

Quelles sont les étapes de la gestion des eaux usées/boues fécales ?

Le terme « gestion » comprend une série d'étapes nécessaires pour garantir que les excreta ne pénètrent et ne contaminent pas la zone qui entoure les installations sanitaires. Ces méthodes sont décrites dans la chaîne de services d'assainissement

Figure 2.2.1. Chaîne des services d'assainissement



Source: Wastewater Management – A UN-Water Analytical Brief, 2015.

La gestion des eaux usées/boues fécales peut nécessiter l'assistance des services locaux chargés des eaux usées et des travaux publics, ainsi que de services privés. Les méthodes diffèrent selon que l'on est en présence d'un système sur site (non relié au réseau d'égouts) ou hors-site (relié au réseau d'égouts).

Systèmes sur site (c'est-à-dire non reliés au réseau d'égouts)

Dans ces systèmes, les boues fécales s'accumulent sur site dans une fosse d'aisances ou une fosse septique, qui doivent être régulièrement vidangées ou réimplantées ailleurs. Lorsque ces fosses sont vidangées, les boues fécales sont évacuées pour être traitées et/ou éliminées.

- *Latrines :* Les latrines stockent et/ou traitent les boues fécales là où elles sont générées. Les boues fécales doivent être traitées avant d'être éliminées, pour éviter de contaminer les sources d'eau locales et d'exposer les communautés environnantes à des risques de santé induits par des excreta non traités. Dans les zones densément peuplées, un traitement hors-site peut se révéler nécessaire, ce qui implique la vidange/l'enlèvement et le transport des boues fécales par les services locaux chargés des travaux publics ou par des prestataires de services.
- *Fosses septiques :* Ces systèmes nécessitent la vidange/l'enlèvement régulier des boues fécales par des camions-citernes, qui seront ensuite traitées hors-site en vue d'être réutilisées ou éliminées.

- *Ressources clés : Gestion des boues fécales*

Lorsque les systèmes sur site sont mal gérés, les boues fécales peuvent s'accumuler ou déborder et se déverser dans des sources d'eau locales. Lorsqu'il existe des services de vidange de fosses, ils sont souvent peu réglementés, ce qui peut donner lieu au déversement illégal des

boues fécales. Les personnes chargées de s'occuper des systèmes sur site doivent savoir comment gérer correctement les boues fécales compte tenu du risque de contamination. Pour promouvoir l'évaluation et la gestion des risques en ce qui concerne les boues fécales, l'OMS a publié des ressources utiles à l'intention des acteurs concernés :

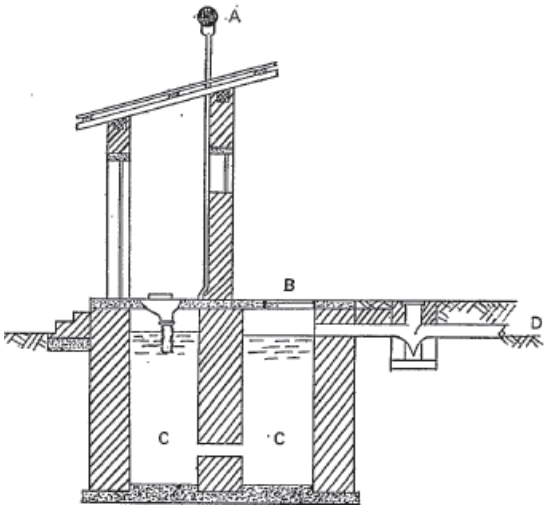
- ✓ Directives OMS pour l'utilisation sans risque des eaux usées, des excreta et des eaux ménagères
- ✓ Information kits on using human waste safely (non disponible en français).

Systèmes hors-site (c'est-à-dire reliés au réseau d'égouts)

Dans les systèmes hors-site, les réseaux d'assainissement évacuent et transportent les eaux usées depuis les toilettes via un système de canalisations. Les installations de pompage sont parfois nécessaires pour s'assurer que les déchets atteindront le point de traitement ou d'élimination.

Toilettes avec chasse d'eau : Les réseaux d'égouts connectés aux toilettes avec chasse d'eau sont conçus pour collecter les eaux usées et les transporter depuis les habitations vers un point de traitement et/ou d'élimination. Tous les réseaux d'égouts doivent être reliés à une usine de traitement, car les excreta humains représentent un risque pour la santé publique tant qu'ils ne sont pas traités. C'est pourquoi l'assainissement est une option sanitaire très coûteuse, qui requiert des fonds pour assurer le fonctionnement et l'entretien des réseaux d'égouts par des services compétents chargés de veiller à ce que les eaux usées soient évacuées depuis le lieu de travail, et convenablement traitées et réutilisées/éliminées.

Figure 2.2.2. Fosse à niveau constant



Source: Guide to health and hygiene in agricultural work, 1979, p. 31

Figure 2.2.3. Nettoyeuse des latrines.

Quels sont les aspects à prendre en considération pour le lieu de travail ?

Les systèmes de gestion des eaux sur le lieu de travail doivent être adaptés au contexte local, et le choix de la méthode utilisée devrait tenir compte du contexte et de l'environnement local (température, pluviométrie), de la culture, des ressources (humaines, financières, matérielles), et de l'espace disponible.

Pour pouvoir améliorer l'assainissement, les gouvernements doivent approuver des services d'assainissement, et les contrôler, en collaboration avec les services locaux des travaux publics et les acteurs privés. Les employeurs devraient mettre en place des systèmes améliorés de gestion des eaux usées/boues fécales, et travailler en collaboration avec ces services et les prestataires privés pour pouvoir bénéficier d'un soutien technique. Les travailleurs devraient être conscients des efforts déployés en matière d'amélioration de l'assainissement, et exercer une surveillance active de leur lieu de travail pour y déceler toute présence de risques sanitaires.

✓ ***Ce qu'il faut retenir :***

Le fait de mettre à disposition, d'entretenir et d'utiliser correctement les installations sanitaires ne suffit pas à protéger la santé des travailleurs. Il convient aussi d'adopter des méthodes améliorées de gestion des eaux usées/boues fécales sur le lieu de travail, ce qui suppose une collaboration active avec les services locaux de travaux publics ou des prestataires de services privés.

Guide 2.3. Gestion des déchets solides

Pourquoi la gestion des déchets solides est-elle importante ?

Les déchets sont essentiellement des ordures. Ils englobent tous les matériaux qui ne servent plus et qui sont donc jetés. S'ils ne sont pas correctement traités et éliminés, les déchets peuvent présenter des risques pour la santé humaine. Par exemple :

- **Charognards :** Les mouches, rats, chiens, serpents et autres charognards sont attirés par les ordures, en particulier sous les climats chauds. Certains charognards peuvent causer des blessures (par exemple, des morsures) ou être vecteurs de maladies.
- **Contamination de l'eau :** Les déchets qui ne sont pas éliminés correctement peuvent être emportés par la pluie et s'écouler dans les cours d'eau locaux, ce qui peut entraîner une contamination des eaux souterraines et des puits. Si l'eau provenant de ces sources est ensuite consommée par les populations et les communautés environnantes, elle peut provoquer des maladies ou des affections et contaminer l'environnement en général.
- **Incendies et fumées :** Les tas d'ordures présentent des risques d'incendie, et la fumée peut aussi être un risque pour la santé si les déchets qui ont pris feu contiennent des composants tels que du plastique ou des produits chimiques.
- **Maladies à vecteurs :** Les ordures emportées par les eaux pluviales peuvent causer des obstructions et provoquer des retenues d'eau, favorisant ainsi la reproduction des mouches et des moustiques et, partant de là, la propagation du paludisme, de la dengue et de la fièvre jaune.

Qu'en est-il des déchets sur le lieu de travail ?

Les lieux de travail génèrent de nombreux types de déchets différents, dont certains peuvent être dangereux et présenter des risques pour la santé des travailleurs et des employeurs. L'accumulation de déchets peut être source d'odeurs indésirables et être peu agréable visuellement, entraînant ainsi une baisse du moral des travailleurs de même qu'une diminution de la productivité globale, et favorisant l'apparition de parasites et de problèmes de santé. Les eaux usées provenant des toilettes, décrites dans le Guide 2.2, constituent l'un des types de déchets sur le lieu de travail, mais il en existe d'autres :

Déchets d'origine animale

- La production animale et avicole peut entraîner une exposition à des déchets animaux (carcasses, peaux, fumier, lisier).
- Le travail avec des animaux peut aussi entraîner une exposition dangereuse à des gaz tels que l'ammoniac et le méthane.
- Un facteur de risque important est l'exposition aux germes transmis par les animaux à l'homme (zoonoses). De nombreuses maladies peuvent être transmises par les animaux à l'homme, et provoquer de graves problèmes de santé, parfois même la mort.

Zoonoses (exemples)

- ✓ Anthrax (maladie du charbon)
- ✓ Grippe aviaire
- ✓ Brucellose
- ✓ Cryptosporidiose
- ✓ Rage
- ✓ Trichinose
- ✓ Tuberculose

Source : La sécurité et la santé dans l'agriculture : Recueil de directives pratiques du BIT (2010).

Objets tranchants et déchets médicaux

- Les objets tranchants tels que les aiguilles et les bris de verre sont un danger susceptible de causer des lésions s'ils ne sont pas correctement éliminés.
- Les lésions provenant d'aiguilles ou d'objets tranchants peuvent endommager les tissus humains et entraîner des risques d'infection par des germes qui se propagent dans l'organisme via le sang.
- Les objets tranchants doivent systématiquement être entreposés dans un récipient réservé à cet effet pour éviter tout risque de contact.

L'Accord des partenaires sociaux européens sur la prévention des blessures et du risque d'infections chez les professionnels de la santé : Plus d'un million de lésions sont provoquées chaque année par des piqûres d'aiguille et autres objets tranchants, ce qui constitue l'un des risques les plus courants pour la sécurité et la santé au travail en Europe. En 2009, les organisations d'employeurs et les syndicats du secteur des soins de santé ont conclu un accord-cadre relatif à la prévention des blessures par objets tranchants dans les secteurs hospitalier et sanitaire.

Protections hygiéniques

- Les protections hygiéniques usagées doivent être jetées d'une manière hygiénique pour réduire l'exposition aux liquides biologiques. Des poubelles séparées équipées d'un couvercle hermétique devraient être mises à disposition dans les toilettes. Ces poubelles devraient être doublées d'un sac en plastique ou autre sac approprié pour empêcher tout contact direct avec les protections hygiéniques souillées.
- Les poubelles doivent être discrètes, et distinctes des autres récipients à déchets, de sorte que les filles et les femmes se sentent à l'aise pour gérer leurs besoins en termes d'hygiène menstruelle sur le lieu de travail, sans crainte et sans honte.
- Les déchets menstruels devraient être traités comme des déchets biologiques/médicaux lors de la collecte et de l'élimination des déchets solides.

Déchets solides dangereux

- Certains matériaux de travail peuvent être toxiques pour la santé humaine et doivent être éliminés de manière à ne pas contaminer le lieu de travail ni l'environnement local.
- Exemples : peintures toxiques et solvants, amiante et matériaux contaminés à l'amiante, substances radioactives et explosifs.

Déchets liquides dangereux

- Les déchets liquides dangereux, également qualifiés d'effluents, sont dommageables pour la santé humaine en raison de la facilité avec laquelle ils peuvent être rejetés dans l'environnement.
- Les résidus de pesticides, ainsi que l'eau et autres liquides contaminés par des pesticides devraient être

traités comme des matières dangereuses et éliminés conformément aux règles fixées par les autorités.

Instrument international relatif à la sécurité chimique :
L'annexe 4 du Système général harmonisé de classification et d'étiquetage des produits chimiques (SGH) fournit des orientations sur l'élaboration des étiquettes et des fiches de données de sécurité pour les produits chimiques, ainsi que sur la mise à disposition de ces informations auprès des personnes intervenant sur les lieux de travail. Ces fiches de données de sécurité devraient comporter des données toxicologiques, des données sur la gestion et l'élimination des produits, ainsi que des informations sur la réglementation.
Pour plus d'informations, voir : Système général harmonisé de classification et d'étiquetage des produits chimiques (SGH), Rev.6, 2015.

Si l'on attire souvent l'attention sur l'exposition aux matières dangereuses sur le lieu de travail, on oublie parfois de s'intéresser à ce qu'il advient de ces matières une fois qu'elles ont été utilisées. Il convient de réduire au minimum ou d'éliminer les contacts entre les personnes et les déchets jusqu'à ce qu'ils soient évacués du lieu de travail et correctement éliminés.

L'élimination des déchets sur le lieu de travail implique généralement l'aide des services d'enlèvement des déchets, des services des travaux publics ou de prestataires de services au niveau local. L'objectif est d'évacuer en toute sécurité les déchets du lieu de travail ou des zones environnantes, et de les traiter de manière appropriée.

L'élimination sans risque des déchets relève de la responsabilité des gouvernements, des employeurs et des travailleurs. Les gouvernements devraient approuver des services d'enlèvement des déchets, et les contrôler, en collaboration avec les services locaux des travaux publics. Les employeurs devraient se conformer aux règles relatives à l'élimination des déchets établies par l'autorité compétente, et collaborer avec les services locaux d'enlèvement des déchets. De leur côté, les travailleurs devraient respecter les règles fixées par l'employeur et exercer une surveillance active de leur lieu de travail pour y déceler toute présence de risques liés aux déchets.

Qu'en est-il des déchets dans les différents secteurs d'activité ?
Etant donné que des lieux de travail différents génèrent des types de déchets différents, les acteurs concernés devraient connaître les types de déchets qui sont dangereux dans leur secteur et savoir comment les éliminer correctement.

Rappel : Divers instruments de l'OIT fournissent des conseils sur la gestion et l'élimination des déchets par secteur d'activité. Pour toute information sur un secteur en particulier, voir le tableau correspondant en Module Introduction.

➢ ***Ce qu'il faut retenir :*** **Des méthodes sûres et saines d'élimination des déchets empêchant tout contact entre l'homme et les matières dangereuses permettent de préserver la sécurité et la santé des travailleurs, d'améliorer leur moral, et d'augmenter la productivité au travail.**

Figure 2.3.1 Collecte des ordures sur un chantier de construction dans une banlieue du Caire.

Figure 2.3.2. Station d'épuration SILOE, créée par une association (SILA) qui rassemble plusieurs conseils autour du lac Annecy.

Figure 2.3.3. Lits de séchage à l'usine de traitement des boues de vidange des Niayes à Dakar, Sénégal.

Manuel d'actions destiné aux gouvernements : Assainissement

Les gouvernements jouent un rôle essentiel dans la promotion de l'accès à un assainissement amélioré sur le lieu de travail grâce à leur mécanisme de décision et de contrôle. Le présent manuel fournit une liste de points de contrôle destinée à aider les gouvernements à intégrer l'accès à un assainissement amélioré sur le lieu de travail dans leurs dispositifs de sécurité et de santé au travail (SST) existants, et à mettre au point de nouvelles initiatives en fonction des besoins.

Point de contrôle G.2.1. Intégrer les considérations relatives à un assainissement amélioré dans les politiques, systèmes et programmes de SST

Pourquoi ?

Garantir l'intégration des dispositions relatives à un assainissement amélioré sur le lieu de travail dans les politiques et campagnes nationales permettra de renforcer la culture de prévention en matière de sécurité et de santé et de réduire les risques liés à l'assainissement sur le lieu de travail. Les gouvernements sont idéalement placés pour imposer, mais aussi promouvoir, un assainissement amélioré sur le lieu de travail. Garder à l'esprit que l'amélioration de la santé des travailleurs est l'une des composantes de sociétés et d'économies solides et productives.

Comment ?

- ☐ Promouvoir le développement d'une culture de prévention en matière de sécurité et de santé à l'aide de politiques, programmes, systèmes et campagnes spécifiquement axés sur l'assainissement, et notamment d'initiatives portant sur :
  - — L'élimination de la défécation à l'air libre sur le lieu de travail ;
  - — La promotion d'installations sanitaires améliorées sur le lieu de travail ;
  - — Le droit des travailleurs à risque d'avoir accès à des installations sanitaires (exemple : campagnes visant à promouvoir les droits des femmes et des filles en matière de gestion de l'hygiène menstruelle (*Menstruel hygiene management (MHM) – Gestion hygiénique des menstrues*) sur le lieu de travail ;
  - — La promotion d'une élimination sans risque des déchets sur le lieu de travail pour protéger les communautés environnantes.
- ☐ Mettre au point des objectifs, cibles et indicateurs de progrès concernant l'assainissement amélioré sur le lieu de travail :
  - — Par exemple, lancer une campagne dans le but d'éliminer la défécation à l'air libre dans les entreprises agricoles. Suivre les indicateurs de progrès et les diffuser dans des campagnes nationales ;
- ☐ Prévoir un financement/des budgets spécifiquement destinés à promouvoir l'assainissement sur le lieu de travail et à garantir la mise en place et l'entretien d'installations appropriées.

➢ *Etude de cas : Le gouvernement de l'Inde passe à l'action*

L'Inde compte le plus grand nombre d'habitants – soit plus de 564 millions – qui continuent d'avoir recours à la défécation à l'air libre. Le gouvernement de l'Inde s'est engagé à mettre un terme à cette pratique. Il s'est fixé comme objectif de parvenir à faire de l'Inde un pays où la défécation en plein air n'a plus lieu d'ici à 2019, et l'UNICEF Inde est un partenaire clé de son programme phare axé sur la réalisation de cet objectif. Pour plus d'informations sur la manière dont les gouvernements peuvent mettre au point des campagnes en faveur d'un assainissement amélioré, voir : http://unicef.in/Whatwedo/11/EliminateOpen-Defecation (non disponible en français).

Point de contrôle G.2.2. Etablir des lois sur l'assainissement amélioré sur le lieu de travail, et les faire appliquer

Pourquoi ?

Les gouvernements devraient adopter des lois sur la mise à disposition de toilettes et sur l'élimination des eaux usées/boues fécales et des déchets solides sur le lieu de travail. De cette manière, ils contribueront à promouvoir la réduction des expositions dangereuses et à protéger la santé de tous les travailleurs dans tous les secteurs d'activité.

Comment ?

- ☐ L'autorité compétente devrait élaborer des dispositions légales relatives aux besoins en matière d'assainissement sur le lieu de travail, et les mettre à jour régulièrement. Ces dispositions devraient inclure des lois portant sur :
  - Le nombre d'installations sanitaires nécessaires sur le lieu de travail, compte tenu de la nécessité d'avoir des installations distinctes pour les hommes et pour les femmes ainsi que de l'accessibilité pour les personnes handicapées ;
  - Le type d'installations sanitaires, en prenant en considération les coutumes locales et religieuses ;
  - L'entretien et le nettoyage des installations sanitaires sur le lieu de travail, y compris la formation et la protection des travailleurs préposés au nettoyage et à l'entretien ;
  - Les méthodes de gestion des eaux usées/boues fécales en fonction des installations sanitaires disponibles et du contexte local ;
  - Les méthodes d'élimination des déchets solides, selon les secteurs concernés, et notamment :
    - Les pesticides et autres produits agrochimiques ;
    - Les déchets animaux (fumier et lisier) ;
    - Les peintures toxiques et les solvants ;
    - Les déchets médicaux et biologiques dangereux ;
    - L'amiante et les matériaux contaminés à l'amiante.

➢ *Ressource clé :* Les acteurs gouvernementaux souhaiteront consulter les recommandations de l'OMS relatives à la planification de la gestion de la sécurité sanitaire de l'assainissement (PGSSA), une approche étape par étape fondée sur les risques visant à faciliter la mise en œuvre du Manuel pour une utilisation et une élimination sûre des eaux usées, des excreta et des eaux ménagères (2016). Cette approche peut s'appliquer à tous les systèmes d'assainissement, ce qui permet de garantir que le système choisi sera géré de manière à répondre aux objectifs de santé.

➢ *Rappel : Cibler les populations à risque*

Lorsqu'ils élaborent des lois portant sur les installations sanitaires, les gouvernements devraient porter une attention particulière aux populations à risque mentionnées dans le manuel d'autoformation WASH@Work. A titre d'exemple caractéristique de réglementation, citons la MHM sur le lieu de travail. Certains pays négligent ou oublient de prendre en considération des aspects tels que les droits humains fondamentaux ou la situation des filles et des femmes eu égard à la MHM sur le lieu de travail, ou doivent encore faire des progrès pour les inscrire à leur ordre du jour politique. Garantir l'élaboration et la mise en œuvre de politiques relatives à la MHM sur le lieu de travail est une étape décisive vers l'autonomisation des filles et des femmes du monde entier.

Point de contrôle G.2.3. Approuver des services d'assainissement chargés de la gestion des eaux usées/boues fécales et des déchets solides, et les contrôler

Pourquoi ?

Dès lors que des lois sur les installations sanitaires ont été adoptées, un processus transparent doit être mis en place pour permettre à l'autorité compétente d'approuver des services d'assainissement chargés de la gestion des eaux usées/boues fécales et des déchets solides. Sans le contrôle et l'approbation des actions menées par les services locaux des travaux publics, de nombreux lieux de travail ne bénéficieraient pas de méthodes d'assainissement amélioré.

Comment ?

- ☐ Mener des consultations avec les services locaux et régionaux des travaux publics, les autorités en charge de l'assainissement et des déchets, les services de santé environnementale, ainsi que les prestataires de services, en vue d'évaluer le bon fonctionnement des services d'assainissement sur le lieu de travail.
- ☐ Garantir des ressources suffisantes pour assurer le bon fonctionnement des services d'assainissement améliorés afin de réduire les risques de contamination environnementale.
- ☐ Le cas échéant, dispenser une formation pour veiller à ce que les services d'assainissement comprennent à la fois les risques induits par de mauvaises conditions sanitaires et la nécessité d'un assainissement amélioré.
- ☐ Contrôler les services d'assainissement pour garantir l'harmonisation des méthodes d'assainissement améliorées.

Point de contrôle G.2.4. Inspecter les installations sanitaires sur le lieu de travail

Pourquoi ?

L'inspection du travail est un domaine essentiel du système d'administration du travail, et elle joue un rôle déterminant dans le contrôle des installations sanitaires sur le lieu de travail. S'il existe une loi sur le nombre et le type de toilettes nécessaires dans un secteur d'activité donné, le seul moyen de superviser et de contrôler si les employeurs s'y conforment est d'effectuer une inspection.

Comment ?

- ☐ Fournir aux services d'inspection du travail une formation sur les dispositions et procédures relatives aux installations sanitaires améliorées. Bien rendre compte des spécificités par secteur en se référant au tableau correspondant sur les instruments de l'OIT (Module Introduction). Les conseils pratiques concernant la formation porte sur :
  - — La définition d' « assainissement amélioré », tant pour les toilettes que pour la gestion des eaux usées/boues fécales ;
  - — Le type de toilettes qui devrait être fourni ;
  - — Le nombre de toilettes mises à disposition par personne, en tenant compte de la nécessité de disposer de toilettes distinctes pour les hommes et pour les femmes ainsi que de l'accessibilité pour les personnes handicapées ;
  - — Les méthodes de nettoyage et d'entretien des toilettes ;
  - — Les méthodes de gestion améliorée des eaux usées/boues fécales ;
  - — Les méthodes de gestion des déchets solides ;
  - — Les groupes de travailleurs à risque, en particulier les femmes (MHM).
- ☐ Promouvoir des politiques de prévention des risques sanitaires au sein de l'inspection du travail en :
  - — Fournissant une assistance technique aux partenaires sociaux sur la mise à disposition et l'utilisation des toilettes, ainsi que sur la gestion des eaux usées/boues fécales ;
  - — Menant des visites d'inspection planifiées à des fins éducatives pour examiner la nécessité d'améliorer l'assainissement ;
  - — Étudiant avec les employeurs les plans de conception et de construction des installations sanitaires ;
  - — Encourageant les campagnes de sensibilisation en faveur d'un assainissement amélioré.
- ☐ Faire respecter les lois relatives à l'assainissement sur le lieu de travail, le cas échéant en appliquant des sanctions pour promouvoir la protection des travailleurs contre les risques sanitaires. Cela englobe :
  - — Le nombre, le type et la norme appropriés des toilettes mises à disposition ;
  - — L'entretien des toilettes ;
  - — La gestion des eaux usées/boues fécales ;
  - — La gestion des déchets solides

Module 2 : Assainissement
Liste de contrôle pour les gouvernements

G.2.1	Les politiques, systèmes et programmes de SST prennent-ils en considération l'assainissement amélioré (toilettes, MHM, gestion des eaux usées/boues fécales, gestion des déchets solides) ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
G.2.2	Des lois ont-elles été établies et appliquées en ce qui concerne la mise à disposition d'installations sanitaires améliorées (toilettes, MHM, gestion des eaux usées/boues fécales, gestion des déchets solides) ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
G.2.3	Des services d'assainissement chargés de la gestion des eaux usées/boues fécales et des déchets solides ont-ils été approuvés ? Un système a-t-il été mis en place pour contrôler ces services ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
G.2.4	Existe-t-il un système de formation sur les risques sanitaires destiné aux services d'inspection du travail, qui veille à ce que des inspections soient effectuées systématiquement ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ?

Manuel d'actions destiné aux employeurs : Assainissement

Si les gouvernements sont tenus d'élaborer des lois relatives à l'assainissement sur le lieu de travail et d'en surveiller l'application, les employeurs ont dans une large mesure la responsabilité de les faire appliquer efficacement. Il incombe clairement aux employeurs de mettre à disposition et d'assurer l'entretien des toilettes, et de prendre des dispositions pour une gestion sans risque des eaux usées/boues fécales et des déchets solides. Le présent manuel fournit une liste de points de contrôle pour aider les employeurs à organiser le travail de manière à prévenir, dans la mesure où cela est raisonnable et pratiquement réalisable, tout incident lié à l'eau, l'assainissement et l'hygiène (WASH pour *Water, Sanitation and Hygiene*), et à appliquer les directives pertinentes telles que prescrites par l'autorité compétente.

Point de contrôle E.2.1. Mettre à disposition des installations sanitaires améliorées conformément à la législation nationale

Pourquoi ?

Des toilettes améliorées sont essentielles pour créer un environnement de travail sûr et confortable pour tous les travailleurs, et elles peuvent améliorer la santé et le bien-être des travailleurs. Le moral des travailleurs s'en trouvera également amélioré s'ils savent qu'ils disposent sur leur lieu de travail de toilettes sûres, et que le risque de contracter une maladie ou une affection s'en trouve ainsi réduit. Fournir des toilettes sûres réduit le risque de maladies, d'affections et de mortalité parmi les travailleurs, améliorant de ce fait leur productivité.

Comment ?

- ☐ Se référer à la législation nationale relative aux installations sanitaires sur le lieu de travail. Celle-ci diffère d'un pays à l'autre. Des conseils pratiques sont fournis dans la section ci-dessous.
- ☐ Mettre au point, si possible à l'avance, un plan et une étude pour les installations sanitaires.
- ☐ Examiner le plan avec l'autorité locale compétente avant de démarrer les travaux pour s'assurer qu'il est conforme à la législation du pays.
- ☐ Se référer aux instruments de l'OIT pour toutes recommandations relatives à la mise à disposition de toilettes en fonction du secteur d'activité concerné (Module Introduction).

➢ *Rappel : L'importance de la planification*

Le temps consacré à la planification et à la conception permettra de rendre le lieu de travail plus sûr et de réaliser des économies ultérieurement. Conformément à l'adage « Mieux vaut prévenir que guérir », il est préférable de garantir d'emblée la sécurité, plutôt que d'avoir des regrets plus tard. Il s'agit d'une règle empirique fondamentale de gestion des risques dans tous les secteurs.

Conseils pratiques concernant les installations sanitaires

La législation de votre pays prévoit le type, le nombre et la norme des installations sanitaires qui devraient être mises à disposition (y compris le nombre de « toilettes Handicapés » par rapport au nombre de « toilettes standards »). Les employeurs devraient consulter l'autorité compétente s'ils ont besoin d'explications pour comprendre les règles. Des conseils pratiques sont fournis ci-dessous.

Fournir le type d'installations approprié. Il conviendrait, dans la mesure du possible, de mettre à disposition des toilettes avec un **système de chasse d'eau** et de **siphon** afin d'empêcher tout contact entre l'homme et des excreta humains. Un nombre suffisant d'urinoirs devraient être mis à la disposition des travailleurs de sexe masculin. Lorsque les toilettes sont situées à l'extérieur (toilettes mobiles), elles doivent être pourvues d'un plancher solide et étanche, et d'un toit de protection. Garder à l'esprit qu'il convient de tenir compte des normes culturelles et sociales pour que les travailleurs se sentent à l'aise lorsqu'ils les utilisent, et qu'ils en fassent un usage correct.

Rappel : Un **système de chasse d'eau** évacue les excreta en utilisant de l'eau qui les draine dans un tuyau d'évacuation vers un autre endroit, où ils seront éliminés, ce qui permet d'empêcher tout contact entre l'homme et des excreta humains. Un siphon est un dispositif de tuyauterie en forme de « S », « U », « J » ou « P » destiné à faire passer l'eau de la cuvette des toilettes au conduit d'évacuation. Il empêche également les émanations de remonter vers l'orifice d'évacuation.

Fournir un nombre suffisant de toilettes séparées pour les hommes et pour les femmes. Il convient de prévoir suffisamment de toilettes en fonction du lieu de travail et du nombre de travailleurs. Ces toilettes devraient être séparées pour les hommes et pour les femmes, et être clairement signalées. Le fait de devoir attendre trop longtemps pour pouvoir accéder aux toilettes peut être source de frustration, de problèmes de santé et d'une baisse de la productivité. Garder à l'esprit que le nombre de toilettes peut aussi être fonction du secteur d'activité considéré (voir le tableau correspondant sur les instruments de l'OIT (Introduction)).

- *Directives de l'OIT destinées à l'industrie maritime :* « à bord de tout navire, il y a lieu de prévoir en un endroit approprié au minimum **[une] toilette**…] **pour chaque groupe de six personnes ou moins** qui ne disposent pas d'installations personnelles ».

Source : Convention du travail maritime (MLC), 2006, Titre 3

Tableau 2.3.1. Exemples de directives concernant le nombre de toilettes fournies par les gouvernements nationaux

Gouvernement et organisme	Directives
Singapour, Agence nationale de l'environnement (NEA)	Pour des dortoirs indépendants, par exemple, sur un chantier de construction comprenant des logements : ➢ Hommes : 1 toilette, 1 urinoir et 1 salle d'eau avec un banc pour 15 travailleurs ➢ Femmes : 2 toilettes et une salle d'eau avec un banc pour 15 travailleuses
Etats-Unis d'Amérique, Administration de la sécurité et de la santé au travail (OSHA)	Nombre minimal de toilettes mixtes par personne : ➢ 1 toilette pour 1-15 travailleurs ➢ 2 toilettes pour 16-35 travailleurs ➢ 3 toilettes pour 36 -55 travailleurs ➢ 4 toilettes pour 56-80 travailleurs ➢ 5 toilettes pour 81-110 travailleurs
Royaume-Uni, Direction de la santé et de la sécurité (HSE)	Nombre de toilettes mixtes (ou pour femmes uniquement) : ➢ 1 toilette per 1-5 travailleurs ➢ 2 toilettes pour 6-25 travailleurs ➢ 3 toilettes pour 26-50 travailleurs ➢ 4 toilettes pour 51-75 travailleurs ➢ 5 toilettes pour 76-100 travailleurs

✓ **Garantir l'intimité.** Les cabines de toilettes devraient apporter suffisamment d'intimité, être construites pour un usage individuel et pouvoir être verrouillées de l'intérieur. L'intimité est un aspect important à prendre en considération dans certains secteurs où le taux d'activité des femmes augmente, et elle est nécessaire pour une MHM appropriée.

✓ **Garantir l'accessibilité.** Les installations sanitaires doivent être accessibles à toutes les catégories de travailleurs, et donc prendre en considération les personnes handicapées. Les autorités compétentes devraient fournir des instructions sur le nombre de « toilettes Handicapés » par rapport au nombre de « toilettes standards », et les employeurs devraient s'y conformer.

✓ **Veiller à ce que les installations sanitaires soient installées aux endroits appropriés**. Les installations sanitaires devraient être situées en un lieu où elles seront accessibles à tous les travailleurs, en tout temps et sur tous les lieux de travail. Le fait de devoir parcourir de longues distances pour accéder aux toilettes est contre-productif et peut conduire à des pratiques insalubres, comme la défécation à l'air libre. Garder toutefois à l'esprit que les toilettes ne devraient pas être situées à proximité immédiate des lieux de travail, des salles de repos ou des cantines, mais qu'elles devraient en être séparées par un espace ouvert. Noter que l'emplacement des toilettes peut être

fonction du secteur d'activité considéré (voir le tableau correspondant sur les instruments de l'OIT dans le module Introduction).

✓ **Prévoir une ventilation.** Les installations sanitaires devraient être ventilées, naturellement ou artificiellement, pour atténuer les odeurs. Si des odeurs nauséabondes rendent le lieu peu agréable, les travailleurs pourraient être dissuadés d'utiliser les installations sanitaires.

➢ *Directives destinées à l'industrie minière* : Garder à l'esprit que les travailleurs qui se trouvent au fond de la mine ont aussi besoin d'aller aux toilettes !

« L'employeur devrait aménager des toilettes appropriées, au jour et au fond. »

Source : Recueil de directives pratiques sur la sécurité et la santé dans les mines de charbon souterraines. Genève, OIT, 2006, paragr. *29.3.*

✓ **Prévoir de l'éclairage.** Un éclairage naturel ou artificiel devrait être installé dans un souci de confort et de sécurité.

✓ **Fournir des moyens sanitaires pour l'hygiène** personnelle**.** Du papier hygiénique, ou tout autre moyen hygiénique de lavage (par exemple, douchette à main de bidet), devraient être mis à disposition.

➢ *Rappel : S'adapter à la culture locale*

Lorsqu'ils conçoivent et mettent à disposition des installations sanitaires, les employeurs devraient être attentifs aux normes culturelles des travailleurs, faute de quoi ces derniers pourraient se sentir offensés ou victimes de discrimination, et ne pas utiliser les toilettes correctement.

✓ **Accorder des pauses suffisantes et régulières pour permettre aux travailleurs d'aller aux toilettes.** Mettre à disposition des installations sanitaires facilement accessibles ne suffit pas à satisfaire les travailleurs et à les maintenir en bonne santé. Ils doivent aussi bénéficier de suffisamment de temps pour les utiliser confortablement et ne pas avoir l'impression qu'on leur reproche de ne pas être au travail pendant qu'ils sont aux toilettes. Les employeurs devraient avoir conscience que le problème d'incontinence urinaire (et de contrôle de la vessie) touche de nombreux travailleurs, et des « pauses-pipi » régulières sont nécessaires pour promouvoir la santé, le bien-être et le moral des travailleurs.

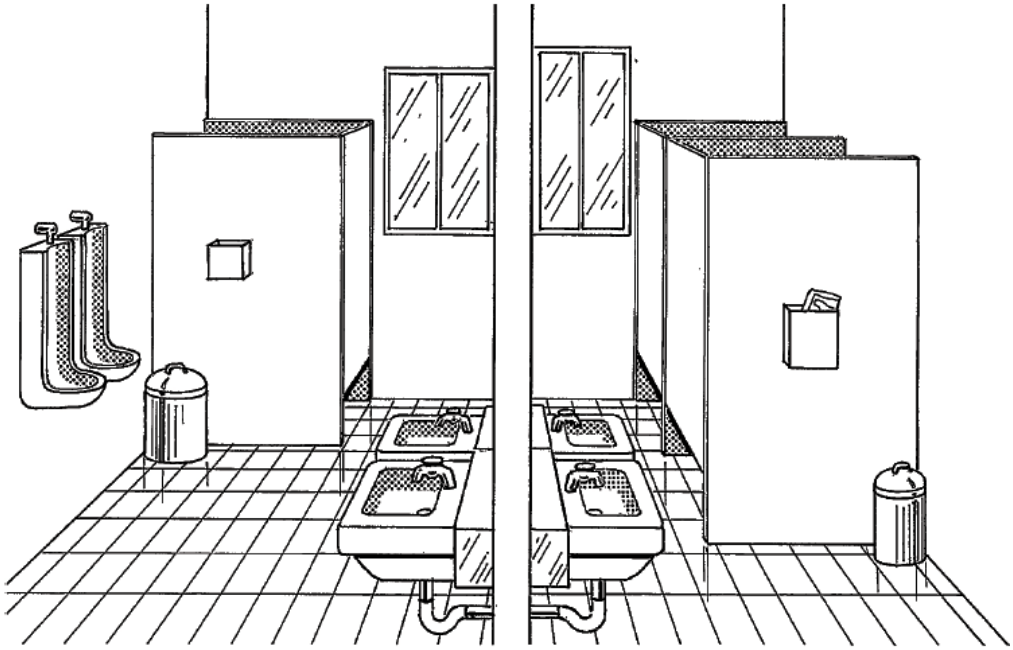
➢ *Rappel : Femmes enceintes*

Les femmes enceintes peuvent avoir besoin d'aller aux toilettes plus souvent que les autres travailleurs. Les employeurs devraient y être attentifs et accorder aux femmes enceintes des « pauses-pipi » fréquentes, autant que nécessaire. S'abstenir d'aller aux toilettes lorsqu'on en a besoin peut avoir des effets sur la santé, et notamment provoquer des problèmes rénaux.

- ✓ **Fournir des modèles appropriés pour la MHM**
  - — Mettre à disposition des toilettes séparées pour les hommes et pour les femmes, faire en sorte qu'elles soient accessibles à toutes les femmes, et prendre en compte les travailleuses handicapées.
  - — Veiller à ce que les toilettes soient situées dans un endroit sûr et qu'elles préservent l'intimité, et les équiper de portes pouvant être verrouillées de l'intérieur.
  - — Veiller à ce que les toilettes soient suffisamment éclairées pour faciliter le changement des protections hygiéniques.
  - — Prévoir des poubelles séparées pour recevoir les protections hygiéniques usagées. Ces poubelles, placées à l'intérieur de la cabine de toilettes, peuvent être doublées d'un sac en plastique et munies d'un couvercle. Lorsque des poubelles sont mises à disposition, il convient de mettre en place un système pour les vider et s'assurer que les protections hygiéniques seront éliminées avec les autres déchets solides.
  - — Mettre à disposition de l'eau ou un lavabo à l'intérieur de la cabine de toilettes pour que les femmes puissent laver leurs protections hygiéniques en toute intimité.
  - — Utiliser des matériaux qui n'absorbent pas les taches (par exemple, le béton brut est déconseillé) pour la construction des toilettes, faute de quoi les filles et les femmes qui les utilisent pourraient ne pas oser les utiliser de crainte de les tacher.
  - —

- ✓ **Maintenir les installations sanitaires en état de propreté.** Si les installations sanitaires ne sont pas régulièrement nettoyées, les travailleurs ne seront pas encouragés à les utiliser. Des toilettes sales qui ne seraient pas conçues pour empêcher tout contact entre l'homme et des excreta humains peuvent causer des maladies ou des affections, et contaminer l'environnement local. Voici des idées pratiques pour faciliter l'entretien :
  - — Planifier et afficher de manière visible les horaires de nettoyage dans les installations sanitaires pour s'assurer qu'elles sont effectivement nettoyées et pour tenir les travailleurs informés des horaires de nettoyage ;
  - — Effectuer des contrôles réguliers des installations sanitaires pour vérifier leur état de propreté ;
  - — Intervenir au plus vite lorsqu'un problème de propreté est décelé dans des installations sanitaires. Occulter le problème pourrait favoriser la propagation de maladies parmi les travailleurs ou la contamination de l'environnement.

Figure 2.3.4. Bains pour hommes et femmes, avec lavabos



Source: Improving working conditions and productivity in the garment industry, an action manual, ILO.

- *Ressource clé :* Il est important de garder à l'esprit que tous les pays ne disposent pas d'une réglementation relative aux installations sanitaires sur le lieu de travail. Les points mentionnés ci-dessus peuvent fournir les premières étapes de ce processus. En outre, le Conseil mondial des entreprises pour le développement durable (WBCSD) a créé l'Engagement en faveur des pratiques Eau, Assainissement et Hygiène (EAH ou WASH en anglais) sur le lieu de travail, avec les principes directeurs pour l'implémentation de l'engagement WASH (WASH Pledge Guiding Principles for Implementation), ainsi qu'un outil d'auto-évaluation WASH destiné aux entreprises (WASH self-assessment tool for businesses). Ces outils sont conçus pour aider les employeurs à garantir la mise en place de pratiques WASH sûres sur le lieu de travail, et ils peuvent être intégrés dans les procédures des entreprises.

Point de contrôle E.2.2. Garantir des méthodes sanitaires améliorées pour la gestion des eaux usées/boues fécales

Pourquoi ?

S'ils ne sont pas éliminés correctement, les excreta humains peuvent contaminer les lieux de travail et l'environnement local, et provoquer des maladies ou des affections. Il ne suffit pas de mettre des toilettes à la disposition des travailleurs ; des méthodes sanitaires améliorées sont également nécessaires pour gérer et éliminer correctement les excreta humains, ce qui contribuera à protéger la santé des personnes sur le lieu de travail, mais aussi celle des communautés environnantes.

Comment ?

- ☐ Concevoir un plan pour améliorer la gestion des eaux usées/boues fécales en fonction des besoins des travailleurs et des exigences du lieu de travail.
- ☐ Examiner le plan avec l'autorité

locale compétente avant de démarrer les travaux pour s'assurer qu'il est conforme à la législation du pays.

- ☐ Mettre au point et maintenir une communication transparente avec les services publics de distribution, par exemple les autorités compétentes en charge de la gestion des eaux usées, pour planifier le processus de gestion.
- ☐ Effectuer une analyse des risques sur le lieu de travail pour comprendre et détecter les risques sanitaires induits par les eaux usées/boues fécales.
- ☐ Gérer les eaux usées/boues fécales selon une méthode améliorée qui ne mettrait pas en danger la santé des travailleurs et ne risquerait pas de contaminer l'environnement, notamment les sources d'eau.
- ☐ Effectuer des contrôles réguliers du système de gestion des eaux usées/boues fécales pour en assurer le bon entretien. Consulter les services publics de distribution locaux pour leur demander une assistance technique, le cas échéant.

> ➢ *Rappel : Transmission de la maladie à virus Ebola*
>
> La maladie à virus Ebola est une maladie grave chez l'homme, qui se propage par le contact avec du sang ou des liquides biologiques infectés, en particulier les excreta humains. Le contact avec des eaux usées non traitées peut transmettre la maladie. En cas de risque de maladie à virus Ebola sur le lieu de travail, les employeurs doivent consulter les autorités sanitaires.
>
> *Pour plus d'informations, voir : Note d'information conjointe OMS/OIT à l'intention des travailleurs et des employeurs*.

Point de contrôle E.2.3. Garantir des méthodes sanitaires améliorées pour la gestion des déchets solides

Pourquoi ?

Les lieux de travail peuvent générer de grandes quantités de déchets, qui, dans certains cas, représentent un danger potentiel pour la santé des travailleurs. Ils peuvent attirer des parasites qui propagent des maladies ou offrir un terreau favorable aux insectes, également vecteurs de maladies. Les déchets peuvent aussi rapidement devenir nauséabonds et peu agréables visuellement, et ainsi entamer le moral des travailleurs.

Comment ?

- ☐ Concevoir un plan d'élimination des déchets en fonction des besoins des travailleurs et des exigences du lieu de travail, et en tenant compte de l'environnement immédiat.
- ☐ Mettre au point et maintenir une communication transparente avec les autorités en charge de l'enlèvement des déchets pour planifier une élimination régulière des déchets.
- ☐ Effectuer une analyse des risques sur le lieu de travail pour comprendre et détecter les risques sanitaires que présentent les déchets.
- ☐ Eliminer les déchets de façon à ne pas mettre en danger la santé des travailleurs et à ne pas risquer de contaminer l'environnement, notamment les sources d'eau.
- ☐ Mettre au point un système de méthodes sûres et appropriées, d'un point du vue culturel et environnemental, d'élimination des protections hygiéniques, par exemple des récipients à déchets adaptés, ou d'autres dispositifs tels que des incinérateurs.

- ☐ Effectuer des contrôles réguliers du système d'élimination des déchets pour en assurer le bon fonctionnement. Consulter les services publics de distribution locaux pour leur demander une assistance technique, le cas échéant.
- ☐ Se référer aux instruments de l'OIT pour toutes recommandations relatives à l'élimination des déchets en fonction du secteur d'activité concerné (Module Introduction).

Point de contrôle E.2.4. Intégrer les informations sur l'assainissement amélioré dans les activités de formation sur le lieu de travail

Pourquoi ?

Des travailleurs informés sur la manière d'utiliser correctement les installations sanitaires, d'en prendre soin et d'éliminer en toute sécurité les déchets sur le lieu de travail auront davantage tendance à réduire les risques de tomber malades et à protéger leur environnement immédiat.

Comment ?

- ☐ Intégrer les informations sur l'assainissement amélioré dans les activités de formation sur le lieu de travail. Pour tous les secteurs, examiner les aspects suivants :
  - — Risques que présente pour la santé le contact avec des excreta humains ;
  - — Risques pour la santé liés à la défécation à l'air libre ;
  - — Emplacement des toilettes et techniques d'entretien ;
  - — Risques pour la santé que présente le contact avec des déchets sur le lieu de travail ;
  - — Méthodes d'élimination des déchets adaptées au lieu de travail ;
  - — Formation du personnel de nettoyage aux techniques de nettoyage appropriées.
- ☐ Fournir des instructions spécifiques sur l'élimination des déchets en fonction du secteur d'activité.
- ☐ Consulter le tableau correspondant aux instruments de l'OIT (Module Introduction) pour les instructions particulières.

➢ *L'importance de la formation sur le lieu de travail*

Des travailleurs bien informés des bonnes pratiques WASH sur le lieu de travail auront moins tendance à être victimes d'incidents liés à la santé et à manquer le travail pour cause de maladies liées à aux pratiques WASH, et ils seront globalement plus productifs et auront un meilleur moral. Lorsqu'on fournit une formation aux travailleurs, il convient de se conformer aux directives générales suivantes :

- ☐ Dispenser une formation de qualité à l'ensemble du personnel, sans frais pour les travailleurs.
- ☐ Veiller à ce que la formation soit adaptée au secteur, aux tâches et au lieu de travail considérés.
- ☐ Organiser des formations en des lieux et à des moments propices pour faire en sorte que les travailleurs puissent y participer. Les dates et autres dispositions devraient être convenues entre l'employeur et les représentants des travailleurs, en tenant compte des contraintes de garde d'enfants et autres responsabilités familiales.
- ☐ Dispenser des formations dans des langues parlées par les travailleurs, en veillant à ce qu'elles soient facilement compréhensibles et tiennent

compte des particularités culturelles.

- ☐ Effectuer des visites régulières du lieu de travail avec les travailleurs pour leur rappeler les bonnes pratiques WASH.
- ☐ Si nécessaire, demander conseil à l'autorité compétente au sujet de la formation sur le lieu de travail.
- ☐ Développer et renforcer une culture de prévention sur le lieu de travail qui récompense les travailleurs adoptant des pratiques WASH sûres pour éviter tout incident lié à la santé.

Point de contrôle E.2.5. Enregistrer et signaler tout événement, incident, maladie ou accident spécifique lié à l'assainissement

Pourquoi ?

Etant donné qu'ils supervisent l'entreprise et qu'ils ont la responsabilité de protéger la santé des travailleurs, les employeurs sont tenus de mettre au point des méthodes d'enregistrement des incidents liés à l'assainissement qui sont susceptibles d'affecter la santé de leurs travailleurs. Cette procédure d'enregistrement des incidents permet de fournir des données importantes aux autorités locales en vue des efforts de prévention futurs.

Comment ?

- ☐ Mettre au point un système d'enregistrement des événements, incidents, maladies ou accidents spécifiquement liés à l'assainissement. S'il existe un système d'enregistrement des incidents sur le lieu de travail, il convient d'y intégrer tout problème lié à l'assainissement. Voici des exemples de situations spécifiquement liées à l'assainissement :
  - — La pratique de la défécation à l'air libre ;
  - — Des toilettes qui débordent ;
  - — Des conteneurs à lisier ou à déchets qui débordent ;
  - — Le déversement de substances dangereuses sur le sol ou dans des sources d'eau (par exemple, dispersion de pesticides dans les cours d'eau locaux) ;
  - — L'apparition de maladies liées à l'assainissement ;
  - — Des lésions dues à des défauts de construction ou à une mauvaise gestion des installations sanitaires (risques de trébuchement et de chute) ;
  - — Des coupures occasionnées par contact lors de l'élimination d'objets tranchants.
- ☐ Elaborer un système transparent de signalement de tout événement aux autorités locales.

➢ *Rappel : Définitions*

Evénement dangereux : événement facilement identifiable selon la définition qu'en donne la législation nationale, qui pourrait être cause de lésions corporelles ou d'atteintes à la santé chez des personnes occupées à leur travail, ou dans le public.

Incident : événement, lié au travail ou survenu au cours du travail, n'ayant pas entraîné de lésions corporelles ou ayant entraîné des lésions qui ont nécessité uniquement l'administration de premiers soins.

Maladie professionnelle : maladie contractée à la suite d'une exposition à des facteurs de risque découlant d'une activité professionnelle.

Accident du travail : accident survenu du fait du travail ou pendant le travail et ayant entraîné : a) des lésions professionnelles mortelles ; b) des lésions professionnelles non mortelles.

Pour plus d'informations, voir : Recueil de directives pratiques du BIT – Enregistrement et déclaration des accidents du travail et des maladies professionnelles (1995).

Module 2 : Assainissement
Liste de contrôle pour les employeurs

E.2.1	Vos locaux sont-ils équipés d'installations sanitaires améliorées qui satisfont aux exigences de la législation nationale ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.2.2	Existe-t-il des méthodes d'assainissement améliorées pour la gestion des eaux usées/boues fécales ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.2.3	Les déchets sur le lieu de travail sont-ils éliminés conformément aux lois et directives prescrites ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.2.4	L'information sur les risques liés à l'assainissement et sur les méthodes d'assainissement améliorées est-elle intégrée dans les activités de formation sur le lieu de travail ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐

E.2.5	Existe-t-il un système fiable et transparent d'enregistrement et de signalement des événements, incidents, maladies ou accidents spécifiquement liés à l'assainissement ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐

Manuel d'actions destiné aux travailleurs : Assainissement

Les travailleurs, les représentants des travailleurs et les organisations de travailleurs jouent un rôle essentiel dans la promotion de l'assainissement amélioré sur le lieu de travail. Lorsque les travailleurs participent à des discussions et à des actions sur le lieu de travail concernant l'assainissement, ils ont davantage tendance à déceler les problèmes, à aider à trouver des solutions concrètes, et à se conformer au résultat final. Le présent manuel est conçu pour promouvoir le rôle que jouent les travailleurs, les représentants des travailleurs et les organisations de travailleurs dans la prévention des maladies et des affections liées à l'assainissement, ainsi que dans l'amélioration du moral, du bien-être et la productivité sur le lieu de travail.

Point de contrôle T.2.1. Utiliser les installations sanitaires correctement et se conformer aux règles relatives à leur entretien applicables au lieu de travail

Pourquoi ?

Le fait d'utiliser les toilettes correctement et de maintenir les installations sanitaires en état de propreté contribue à protéger non seulement la santé des travailleurs, mais aussi celle de leurs collègues. Se conformer aux règles applicables au lieu de travail concernant les toilettes et leur utilisation est une obligation pour chaque travailleur.

Comment ?

☐ Se tenir informé des règles spécifiquement applicables au lieu de travail fixées par l'employeur en matière d'assainissement, et s'y conformer.
- ✓ Suivre les formations et séminaires organisés par l'employeur ou par l'organisation de travailleurs à laquelle le travailleur est affilié.
- ✓ Demander des éclaircissements au superviseur si les règles applicables au lieu de travail ne sont pas très claires.
- ✓ Encourager les jeunes travailleurs et les nouveaux travailleurs à adopter de bonnes habitudes en matière d'assainissement et d'hygiène.
- ✓ Informer et sensibiliser les autres travailleurs susceptibles d'être plus exposés à des risques liés à l'assainissement, par exemple les travailleurs handicapés.

☐ Cesser la pratique de la défécation à l'air libre. Encourager les collègues à faire de même.

☐ Utiliser les installations sanitaires lorsqu'on en a besoin. Ne pas se retenir d'aller aux toilettes lorsque le besoin s'en fait sentir.

☐ Se laver les mains avec du savon après avoir déféqué, après avoir manipulé des déchets et avant de manger.

☐ Ne jamais se priver de boire de l'eau pendant le travail sous prétexte qu'il n'y a pas de toilettes à disposition. En parler au superviseur si tel est le cas.

☐ Utiliser les urinoirs et les installations sanitaires aux fins pour lesquelles ils ont été conçus. Ne pas utiliser les installations sanitaires à toute autre fin. Garder à l'esprit que les installations sanitaires et les salles de repos doivent être des zones distinctes.

☐ Garder les installations sanitaires dans l'état où on les a trouvées en arrivant afin de les maintenir en état de propreté.

☐ Jeter les protections hygiéniques dans des réceptacles prévus à cet effet.

➢ *Rappel : Les dangers de se retenir d'aller aux toilettes*

Retenir pendant longtemps de grandes quantités d'urine peut accroître les risques de développer des infections urinaires ou de la vessie. Les personnes travaillant dans des secteurs où elles n'ont pas toujours la possibilité de se rendre aux toilettes immédiatement (le transport routier, par exemple) devraient être particulièrement sensibilisées, ou sensibiliser avec insistance leur employeur, à l'importance d'aller aux toilettes lorsque le besoin s'en fait sentir.

Figure 2.3.5. Conseils aux travailleurs sur la façon d'utiliser correctement les toilettes.

Point de contrôle T.2.2. Se conformer aux règles relatives à l'élimination des déchets applicables au lieu de travail

Pourquoi ?

Il incombe aux travailleurs de se conformer aux règles relatives à l'élimination des déchets sur le lieu de travail. Les déchets générés par certaines tâches liées au travail peuvent être dangereux pour la santé et l'environnement. En prenant les mesures nécessaires pour maîtriser les risques liés à l'assainissement que présentent les déchets dangereux, les travailleurs peuvent se protéger eux-mêmes, mais aussi protéger leurs collègues et les communautés environnantes.

Comment ?

☐ Se tenir informé des règles spécifiquement applicables au lieu

de travail fixées par l'employeur en matière d'élimination des déchets, et s'y conformer.

- ☐ Suivre les formations et séminaires organisés par l'employeur ou par l'organisation de travailleurs à laquelle le travailleur est affilié.
- ☐ Demander des éclaircissements au superviseur si les règles relatives à l'élimination des déchets applicables au lieu de travail ne sont pas très claires.
- ☐ Ne pas verser de liquides dangereux, comme les pesticides, dans le lavabo ou les toilettes, ni dans le caniveau.
- ☐ Se référer au Guide sur l'élimination des déchets en fonction du secteur d'activité (Module Introduction).

➢ *Obligation des travailleurs : Coopération*

Les travailleurs ont la responsabilité de se prémunir contre les dangers sur le lieu de travail, et notamment de coopérer à l'accomplissement des obligations en matière de sécurité et de santé incombant à l'employeur. Certains pays prévoient des sanctions en cas de non-respect par le travailleur des règles de sécurité. A Singapour, le non-respect par le travailleur des règles de sécurité sur le lieu de travail est passible d'amende tandis qu'en Espagne, il est considéré comme un acte répréhensible pouvant entraîner des mesures disciplinaires de la part de l'employeur ; au Maroc, par ailleurs, il peut entraîner le renvoi immédiat sans compensation.

Sources : Convention (n°155) sur la sécurité et la santé des travailleurs, 1981, article 19(a) ; Etude d'ensemble relative à la Convention (nº155) et à la recommandation (nº164) sur la sécurité et la santé des travailleurs, 1981, et au protocole de 2002 relatif à la convention sur la sécurité et la santé au travail, 1981, OIT, Genève, 2009.

Point de contrôle T.2.3. Surveiller et signaler les risques liés à l'assainissement

Pourquoi ?

Chaque travailleur devrait être attentif aux conditions et comportements sanitaires de son entourage. Une mauvaise utilisation des toilettes ou des sites d'élimination des déchets peut être préjudiciable pour le travailleur, ses collègues et les communautés environnantes. En exprimant ses préoccupations, le travailleur peut avoir une réelle influence sur la sécurité et la santé sur le lieu de travail.

Comment ?

- ☐ Être attentif aux conditions de travail qui ne répondent pas aux normes sanitaires :
  - — Toilettes endommagées ;
  - — Toilettes inaccessibles aux travailleurs handicapés ;
  - — Absence de réceptacles pour les protections hygiéniques ;
  - — Poubelles pleines ou qui débordent ;
  - — Conteneurs de lisier qui fuient ou débordent ;
  - — Conteneurs de pesticides qui fuient.
- ☐ Être attentif aux autres travailleurs qui n'utilisent pas les installations sanitaires correctement ou qui ne respectent pas les normes d'hygiène, et notamment qui :
  - — Pratiquent la défécation à l'air libre ;
  - — S'accroupissent sur le siège des toilettes au lieu de s'y asseoir ;
  - — Jettent des déchets dangereux dans la nature au lieu de les déposer dans les réceptacles prévus à cet effet ;
  - — Utilisent les toilettes à des fins

autres que celle pour laquelle elles sont conçues, par exemple pour s'y reposer.

- ☐ Signaler à un superviseur tout comportement ou situation susceptible de présenter des risques liés à l'assainissement. Garder à l'esprit qu'il existe des risques potentiels (qui pourront provoquer des problèmes de santé à l'avenir si l'on n'y remédie pas) ou réels (qui contribuent activement à poser des problèmes de santé).

➢ ***Danger imminent***

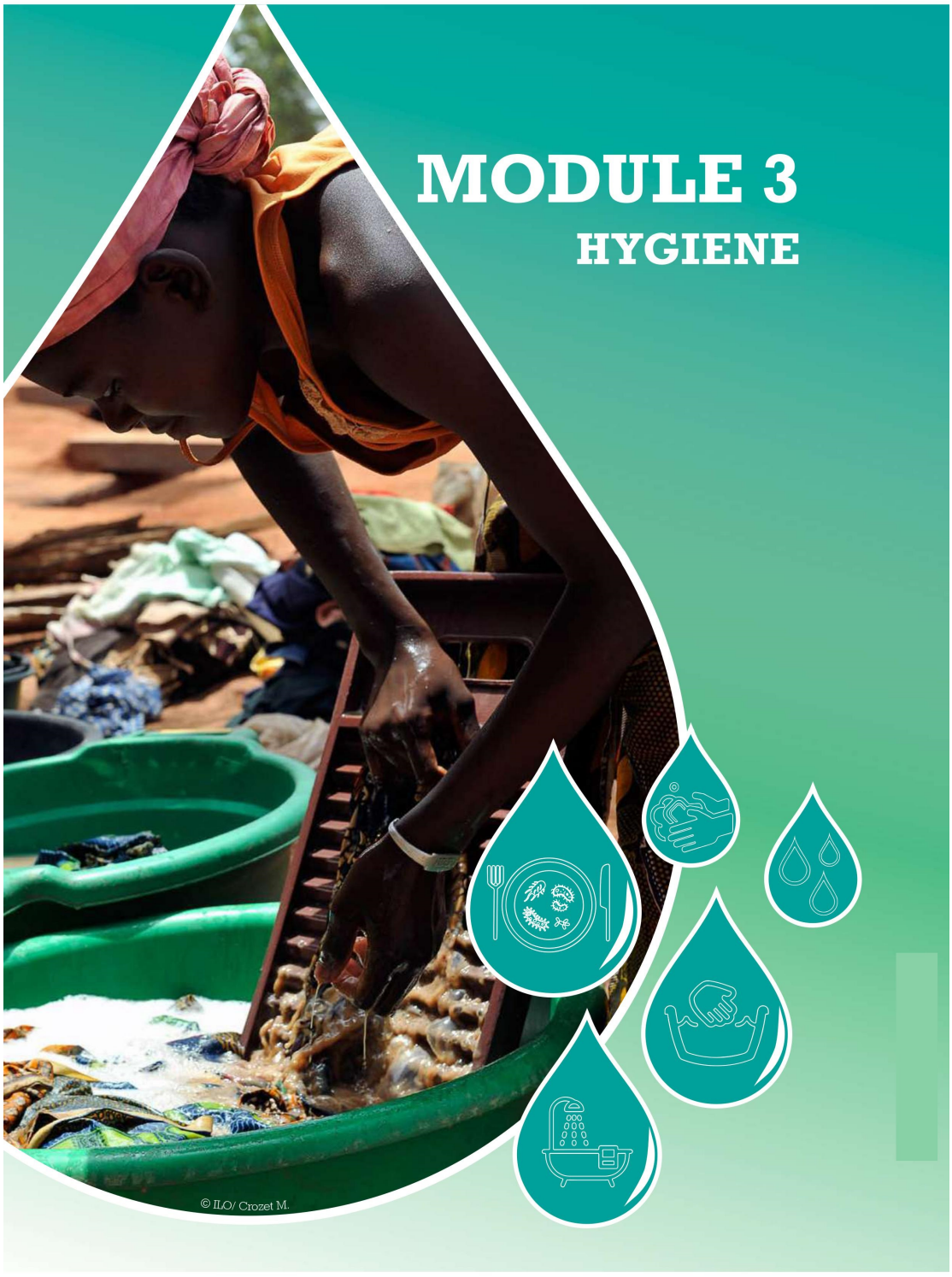
Il arrive que certaines conditions sanitaires présentent un grave danger pour la vie ou la santé. Si l'employeur ou l'autorité compétente en ont été informés et qu'ils n'ont rien fait pour y remédier, le travailleur a le droit de ne pas reprendre le travail dans une situation où persiste un danger imminent et grave pour sa vie ou sa santé. Prenons, par exemple, le cas d'une exploitation agricole où la défécation à l'air libre continue d'être pratiquée, propageant le choléra parmi les travailleurs. Ces derniers, ne voulant pas être infectés, signalent la situation à l'autorité compétente. Si aucune mesure n'est prise pour remédier au problème et que le choléra continue de se propager, il s'agit d'une « situation où persiste un péril imminent et grave pour la vie ou la santé ».

Source : Convention (n°155) sur la sécurité et la santé des travailleurs, 1981, article 19(f).

Module 2 : Assainissement

Liste de contrôle pour les travailleurs, les représentants des travailleurs et les organisations de travailleurs

T.2.1	Les installations sanitaires sur le lieu de travail sont-elles utilisées correctement ? Les règles relatives à l'entretien des installations sanitaires applicables au lieu de travail sont-elles respectées ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
T.2.2	Les règles relatives à l'élimination des déchets applicables au lieu de travail sont-elles respectées ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
T.2.3	Existe-t-il un système de contrôle et de suivi actif des conditions et du comportement sanitaires des travailleurs ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐


MODULE 3
HYGIENE
© ILO/ Crozet M.

GUIDE DE FORMATION, MODULE 3 : HYGIENE

Qu'est-ce que l'hygiène sur le lieu de travail ?

- L'hygiène sur le lieu de travail décrit la pratique qui consiste à maintenir aussi bien les personnes que le milieu environnant dans un état de propreté exempt de tout risque d'infection. Elle englobe les habitudes individuelles et les pratiques adoptées sur le lieu de travail dans le but de préserver la santé et d'enrayer la propagation de toute affection et maladie, à savoir le lavage des mains, la toilette corporelle, le lavage des vêtements, l'hygiène alimentaire et une bonne gestion de l'hygiène menstruelle (MHM pour *Menstrual hygiene management*).
- L'hygiène se réfère également à la fourniture d'équipements et de services pouvant être utilisés par tout un chacun pour aider à préserver la santé et à prévenir la propagation de toute affection et maladie : installations de lavage des mains équipées d'eau et de savon, douches, installations pour la lessive, équipements pour la préparation et la consommation des aliments, et solutions pour faciliter la MHM.
- L'hygiène comprend des mesures visant à promouvoir des habitudes et une gestion sur le lieu de travail conformes aux normes d'hygiène, en prenant en considération à la fois les comportements et les équipements, qui contribuent à créer des conditions de travail hygiéniques.

Contenu de ce module

Le présent module décrit l'importance de l'hygiène personnelle et les dispositions nécessaires pour maintenir un lieu de travail qui soit conforme aux normes d'hygiène. L'objectif de ce guide de formation est d'informer les parties prenantes sur les thèmes suivants :

Guide 3.1. Lavage des mains

Guide 3.2. Douches et bains

Guide 3.3. Lavage des vêtements

Guide 3.4. Hygiène alimentaire

Guide 3.5. Gestion de l'hygiène menstruelle (MHM)

Guide 3.1. Hygiène des mains

Pourquoi l'hygiène des mains sur le lieu de travail est-elle importante ?

L'amélioration des installations d'approvisionnement en eau et d'assainissement n'est pas nécessairement synonyme de meilleure santé et de meilleure hygiène. Des données montrent que le comportement lié à l'hygiène est déterminant pour se protéger contre les affections et maladies. Entre autres comportements, se laver les mains avec du savon à des moments critiques (par exemple, après être allé aux toilettes, avant de préparer le repas ou avant de manger) est d'une importance primordiale.

Les germes se transmettent d'une personne à l'autre par le biais de mains contaminées en l'absence d'une bonne hygiène. Comme indiqué dans le module « Assainissement », les excréments humains contiennent des germes qui peuvent provoquer des maladies. Les mains ayant été en contact avec des excréments, des excrétions nasales et d'autres fluides corporels peuvent transmettre de multiples germes.

Les mains peuvent aussi contribuer à propager des germes présents sur d'autres lieux de travail provenant de sources telles que des déjections d'animaux ou d'oiseaux, domestiques ou sauvages, et des aliments contaminés. Outre les germes, les mains peuvent être un vecteur de transmission de produits dangereux, comme les pesticides ou d'autres substances chimiques toxiques.

Se laver les mains est particulièrement important sur les lieux de travail où il y a une grande promiscuité, et notamment :

- Là où sont concentrées des personnes malades ou vulnérables (structures de soins, maisons de retraite) ;
- Là où sont préparés et consommés des aliments (cantines) ;
- Lorsque les travailleurs sont logés sur leur lieu de travail, surtout s'ils ont des enfants en bas âge.

Maladies liées à l'hygiène (exemples non exhaustifs) :

- ✓ Pneumonie
- ✓ Trachome
- ✓ Gale
- ✓ Infections cutanées et oculaires
- ✓ Maladies diarrhéiques
  - Choléra
  - Dysenterie

Source : UNICEF (2015), Fiche d'information.

De quoi a-t-on besoin pour se laver les mains correctement ?

Tout lieu de travail doit être pourvu d'installations pour le lavage des mains en quantité suffisante et accessibles à tous. Ces installations doivent comprendre quatre éléments indispensables : l'accès à des lavabos, du savon, de l'eau courante potable et des serviettes à usage unique (en papier ou autre matière) ou autres moyens de séchage.

1. Lavabos (ou autres installations de lavage des mains)

Il s'agit de structures permettant aux travailleurs de se laver les mains à l'eau courante.

- Ils peuvent avoir des formes et des tailles différentes et, selon le lieu de travail, ils pourront être individuels ou collectifs, pour

permettre à de nombreux travailleurs de se laver les mains en même temps (par exemple, lavabos collectifs).

- Ils doivent être parfaitement accessibles aux personnes handicapées.
- Ils devraient être reliés à un système d'eau sous conduite qui achemine l'eau courante potable au moyen d'un robinet.
- Un dispositif d'écoulement, ou tout autre système de collecte des eaux usées, est également nécessaire, en raison de la présence de germes ou de substances dangereuses résultant du lavage des mains. Un écoulement approprié est également nécessaire pour favoriser le contrôle des vecteurs.

2. Eau courante potable

En règle générale, l'eau courante acheminée par une conduite présente moins de risques de contamination. L'eau dormante, par exemple l'eau présente dans une baignoire ou un seau, peut déjà contenir des germes provenant d'autres personnes qui s'y seraient lavé les mains. D'autres aspects sont à prendre en considération :

- Toute installation d'eau courante nécessite une pression d'eau suffisante.
- Une eau est dite potable lorsqu'elle est suffisamment salubre pour être bue. Il convient, dans la mesure possible, de se laver les mains à l'eau potable ; dans les cas où l'on ne dispose pas d'eau potable pour se laver les mains, l'eau non potable utilisée devra être clairement signalée comme telle.
- La température de l'eau est aussi un élément important à prendre en compte. L'eau chaude permet de nettoyer la saleté et la crasse qui, souvent, contiennent des germes. Lorsqu'ils sont exposés au froid, les travailleurs seront également plus enclins à se laver les mains à l'eau chaude pour gagner en confort.

Figure 3.1.5. Site de production d'Al Rashidy El Mizan

- *Eau courante sans système de conduite :* L'idéal serait que les installations de lavage des mains soient alimentées en eau courante par tuyau. Toutefois, l'absence d'eau courante acheminée par un tuyau ne signifie pas que les travailleurs ne peuvent pas se laver les mains correctement. Entre autres méthodes, on peut suspendre un réservoir en hauteur et le remplir d'eau propre. En y fixant un robinet, l'eau pourra s'écouler à petit filet sur les mains durant le lavage. Voir le guide de l'UNICEF : « Comment fabriquer un tippy-tap ».

3. Savon ou produits de substitution

Pour se laver correctement les mains, il faut utiliser du savon ou des produits de substitution. Se laver les mains avec de l'eau uniquement est beaucoup moins efficace en termes de lutte contre les germes. Le savon est important car :

- Il nettoie la graisse et la saleté, qui contiennent des germes, en favorisant le frottement et la friction nécessaires pour les éliminer ;
- Le fait de se savonner les mains allonge la durée du lavage, ce qui accroît les chances de supprimer ou de détruire les germes ;
- Il laisse une odeur agréable sur les mains. L'odeur et la sensation de propreté laissées par le savon sont une incitation à l'utiliser.

- *Produits de substitution du savon*

1. **Cendre :** Lorsqu'on ne dispose pas de savon, l'OMS recommande d'utiliser de la cendre de bois ou de charbon comme produit de remplacement, plutôt que d'utiliser uniquement de l'eau.

2. **Rince-mains à base d'alcool :** L'OMS recommande également d'utiliser un rince-mains à base d'alcool lorsqu'on n'a ni eau ni savon. L'OIT constate aussi que le rince-mains à base d'alcool est une solution de substitution efficace au lavage de mains, pour autant que les mains ne soient pas souillées. Voici quelques étapes à suivre :

   - Veiller à imprégner de cette solution toutes les parties de la main ;
   - Bien se frotter les mains l'une contre l'autre en prenant particulièrement soin des extrémités des doigts.
   - Arrêter lorsque la solution s'est évaporée et que les mains sont sèches ;
   - Se laver les mains avec de l'eau et du savon après plusieurs applications consécutives de solution à base d'alcool.

Sources: OMS: Normes relatives à l'eau, l'assainissement et l'hygiène en milieu scolaire dans les environnements pauvres en ressources. Genève, 2009 ; BIT : HealthWISE Manuel d'action – Amélioration du travail dans les services de santé, Fiche d'information 3.10 « Hygiène des mains », Genève, 2014.

Certaines tâches peuvent être très salissantes pour les mains ou y laisser des matières difficiles à enlever, comme la peinture. Attention à ne pas utiliser de produits dangereux – solvants pour la peinture ou autres substances chimiques – pour se laver les mains, car ils peuvent être nocifs pour la santé.

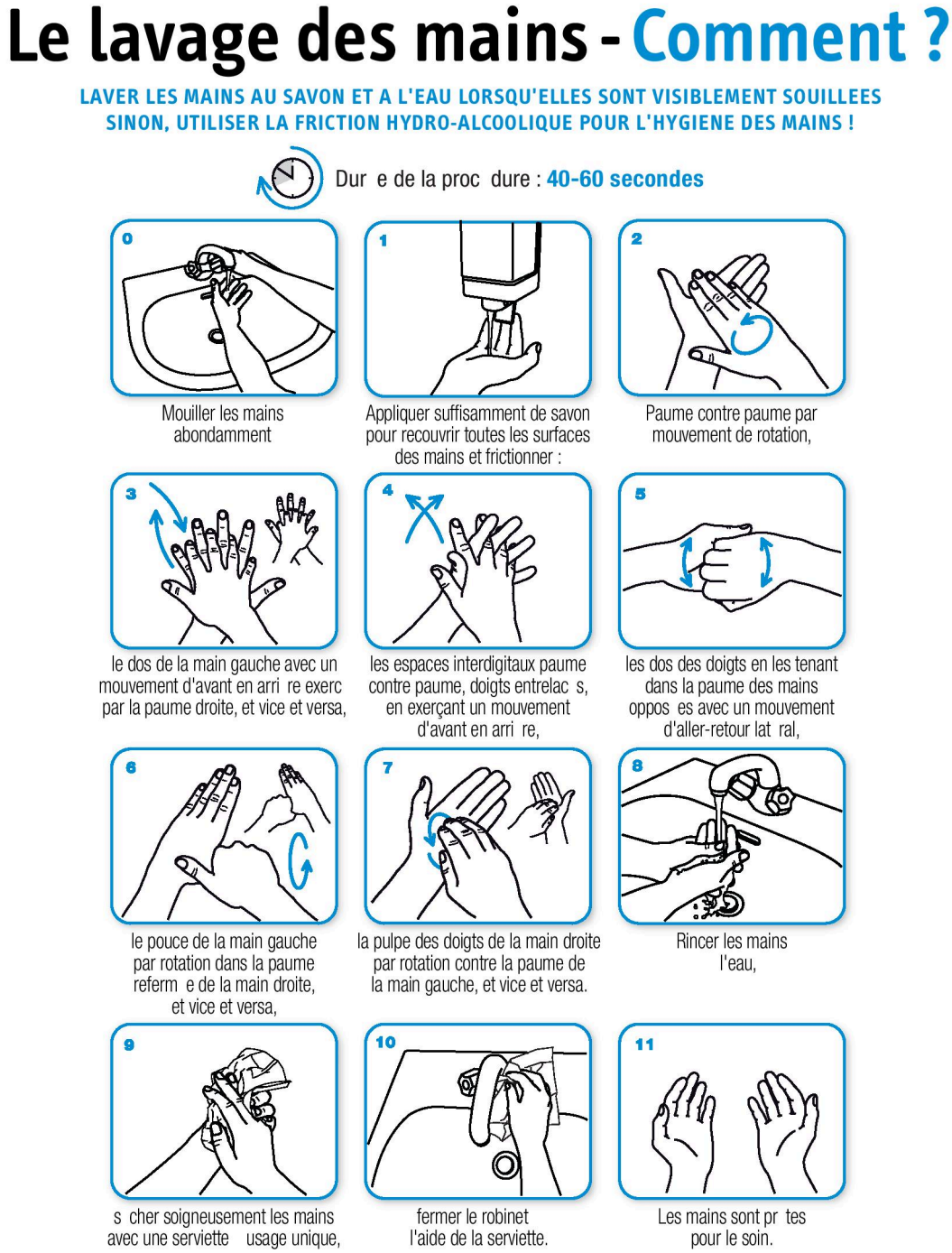
4. Essuie-mains ou sèche-mains

Après d'être lavé les mains, il convient de les sécher. Des mains mouillées sont glissantes et peuvent provoquer des accidents involontaires sur le lieu de travail. Pour encourager les personnes concernées à se sécher les mains, des serviettes ou autres dispositifs appropriés pour le séchage des mains devraient être mis à disposition près des lavabos : serviettes à usage unique (en papier ou autre matière) ou sèche-mains, l'essentiel étant que, quels que soient les moyens utilisés pour se sécher les mains, ils doivent répondre aux conditions d'hygiène. Il arrive que le lavage des mains ne suffise pas à supprimer tous les germes, qui pourront alors être transmis à la serviette utilisée pour le séchage. Cela implique que :

- Chaque serviette ne devra être utilisée que par *un* seul travailleur et *une* seule fois ;
- Après utilisation, elle devra être jetée immédiatement ou placée à un endroit approprié afin d'être lavée.

Comment se laver les mains correctement ?

Le lavage des mains doit durer au moins 20 secondes. Référez-vous aux instructions ci-après pour vous laver les mains correctement, étape par étape. Ces instructions peuvent être affichées sous forme d'aide-mémoire sur le lieu de travail.



Source : OMS (2020), « Des mains propres pour se protéger de l'infection ».

Au travail, il y a des moments critiques où il faut impérativement se laver les mains.

➢ *Avant* de boire ou de manger. ➢ *Avant* de manipuler ou de servir de la nourriture ou de la boisson ➢ *Avant* de commencer une nouvelle activité ou tâche professionnelle exigeant d'avoir les mains propres (par ex., traiter des patients dans une structure de soins). ➢ *Avant* de rentrer chez soi rejoindre sa famille.	➢ *Après* avoir utilisé les toilettes. ➢ *Après* avoir été exposé à des excréments humains, que ce soit en les nettoyant, en changeant des couches, ou de manière accidentelle. ➢ *Après* avoir été exposé à des fluides corporels (par exemple, écoulement nasal en éternuant). ➢ *Après* avoir été exposé à des matières dangereuses : déchets animaux, pesticides, solvants toxiques.

Où les lavabos doivent-ils être disposés ?

Assainissement et hygiène sur le lieu de travail vont de pair. Par conséquent, les lavabos devraient toujours être disposés à proximité immédiate de toute source d'exposition présentant un risque pour la santé, ou en des lieux où il est nécessaire d'avoir les mains propres pour favoriser la santé sur le lieu de travail. Ils doivent aussi être parfaitement accessibles aux personnes handicapées. Ils devront donc être disposés à proximité :

➢ **Des toilettes et urinoirs :** A proximité immédiate de toutes les toilettes et de tous les urinoirs aménagés sur le lieu de travail, il devrait y avoir un lavabo équipé d'eau et de savon. Il arrive que certaines toilettes soient équipées d'un lavabo, mais celui-ci pourra aussi être situé immédiatement à l'extérieur. Le fait que le lavabo est situé à proximité des toilettes devrait rappeler aux travailleurs qu'ils doivent se laver les mains après avoir utilisé les toilettes et avant de retourner travailler.

➢ *Intimité pour les jeunes filles et les femmes en période de menstruation*

Il est important qu'il y ait des dispositifs pour le lavage des mains à l'intérieur d'installations sanitaires séparées pour les femmes et les hommes, afin de permettre aux jeunes filles et aux femmes de gérer leur hygiène menstruelle et de se laver les mains en toute discrétion.

➢ **Des matières dangereuses :** Il convient aussi d'installer un lavabo à proximité des zones de travail où les travailleurs sont susceptibles d'être exposés à des matières dangereuses, afin de protéger la santé des travailleurs. Ainsi, dans le secteur des services de santé, il est indispensable d'installer des lavabos non seulement à proximité des toilettes, mais aussi dans les salles d'examen médical et d'opération.

➢ **Des cantines et des équipements pour faire la cuisine sur le lieu de travail :** Il est important de prévoir un lavabo équipé d'eau et de savon dans les équipements pour faire la cuisine sur le lieu de travail pour permettre aux travailleurs de se laver systématiquement les mains avant et pendant la préparation et le service des repas et des boissons. Un lavabo peut aussi être installé dans chaque

cantine pour rappeler aux travailleurs qu'ils doivent se laver les mains avant de manger et de boire.

- **Des logements sur le lieu de travail :** Des lavabos équipés d'eau et de savon devraient également être prévus dans les logements prévus pour les travailleurs sur leur lieu de travail, notamment à proximité immédiate des toilettes et des urinoirs ainsi que des équipements pour faire la cuisine.

Ce qu'il faut retenir :

Les mains peuvent véhiculer des substances et des germes dangereux. Le lavage des mains est une méthode simple, rapide et économique de promouvoir la santé sur le lieu de travail et d'enrayer la propagation des maladies. Le fait de mettre à disposition des travailleurs des lavabos et de les encourager à se laver les mains peut améliorer leur santé et leur bien-être, et ainsi prévenir l'absentéisme dû à la maladie, ce qui peut contribuer aussi à améliorer leur moral et leur productivité.

Guide 3.2. Douches et bains

Pourquoi les douches et les bains sont-ils importants sur le lieu de travail ?

Prendre une douche ou un bain désigne tout type de toilette corporelle autre que le lavage des mains. Comme indiqué dans le guide précédent, les mains peuvent véhiculer des substances et des germes dangereux, et il en va de même pour d'autres parties du corps. Nous devrions examiner trois types de toilette ainsi que leur importance pour la sécurité et la santé sur le lieu de travail :

1. La toilette régulière
2. La toilette sur le lieu de travail
3. La toilette en cas d'urgence

Problèmes de santé liés à un manque d'hygiène (exemples non exhaustifs)

- ✓ Poux
- ✓ Gale
- ✓ Dermatomycoses
- ✓ Teigne
- ✓ Trachome
- ✓ Oxyures
- ✓ Diarrhée
- ✓ Pneumonie/infections respiratoires

Source : Centres de contrôle sanitaire et de prévention des maladies (CDC) (2014), Fiche d'information sur les maladies liées à l'hygiène.

1. Pourquoi la toilette régulière est-elle importante ?

Chaque jour, quoiqu'on fasse, on est exposé à des éléments présents dans l'environnement qui se déposent sur la peau, que ce soit sous forme de poussières ou de pollution atmosphérique. En outre, le corps sécrète de la sueur. Tous ces facteurs contribuent à salir le corps et sont un lieu d'incubation pour les germes.

Une toilette régulière permet de débarrasser le corps de tout germe et de faire en sorte qu'on n'en véhicule pas lorsqu'on se rend au travail. Elle permet aussi de sentir bon, ce qui améliore le confort pour soi-même comme pour l'entourage.

2. Pourquoi la toilette sur le lieu de travail est-elle importante ?

Tout comme les mains, les autres parties du corps peuvent, selon les conditions de travail et les tâches effectuées, entrer en contact avec des substances ou des germes dangereux sur le lieu de travail. Dans certaines situations, les lieux de travail devraient être équipés de salles d'eau pour permettre aux travailleurs de se laver après le travail afin de réduire les risques d'affection ou de maladie.

Voies d'exposition percutanée : Pourquoi doit-on craindre l'exposition cutanée à des substances dangereuses ? Il peut sembler difficile d'imaginer pourquoi une substance chimique en contact avec la peau est dangereuse pour tout le corps. C'est là qu'on voit l'importance du concept d'exposition percutanée. Certaines substances peuvent pénétrer par la peau et passer dans le sang, provoquant une toxicité dans tout l'organisme. Les effets sur la santé peuvent être ressentis immédiatement ou apparaître un peu plus tard. En voici quelques exemples :

Substance/Exposition	*Effet sur la santé/Maladie*
Nicotine dans les feuilles de tabac humide	La maladie du tabac vert se caractérise par des vomissements, des nausées, des maux de tête et des vertiges
Pesticides utilisés dans l'agriculture	Intoxication par les pesticides, qui va de bénigne à grave
Benzène ou toluène utilisés dans l'industrie pétrochimique	Irritation et brûlures cutanées ; après être passées dans le sang, ces substances peuvent provoquer des effets immunologiques

De quoi a-t-on besoin pour se laver sur le lieu de travail ?

De même que pour le lavage des mains, certains secteurs de travail doivent être équipés de salles d'eau dûment aménagées munies d'eau courante potable, de savon et de serviettes à usage unique. Le besoin d'intimité est un autre aspect à prendre en considération.

Salles d'eau

Les installations prévues pour la toilette sur le lieu de travail peuvent prendre la forme soit de douches (où l'eau s'écoule d'un robinet suspendu en hauteur ou d'un tuyau tenu à la main) soit de baignoires (qui peuvent être remplies avec de l'eau courante). Des lavabos réservés à la toilette pourraient aussi être mis à disposition pour faire une toilette « de chat ». Les salles d'eau devraient :

- Être sûres, sécurisée et privées. Des installations séparées devraient être prévues pour les hommes et les femmes.
- Être facilement accessibles et équipées en fonction de la nature et du degré d'exposition sur le lieu de travail ;
- Être aménagées de façon à évacuer les eaux usées par un système de canalisations. La mise à disposition de douches ou de baignoires inclut la nécessité de moyens appropriés pour évacuer les eaux usées, ces dernières pouvant contenir des substances résiduelles dangereuses ;

Figure 3.6.1. Douche.

- Être utilisées uniquement pour la toilette. Cela vaut notamment lorsque les équipements sur le lieu de travail peuvent être souillés et qu'ils doivent être nettoyés. Des

zones de lavage séparées devraient être prévues pour le lavage de ces équipements, de sorte qu'ils ne contaminent pas les salles d'eau.

Eau courante

L'objectif de la toilette sur le lieu de travail est de débarrasser la peau et les cheveux de toutes substances dangereuses, dans des conditions sûres et confortables. De ce fait, il convient que l'eau utilisée pour la douche ou le bain soit :

- Potable afin de ne pas présenter de risques pour la santé. Lorsqu'on se douche, l'eau peut pénétrer dans les yeux ou la bouche et provoquer ainsi des infections, pour peu qu'elle contienne des germes.
- Propre, en ce sens qu'elle doit éliminer la saleté et la crasse, et la pression d'eau doit être suffisante. En outre, l'eau chaude contribue à éliminer la crasse plus rapidement. Si l'OIT recommande que de l'eau courante soit mise à disposition lieu de travail, il est toutefois possible de se laver sans eau courante, notamment pour faire une toilette « de chat ».
- Suffisamment chaude, de manière à encourager les travailleurs à se laver régulièrement. L'eau chaude fera de la toilette sur le lieu de travail un moment agréable, contribuant ainsi à renforcer le moral des travailleurs.
- Sûre, de façon à permettre de maintenir le corps à une température correcte. L'exposition durant le travail à des températures basses, associée à l'absence d'eau chaude, peut être dangereuse et accroître le risque d'affection liée au froid, comme l'hypothermie.

Savon

Le savon ou d'autres agents nettoyants approuvés pour la toilette corporelle (comme le shampooing) devraient être utilisés pour éliminer les éléments contaminateurs de la surface de la peau ou des cheveux. Le savon :

- Devrait être non irritant pour la peau. Etant donné que, dans certaines situations professionnelles, les travailleurs peuvent être amenés à se laver souvent, le savon ne doit pas irriter ou endommager la peau, même en cas d'usage intensif.
- Ne saurait être remplacé par des agents nettoyants n'ayant pas été approuvés pour la toilette. N'oubliez pas que, comme pour le lavage des mains, seuls des agents approuvés devraient être utilisés pour la toilette. Des produits comme les solvants ou les diluants pour peinture sont toxiques et peuvent causer des dommages corporels !

Serviettes

Le corps devrait être séché après la toilette, à la fois dans un souci de confort et pour réduire les risques de glissade accidentelle dus, par exemple, à des pieds mouillés. Les serviettes mises à disposition dans les installations sur le lieu de travail devraient être :

- Propres et exemptes de toute contamination ;
- À usage unique et ne pas être partagées entre collègues ;
- Soit lavées soit jetées, en fonction des conditions et des exigences du lieu de travail.

3. Pourquoi est-il important de se laver en cas d'urgence ?

Il arrive qu'une exposition à des substances dangereuses se produise involontairement, sous la forme d'un accident sur le lieu de travail (par exemple, un déversement de produit chimique). Dans ce cas, il est nécessaire de laver immédiatement la partie touchée pour réduire les risques d'effets néfastes sur la santé.

Les premières secondes qui suivent une exposition à un produit dangereux, notamment une substance corrosive, sont déterminantes. Un retard dans le traitement approprié peut provoquer des lésions à long terme. Les postes de lavage d'urgence permettent une décontamination immédiate et sur place du corps et du visage : les travailleurs peuvent ainsi rapidement laver les parties du corps ayant été exposées à des substances chimiques potentiellement mortelles. Il convient de prévoir deux types d'installations de lavage d'urgence : des douches de sécurité et des postes de lavage d'urgence du visage et des yeux.

Figure 3.2.7. Une station de lavage d'urgence.
© akahawkeyefan via Foter.com/CC BY-NC-SA.

- *Substances corrosives :* Il s'agit de substances qui, par contact, peuvent attaquer et détruire les tissus, causant des dommages immédiats, notamment à la peau et aux yeux. Les substances corrosives peuvent irriter et brûler la peau, et des cloques peuvent s'y former. Dans les cas graves, les brûlures couvrant une grande partie du corps peuvent provoquer la mort. Au contact des yeux, les substances corrosives peuvent provoquer des brûlures, des cicatrices, voire une cécité permanente. Voici des exemples de substances corrosives pouvant être présentes sur le lieu de travail :
  - ✓ Acide chlorhydrique
  - ✓ Acide nitrique
  - ✓ Hydroxyde d'ammonium
  - ✓ Hydroxyde de potassium (potasse caustique)
  - ✓ Hydroxyde de sodium (soude caustique).

Douches de sécurité

Lorsque cela est nécessaire, les lieux de travail devraient être équipés de douches de sécurité spécifiquement conçues pour que les travailleurs ayant été exposés à une substance dangereuse puissent se rincer le visage et le corps. Les douches de sécurité peuvent aussi être utilisées pour laver des vêtements ayant été contaminés par des substances toxiques ou pour recevoir des vêtements qui ont pris feu.

Postes de lavage d'urgence du visage et des yeux

Une exposition accidentelle du visage et des yeux à diverses substances chimiques peut provoquer des irritations, une déficience visuelle temporaire ou permanente, voire une cécité complète. Lorsqu'un accident oculaire se produit, des

postes de lavage d'urgence des yeux permettent de se rincer les yeux au plus vite avec de l'eau, afin de réduire l'exposition aux substances dangereuses. Ces unités ressemblent parfois à des fontaines à eau, mais elles sont munies de deux jets qui peuvent rincer les deux yeux à la fois.

Qu'est-ce qui est nécessaire pour équiper des installations de lavage d'urgence ?

Voici, entre autres, ce qu'il faut pour équiper des installations de lavage d'urgence :

- **Eau potable.** Il est essentiel que l'eau disponible soit exempte de toute contamination et qu'elle ne présente aucun risque pour les travailleurs.

- **Accès et utilisation rapides et faciles.** En cas d'urgence, par exemple en cas de projections de produits chimiques, chaque seconde compte. Les installations de lavage d'urgence devraient être aménagées à proximité immédiate des zones de travail contenant des substances dangereuses. En outre, elles devraient être faciles d'utilisation, de sorte que les travailleurs puissent les mettre en service rapidement. N'oubliez pas que les projections de certaines substances dans les yeux peuvent provoquer une déficience visuelle immédiate. C'est pourquoi les travailleurs doivent être en mesure de localiser et de faire fonctionner les installations de lavage sans perdre trop de temps.

- *Précisions supplémentaires :*

D'autres critères concernant les types de postes de lavage d'urgence ainsi que les détails liés à leur utilisation et à leur entretien sont établis par l'autorité compétente. Ils peuvent porter notamment sur :

- ✓ L'implantation et le nombre de postes de lavage d'urgence
- ✓ Les dimensions exactes des postes de lavage d'urgence
- ✓ La pression d'eau
- ✓ La température de l'eau
- ✓ L'utilisation d'autres « fluides de rinçage », par exemple une solution saline tamponnée de préservation.

- ***Ce qu'il faut retenir :***

Le fait de mettre à disposition, d'entretenir et d'utiliser correctement les installations de lavage, que ce soit en cas d'exposition sur le lieu de travail ou en situation d'urgence, permet de protéger la santé et le bien-être des travailleurs et de maintenir de bonnes conditions d'hygiène sur le lieu de travail.

Guide 3.3. Lavage des vêtements

Pourquoi est-il important de laver les vêtements et équipements portés sur le lieu de travail ?

A l'instar des mains et du corps, les vêtements que nous portons et les autres équipements présents dans la zone de travail sont exposés à des germes et à des substances dangereuses. Les vêtements de travail et les équipements de protection individuelle, spécifiquement conçus pour protéger les travailleurs contre les expositions sur le lieu de travail, peuvent receler différents types de substances dangereuses. Cela s'applique également aux tissus ou matières susceptibles d'être souillés sur le lieu de travail, par exemple les serviettes et le linge.

Pourquoi est-il important de laver les vêtements de travail et les équipements de protection individuelle ?

Les vêtements de travail et les équipements de protection individuelle (casques, lunettes de protection, appareils respiratoires, etc.) sont conçus pour servir de barrière entre le travailleur et les substances dangereuses auxquelles il pourrait être exposé sur le lieu de travail. Il est donc normal que ces vêtements et équipements puissent être contaminés.

Lorsqu'une tâche est terminée et que les vêtements et autres équipements contaminés sont retirés, il existe un risque de contact avec la peau si les vêtements ne sont pas correctement manipulés, lavés ou jetés. Plusieurs substances dangereuses déposées sur les vêtements de travail et les équipements de protection individuelle posent particulièrement problème, notamment :

- ✓ Les pesticides
- ✓ L'amiante
- ✓ Les liquides biologiques humains
- ✓ Les déchets d'animaux ou autres liquides biologiques
- ✓ Les substances radioactives
- ✓ Les substances chimiques corrosives ou toxiques.

Il existe deux options pour les vêtements et équipements de protection individuelle contaminés : il convient soit de se conformer aux instructions de lavage, soit de les jeter en toute sécurité, conformément à la législation locale. Ce devoir incombe à l'employeur, et les travailleurs ne devraient jamais rentrer à leur domicile avec des vêtements ou des équipements de protection individuelle contaminés pour les laver.

Dans le même ordre d'idée, il importe de réfléchir au fait que, dans certains cas, les travailleurs troquent leurs vêtements personnels contre leurs vêtements de travail lorsqu'ils arrivent sur leur lieu de travail. Il est important que le lieu de travail soit équipé de vestiaires et d'armoires de rangement – par exemple, des casiers – pour empêcher que les vêtements personnels soient contaminés par les vêtements de protection.

Figure 3.3.1. Blanchisseurs dans un hôtel de Washington, États-Unis.

- *Avertissement !* Si vous ne laissez pas vos vêtements de travail et votre équipement de protection individuelle sur le lieu de travail, vous risquez de transporter des substances dangereuses de votre lieu de travail à votre domicile. Ces substances dangereuses peuvent se déposer sur vos sols, vos meubles et, plus important encore, sur les membres de votre famille. De nombreux produits chimiques présents sur le lieu de travail peuvent être dangereux, notamment pour les enfants. Les pesticides posent particulièrement problème car ils peuvent être dangereux pour les jeunes enfants, qui tendent à porter à leur bouche toutes sortes d'objets et passent beaucoup de temps à jouer par terre, où des poussières et des résidus des vêtements peuvent se déposer.

Qu'en est-il des autres matières utilisées sur le lieu de travail ?

D'autres matières peuvent être contaminées en raison des différentes tâches effectuées, et elles doivent être correctement nettoyées pour réduire les risques liés à l'hygiène sur le lieu de travail. Les types de matières dépendent clairement du secteur d'activité considéré. L'aspect important à prendre en compte est de déterminer si les matières en question présentent un risque pour la santé des personnes sur le lieu de travail. Si tel est le cas, l'autorité compétente devrait être consultée à titre d'information sur les procédures à suivre pour nettoyer, manipuler et jeter en toute sécurité les matières utilisées sur le lieu de travail. Voici quelques exemples :

- ✓ Serviettes provenant des salles d'eau utilisées sur le lieu de travail
- ✓ Serviettes et linge provenant des logements sur le lieu de travail
- ✓ Matières contaminées par l'amiante
- ✓ Serviettes et linge provenant du secteur des services de soins de santé.

- *Les services de santé et le VIH/SIDA :* Les besoins en termes de lavage des vêtements dans le service des soins de santé sont primordiaux, notamment lorsqu'on a à faire à des maladies comme le VIH/sida. Les serviettes, draps et vêtements contaminés par le sang peuvent poser un risque de transmission.
  - ✓ Le linge devrait être lavé au détergent.
  - ✓ Lorsqu'il n'est pas possible de s'adresser à des services spécialisés, le linge ou les vêtements contaminés devraient être lavés au détergent dans une machine à laver classique à une température d'au moins 80 °C, ou nettoyés à sec puis repassés avec un fer chaud.
  - ✓ Si le lavage à la main est inévitable, on utilisera des gants de ménage en caoutchouc.

Source : Directives conjointes OIT/OMS sur les services de santé et le VIH/SIDA, Genève, 2005, disponible à l'adresse :
http://www.who.int/hiv/pub/prev_care/who_ilo_guidelines_fr.pdf.

Ce qu'il faut retenir :
Outre les mains et la peau, les vêtements peuvent être contaminés par des substances dangereuses, ce qui présente un risque pour la santé. En appliquant des méthodes de lavage des vêtements et des équipements de protection individuelle qui soient conformes aux règles d'hygiène et empêchent le contact du corps avec des éléments toxiques, on contribue à préserver la sécurité et la santé les travailleurs, ainsi que celles de leurs familles.

Guide 3.4. Hygiène alimentaire

Pourquoi l'hygiène alimentaire est-elle importante ?

Les maladies d'origine alimentaire posent un grave problème de santé publique partout dans le monde. Les germes contenus dans les aliments consommés peuvent provoquer des diarrhées graves et même entraîner la mort. La contamination chimique peut entrainer un empoisonnement grave ou des maladies à long terme comme le cancer.

Les aliments crus d'origine animale, les fruits et les légumes contaminés par des déjections humaines ou animales, et les aliments contaminés par des substances chimiques (comme le mercure) sont autant d'exemples d'aliments impropres à la consommation Heureusement, il est possible de prévenir bon nombre de maladies d'origine alimentaire en adoptant des techniques adéquates de manipulation des aliments.

Qu'en est-il de l'hygiène alimentaire au travail ?

Le droit d'être à l'abri de la faim est un droit humain fondamental et, pourtant, il est parfois bafoué dans le contexte des droits au travail. Des aliments propres à la consommation jouent aussi un rôle important dans la productivité de la main-d'œuvre. En effet, des travailleurs qui n'ont pas accès à des aliments sains, ou qui n'ont aucune notion d'hygiène alimentaire, peuvent tomber malades et manquer des jours de travail, ce qui peut conduire à une baisse de la productivité. Dans les secteurs d'activité où le logement est fourni aux travailleurs, la garantie de sécurité sanitaire des aliments s'applique aussi aux locaux d'habitation et concerne tant les familles que l'ensemble de la communauté.

De nombreux facteurs peuvent intervenir dans la contamination alimentaire : climat chaud, intervalle de temps entre la préparation et la consommation des aliments, eau contaminée, aliments pas assez cuits ou réchauffés, absence d'hygiène dans les cantines, plans de travail difficiles à nettoyer, manque d'hygiène personnelle (lavage des mains), présence d'animaux dans la cuisine, etc.

Etant donné que tout le monde a besoin d'une alimentation saine pour être en bonne santé, l'hygiène alimentaire est la responsabilité de tout un chacun sur le lieu de travail. Promouvoir l'hygiène alimentaire consiste à modifier les habitudes alimentaires et à comprendre les concepts fondamentaux de la sécurité sanitaire des aliments. L'hygiène alimentaire au travail englobe trois éléments étroitement liés : des aliments sains, des équipements pour la préparation des repas de même que des services de restauration qui répondent aux normes d'hygiène alimentaire.

Les causes de maladies d'origine alimentaire (exemples non exhaustifs) :	
Bactéries ✓ *Salmonella* ✓ *Campylobacter* ✓ *Listeria* ✓ *Vibrio cholerae* Virus ✓ Hépatite A	Prions ✓ Encéphalopathie spongiforme bovine (ESB ou « maladie de la vache folle ») Parasites ✓ *Giardia* ✓ *Cryptosporidium* *Source : OMS (2015), Sécurité sanitaire des aliments, Aide-mémoire n° 399.*

Sécurité sanitaire des aliments

Pour aider à prévenir la contamination alimentaire sur le lieu de travail et à garantir des aliments plus sûrs, il convient d'appliquer cinq clés fondamentales.

1. Prendre l'habitude de la propreté

Les germes peuvent se transmettre, rapidement et sans qu'on s'en rende compte, des mains aux aliments. Le seul fait de manger, que ce soit une simple collation ou un repas, implique un risque de contamination alimentaire.

- ✓ Se laver les mains à l'eau et au savon avant de toucher, préparer, servir ou manger des aliments. Se laver les mains lorsqu'on manipule ou prépare des aliments au cas où l'on aurait été en contact avec des produits ne répondant pas aux conditions d'hygiène (viande crue).
- ✓ Enlever et ranger l'équipement de protection individuelle avant de pénétrer dans des lieux de préparation et de consommation des aliments ou avant de manger.
- ✓ Si nécessaire, prendre une douche ou un bain avant de pénétrer dans des lieux de préparation et de consommation des aliments ou avant de manger.
- ✓ Laver et désinfecter les surfaces, les ustensiles et le matériel en contact avec les aliments.
- ✓ Tenir les insectes, les rongeurs et autres animaux à l'écart des aliments et de la cuisine.

2. Séparer les aliments crus des aliments cuits

Les aliments crus d'origine animale peuvent contenir des germes dangereux susceptibles de contaminer d'autres aliments, les ustensiles de cuisine ou la vaisselle.

- ✓ Séparer la viande, la volaille et le poisson crus des autres aliments lorsqu'on les manipule ou les stocke.
- ✓ Ne pas réutiliser pour d'autres aliments le matériel et les ustensiles que l'on vient d'utiliser pour des aliments crus.

3. Faire bien cuire les aliments

Certains aliments, comme la viande crue, exigent d'être cuits convenablement avant d'être consommés. La cuisson élève la température des aliments, éliminant ainsi les germes qu'ils sont susceptibles de contenir.

- ✓ Porter les mets tels que les soupes et les ragoûts à ébullition. Bien faire cuire les aliments, en particulier la viande, la volaille et le poisson.
- ✓ Bien faire réchauffer les aliments déjà cuits.

4. Maintenir les aliments à bonne température

Selon la durée de la journée de travail, les aliments peuvent être stockés avant ou après avoir été consommés. Cela vaut particulièrement pour les travailleurs qui n'ont pas accès à une cantine et qui apportent leurs repas de chez eux.

- ✓ Eviter de laisser des aliments cuits à température ambiante. Réfrigérer rapidement tous les aliments cuits et les denrées périssables.
- ✓ Maintenir les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de les servir.

5. Utiliser de l'eau et des produits sûrs

L'eau utilisée pour laver et cuire les aliments ainsi que pour laver les ustensiles de cuisine devrait être potable. De même, les produits bruts utilisés pour la cuisine devraient être de bonne qualité et ni avariés ni contaminés.

- ✓ Utiliser de l'eau potable pour cuire et laver les aliments, ainsi que pour laver les ustensiles de cuisine et la vaisselle. L'OIT recommande aux employeurs de mettre à disposition

de l'eau potable pour répondre aux besoins des travailleurs en matière de préparation et de consommation des aliments.
- ✓ Choisir des aliments frais, sains et sûrs.
- ✓ Ne pas utiliser d'aliments ayant dépassé la date de péremption.

> ➢ *Ressource clé* : Pour plus d'information sur la façon de garantir l'hygiène alimentaire sur le lieu de travail, se reporter à la publication de l'OMS Cinq clés pour des aliments plus sûrs. Ce manuel fournit des informations et des conseils détaillés sur les cinq étapes à suivre, et présente des moyens concrets de former les parties prenantes sur ce sujet important qu'est la sécurité alimentaire sur le lieu de travail.

Equipements pour la préparation et la consommation des repas (par exemple, les cantines)

Les travailleurs ont le droit de manger durant leur journée de travail, c'est pourquoi ils doivent avoir accès à un endroit prévu uniquement à cet effet, qui réponde aux normes d'hygiène et ne présente aucun risque pour la santé. La contamination alimentaire est un processus très rapide, d'où la nécessité de créer des espaces séparés où les travailleurs peuvent manger en toute sécurité, que ce soit une simple collation ou un repas. Les équipements pour la préparation et la consommation des aliments devraient :

- ✓ Être entretenus dans le respect de critères d'hygiène élevés, et notamment être nettoyés régulièrement, tout comme les zones de manipulation et de cuisson des aliments, les lieux de consommation des aliments, ainsi que les ustensiles de cuisine et la vaisselle ;
- ✓ Être situés à proximité de la zone de travail ;
- ✓ Être accessibles à tous les travailleurs. Les travailleurs souffrant de handicap ou de toute autre incapacité ne devraient pas avoir une longue distance à parcourir pour aller manger ;
- ✓ Être situés à bonne distance des zones où sont stockés ou utilisés des matériaux dangereux ;
- ✓ Être à l'abri des intempéries ;
- ✓ Proposer des aliments sûrs et à prix abordable.

Les travailleurs doivent bénéficier de **suffisamment de temps** pour apprécier leurs repas. Les travailleurs soumis à des contraintes de temps auront tendance à sauter les repas, ce qui accroît la fatigue et les risques d'accident et de maladie sur le lieu de travail.

Services de restauration

Dans certains cas, les travailleurs n'ont pas d'autre choix que de prendre leurs repas dans une cantine. De ce fait, les personnes chargées des services de restauration devraient avoir reçu une formation en nutrition, en sécurité alimentaire et en manipulation des aliments, de façon à garantir que les travailleurs ne tombent pas malades à cause des repas qui leur sont servis. Les services de restauration devraient :

- ✓ Être agréés par une autorité compétente en hygiène alimentaire ;
- ✓ Suivre toute la réglementation relative à l'hygiène alimentaire ;
- ✓ Être inspectés régulièrement par l'autorité compétente.

Ce qu'il faut retenir :
Des aliments contaminés ou impropres à la consommation présentent de graves risques pour les travailleurs, pouvant entraîner des maladies ou même la mort et, partant, une baisse de la productivité. L'accès à des aliments, à des équipements pour la préparation et la consommation des repas ainsi qu'à des services de restauration qui répondent aux normes d'hygiène est indispensable pour garantir la santé des travailleurs et promouvoir des conditions de travail décentes et saines.

Figure 3.4.2. Les inspecteurs de navires, avec un officier, vérifient si les normes d'hygiène alimentaire sont respectées dans les réfrigérateurs.

Guide 3.5 Gestion de l'hygiène menstruelle

Pourquoi la gestion de l'hygiène menstruelle (MHM pour *Menstrual hygiene management*) est-elle importante sur le lieu de travail ?

Les femmes représentent près de la moitié de la main-d'œuvre mondiale, et celles qui sont en âge d'avoir leurs règles (~12 à 49 ans) constituent une part importante et toujours plus grande des femmes qui travaillent dans le monde. La menstruation est un processus biologique normal et un signe révélateur de la santé reproductive ; pourtant, dans certaines cultures, les règles demeurent un phénomène honteux et fortement stigmatisé.

Cela peut être particulièrement problématique au travail, et les femmes sont souvent confrontées à de multiples problèmes lorsqu'elles doivent gérer leurs règles durant les heures de travail. En voici quelques exemples :

- Toilettes inappropriées ou insalubres
- Manque d'intimité dans les toilettes et les installations sanitaires
- Manque de dispositifs prévus pour jeter les serviettes hygiéniques ou les tampons souillés
- Difficulté de gérer l'hygiène menstruelle lors des déplacements professionnels ou lorsqu'il n'y a pas d'installations sanitaires sur le lieu de travail
- Difficulté de se procurer des protections hygiéniques appropriées
- Risque accru d'infection liée à une mauvaise gestion de la menstruation
- Difficulté de soulever toute question liée à la MHM avec les employeurs hommes, par exemple la nécessité d'accorder aux femmes plus de temps pour utiliser les installations sanitaires
- Les restrictions culturelles (par exemple, les femmes qui ne sont pas en mesure de quitter leur domicile en période de menstruation) peuvent avoir une incidence sur leur aptitude à s'engager dans une relation professionnelle.

Malgré les nombreux problèmes existants, des mesures peuvent être prises sur le lieu de travail pour promouvoir la MHM. Une bonne MHM désigne les équipements, les services et les informations nécessaires pour permettre aux jeunes filles et aux femmes qui sont en âge d'avoir leurs règles de gérer efficacement et en toute sécurité leur menstruation, sans avoir à éprouver de honte ni de gêne. Il importe de noter que la MHM est véritablement une question de WASH transversale, qui va au-delà de l'accès à l'hygiène et englobe aussi l'accès à l'eau potable et à l'assainissement. Voici quelques-uns des principaux aspects à prendre en considération pour la MHM sur le lieu de travail :

Toilettes

- ✓ Mettre à disposition des toilettes séparées qui soient accessibles à toutes les femmes, en prenant en considération les travailleuses handicapées.
- ✓ Veiller à ce que les toilettes soient installées dans un lieu sûr et intime

et qu'elles puissent être verrouillées de l'intérieur.
- ✓ Veiller à ce que les toilettes soient suffisamment éclairées pour permettre aux femmes de changer de protections hygiéniques.
- ✓ Prévoir des dispositifs destinés à recevoir les protections hygiéniques souillées, par exemple des poubelles équipées d'un couvercle situées à l'intérieur des toilettes ou un incinérateur intégré. Lorsque des poubelles sont mises à disposition, un système doit être en place pour les vider tout en veillant à ce que le contenu soit évacué dans le respect des normes d'hygiène.

Installations sanitaires
- ✓ Mettre à disposition des installations sanitaires qui soient accessibles à toutes les femmes.
- ✓ Garantir l'intimité de ces installations, de sorte que les femmes puissent confortablement se laver les mains ou le corps, et laver leurs protections hygiéniques.

Organisation du lieu de travail
- ✓ Mettre discrètement à disposition sur le lieu de travail une réserve de protections hygiéniques.
- ✓ Charger un professionnel de la santé d'organiser des séances de sensibilisation à la MHM à l'intention des jeunes filles et des femmes.
- ✓ Sensibiliser également les hommes, notamment les responsables et les superviseurs, afin de mieux faire connaître les questions de MHM, par exemple la nécessité d'accorder plus de temps aux femmes pour utiliser les installations sanitaires.
- ✓ Promouvoir un environnement favorable où les jeunes filles et les femmes puissent gérer leur menstruation sans gêne et sans être stigmatisées.

Figure 3.5.1. Gestion de l'hygiène menstruelle

➢ ***Ce qu'il faut retenir :***

Les travailleuses représentent près de la moitié de la main-d'œuvre mondiale. Garantir une bonne MHM sur le lieu de travail contribue non seulement à promouvoir la santé et le bien-être des jeunes filles et des femmes, mais aussi à renforcer leur moral et leur productivité, ainsi qu'à atténuer la stigmatisation douloureuse dont sont victimes les femmes.

Manuel d'action destiné aux gouvernements : Hygiène

La promotion et le maintien de l'hygiène sur le lieu de travail doivent commencer par l'adoption de politiques et lois efficaces. Les points de contrôle ci-après sont destinés à informer les gouvernements de leurs devoirs et responsabilités d'intégrer les questions d'hygiène sur le lieu de travail dans les cadres de sécurité et de santé au travail (SST) existants, et de mettre sur pied de nouvelles campagnes de sensibilisation.

Point de contrôle G.3.1. Intégrer les considérations relatives à l'hygiène sur le lieu de travail dans les politiques, systèmes et programmes de SST

Pourquoi ?

L'hygiène est un facteur clé de l'amélioration de la santé, non seulement des travailleurs, mais aussi de leurs familles et des communautés dans leur ensemble. Des éléments concrets montrent que la pratique de plus en plus répandue du lavage des mains va de pair avec une réduction des taux de transmission des maladies. En encourageant le changement de comportement en matière d'hygiène personnelle grâce à l'information et à l'éducation, les gouvernements peuvent jouer un rôle déterminant en œuvrant pour des lieux de travail sains et des communautés en bonne santé.

Comment ?

- ☐ Elaborer des politiques, programmes, systèmes et campagnes spécifiquement axés sur l'hygiène. Veiller à ce qu'ils diffusent des messages sur l'importance d'une culture préventive de la sécurité et de la santé qui dépasse le cadre du lieu de travail pour s'appliquer aussi au domicile et à la communauté. Cela peut englober des mesures concernant :
  - La promotion du lavage des mains au travail
  - La sensibilisation à la MHM
  - La douche (qui devra être facile d'accès) et un service de lavage des vêtements sur le lieu de travail, dont l'objectif est d'éviter de véhiculer des substances dangereuses du lieu de travail au domicile et d'exposer ainsi la famille, notamment les jeunes enfants.
  - L'hygiène alimentaire sur le lieu de travail.
- ☐ Mettre au point des objectifs, cibles et indicateurs de progrès concernant l'hygiène au travail.
- ☐ Prévoir un financement/des budgets spécifiquement destinés à promouvoir l'hygiène sur le lieu de travail et à garantir la mise en place et l'entretien d'installations appropriées.

➢ *Rappel : Définitions*

- ✓ L'expression **politique nationale** désigne la politique nationale relative à la sécurité et à la santé au travail et au milieu de travail définie conformément aux principes de l'article 4 de la convention (n° 155) sur la sécurité et la santé des travailleurs, 1981.
- ✓ L'expression **système national de sécurité et de santé au travail** ou **système national** désigne l'infrastructure qui constitue le cadre principal pour la mise en œuvre de la politique nationale et des programmes nationaux de sécurité et de santé au travail.
- ✓ L'expression **programme national de sécurité et de santé au travail** ou **programme national** désigne tout programme national qui inclut les objectifs à réaliser selon un calendrier prédéterminé, des priorités et des moyens d'action établis en vue d'améliorer la sécurité et la santé au travail, ainsi que les moyens permettant d'évaluer les progrès accomplis.

Source : Convention (n° 187) sur le cadre promotionnel pour la sécurité et la santé au travail, 2006.

Point de contrôle G.3.2. Etablir et appliquer les lois sur l'amélioration de l'hygiène au travail

Pourquoi ?

Les gouvernements ont la responsabilité de définir les lois qui régissent les questions d'hygiène sur le lieu de travail, et notamment la mise à disposition, par les employeurs, de lavabos, de douches, d'installations sanitaires, ainsi que de dispositifs pour faciliter la MHM et garantir la sécurité sanitaire des aliments. Ces lois sont nécessaires pour permettre à la fois aux employeurs et aux travailleurs de comprendre leurs droits et devoirs respectifs.

Comment ?

☐ Elaborer et mettre régulièrement à jour les lois régissant les questions d'hygiène sur le lieu de travail, en particulier :

- — Les prescriptions relatives au lavage des mains dans différents secteurs d'activité ;
- — Le nombre et le type de lavabos accessibles, ainsi que leur entretien ;
- — Le nombre et le type de salles d'eau, ainsi que leur entretien, compte tenu des spécificités hommes-femmes, au besoin selon l'activité ou le secteur considéré ;
- — Les considérations relatives à la MHM ;
- — Le nombre, le type et la conception spécifique des postes de lavage d'urgence, au besoin selon l'activité ou le secteur considéré ;
- — Les prescriptions en matière d'hygiène alimentaire, y compris l'octroi d'un agrément aux personnes chargées de préparer et de servir les denrées alimentaires ;
- — Les prescriptions relatives au lavage des vêtements sur le lieu de travail, notamment pour des substances dangereuses comme :

- Les pesticides et autres produits agrochimiques
- Les déjections animales (fumier et lisier pâteux)
- Les peintures toxiques et les solvants
- Les déchets médicaux et matières infectieuses
- L'amiante et les matériaux contaminés à l'amiante.

Point de contrôle G.3.3. Analyser et contrôler l'eau destinée à la toilette et contrôler le système d'évacuation des eaux usées

Pourquoi ?

L'eau utilisée pour la toilette sur le lieu de travail doit être potable, de façon à ne présenter aucun risque pour la santé. Les eaux usées doivent également être collectées et traitées dans le respect des normes d'hygiène. L'autorité compétente devrait approuver et contrôler le service des eaux et le ministère des Travaux publics chargés de l'alimentation en eau potable, et contrôler également la collecte et le traitement des eaux usées sur le lieu de travail.

Comment ?

- ☐ Mener des consultations avec les autorités régionales et locales et le ministère des Travaux publics afin de garantir les procédures l'alimentation en eau potable et de traitement des eaux usées.
- ☐ Garantir des ressources suffisantes pour le traitement approprié des eaux usées afin de réduire les risques de contamination environnementale.
- ☐ Le cas échéant, dispenser une formation sur les risques en matière d'hygiène.
- ☐ Contrôler les services d'hygiène pour garantir une cohérence entre l'alimentation en eau potable et le traitement des eaux usées.

Point de contrôle G.3.4. Contrôler les dispositions relatives à l'hygiène sur le lieu de travail

Pourquoi ?

La mise en place d'installations sanitaires accessibles est la première étape pour promouvoir l'hygiène sur le lieu de travail. Or il convient de prévoir également un système visant à garantir que ces installations ont été conçues et sont utilisées correctement.

Comment ?

- ☐ Fournir aux services d'inspection du travail une formation sur les questions fondamentales d'hygiène au travail, et notamment sur :
  - — Les méthodes de gestion de l'hygiène personnelle sur le lieu de travail ;
  - — Le nombre et le type de lavabos, de salles d'eau et de postes de lavage d'urgence, qui doivent être faciles d'accès, en tenant compte des spécificités hommes-femmes ;
  - — Les moyens de lavage des vêtements mis à disposition sur le lieu de travail, en fonction des besoins propres au secteur considéré ;
  - — Les considérations relatives à la MHM ;
  - — Les pratiques d'hygiène alimentaire.
- ☐ Promouvoir la prévention des problèmes liés à l'hygiène en :
  - — Fournissant une assistance technique aux partenaires

sociaux pour la mise à disposition et l'utilisation des installations sanitaires ;
- Menant des visites éducatives planifiées en vue d'informer les partenaires sociaux de leurs devoirs respectifs en matière de gestion de l'hygiène sur le lieu de travail ;
- Étudiant avec les employeurs les plans de conception et de construction des installations sanitaires ;
- Encourageant les campagnes de sensibilisation pour une amélioration de l'hygiène, notamment le lavage des mains et la MHM sur le lieu de travail.

☐ Faire respecter les lois sur l'hygiène au travail, le cas échéant, en appliquant des sanctions pour promouvoir la protection des travailleurs contre les risques en matière d'hygiène. Cela englobe :
- La mise à disposition, dans le respect des normes, du nombre et du type appropriés de lavabos, de salles d'eau, de postes de lavage d'urgence et d'installations de lavage des vêtements, qui doivent être faciles d'accès, au besoin selon l'activité ou le secteur considéré ;
- L'entretien de ces installations.

Module 3 : Hygiène
Liste de contrôle pour les gouvernements

G.3.1	Les politiques, systèmes et programmes de SST prennent-ils en considération l'hygiène sur le lieu de travail (lavabos, douches, MHM, hygiène alimentaire, postes de lavage d'urgence, services de lavage des vêtements) ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
G.3.2	Des lois ont-elles été établies et appliquées en ce qui concerne les dispositions relatives à l'hygiène sur le lieu de travail (lavabos, douches, MHM, hygiène alimentaire, postes de lavage d'urgence, services de lavage des vêtements) ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
G.3.3	Un service des eaux chargé de l'alimentation en eau potable et de l'évacuation des eaux usées a-t-il été approuvé ? Un système a-t-il été mis en place pour contrôler ce service ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
G.3.4	Existe-t-il un système de formation sur les risques en matière d'hygiène destiné aux services d'inspection du travail, qui veille à ce que des inspections soient effectuées systématiquement ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐

Manuel d'action destiné aux employeurs : Hygiène

Les employeurs sont les mieux placés pour mettre en œuvre les lois élaborées par l'autorité compétente et maintenir ainsi leurs lieux de travail dans un état répondant aux normes d'hygiène. Un lieu de travail conforme aux normes d'hygiène est synonyme d'environnement plus sûr non seulement pour les travailleurs, mais aussi pour toutes les personnes présentes sur le lieu de travail. De ce fait, les points de contrôle concernant l'hygiène présentés ci-après ne devraient pas être considérés comme des devoirs, mais plutôt comme des actions positives susceptibles d'aider à promouvoir la santé collective sur le lieu de travail.

Point de contrôle E.3.1. Prendre les dispositions nécessaires pour l'hygiène des mains conformément à la législation nationale

Pourquoi ?

Une bonne hygiène des mains est un moyen efficace de prévenir la propagation des maladies sur le lieu de travail. La première étape à suivre pour faire en sorte que les travailleurs participent aux pratiques d'hygiène personnelle consiste à mettre à leur disposition des installations de lavage de mains conformément aux dispositions prévues par la législation. Cela peut contribuer à réduire les risques de transmission de maladies entre travailleurs et, partant, améliorer leur productivité.

Comment ?

- ☐ En ce qui concerne les lavabos, se référer à la législation nationale (si disponible) car les lois peuvent varier d'un pays à l'autre. Des conseils pratiques sont énoncés ci-après.
- ☐ Mettre au point, si possible à l'avance, un plan et une étude pour la mise à disposition d'installations pour le lavage des mains.
- ☐ Etudier les plans avec l'autorité locale compétente avant de démarrer les travaux pour s'assurer que les plans satisfont à la législation du pays.
- ☐ Mettre au point et entretenir une communication transparente avec le service local des eaux en ce qui concerne l'alimentation en eau potable et l'évacuation des eaux usées.
- ☐ Se référer aux instruments de l'OIT pour toutes recommandations relatives aux lavabos en fonction du secteur d'activité concerné (Module Introduction).

Conseil pratiques concernant les lavabos

- ✓ **Prévoir un nombre suffisant de lavabos** Il convient de prévoir un nombre suffisant de lavabos en fonction du lieu de travail et du nombre de travailleurs. Si les travailleurs doivent attendre pour se laver les mains, ils peuvent se décourager. Gardez à l'esprit que le nombre de lavabos peut être fonction du secteur d'activité (voir le Module Introduction).

- *Directives destinées à l'industrie maritime :* Prévoir en un endroit approprié au minimum **un lavabo pour chaque groupe de six personnes ou moins** qui ne disposent pas d'installations personnelles.

  Source : Convention du travail maritime (MLC), 2006, Titre 3.

✓ **Veiller à ce que les lavabos soient accessibles.** Prévoir des installations accessibles aux personnes handicapées ainsi qu'aux personnes qui sont dans l'incapacité d'utiliser des installations classiques.

✓ **Fournir de l'eau courante potable.** L'eau utilisée pour se laver les mains ne devrait pas présenter de risques pour la santé des travailleurs. Dans les cas où l'on ne dispose pas d'eau potable pour se laver les mains, l'eau non potable utilisée devra être clairement signalée comme telle, afin qu'il n'y ait pas de confusion avec l'eau susceptible d'être bue. L'eau devrait toujours provenir d'une source d'eau vive et ne pas être dormante. Il conviendra de fournir, le cas échéant, de l'eau courante, chaude et froide, en fonction des directives propres à chaque secteur (Module Introduction).

- *Directives destinées aux installations fixes en mer :*

  I1 devrait y avoir au moins un lavabo avec **eau courante, chaude et froide**, pour six personnes.

  Source : Sécurité et hygiène dans la construction des installations fixes en mer dans l'industrie du pétrole : Recueil de directives pratiques du BIT, Genève, 1981.

✓ **Fournir du savon ou des produits de substitution.** Du savon ou d'autres agents nettoyants approuvés, de qualité satisfaisante et non irritants pour la peau, devraient être mis à disposition. Ne pas proposer d'agents nettoyants n'ayant pas été approuvés par l'autorité compétente car ils pourraient causer des dommages corporels.

✓ **Donner des instructions.** Placer des affiches à proximité des lavabos indiquant la bonne procédure à suivre pour se laver les mains (par exemple le matériel produit par l'OMS dans le Guide 3.1).

✓ **Fournir des dispositifs de séchage appropriés.** Les mains humides sont glissantes et peuvent provoquer des accidents involontaires. Des serviettes à usage unique (en papier ou en tissu) ou des sèche-mains à air pulsé devraient être mis à disposition.

✓ **Veiller à ce que les lavabos soient installés aux endroits appropriés**. Les lavabos devraient être accessibles à tous les travailleurs, en tout temps et sur tous les lieux de travail. Ils devraient se trouver à proximité immédiate des toilettes et des endroits présentant des risques d'exposition à des substances dangereuses (voir le Module 1).

- *Le lavage des mains dans les opérations de manipulation des animaux :* Des lavabos devraient être installés à proximité des toilettes, mais aussi dans les lieux où il existe un risque d'exposition susceptible de provoquer des problèmes de santé chez les travailleurs, par exemple là où des animaux sont manipulés ou présents.
  - ✓ L'employeur devrait instituer et faire appliquer la pratique régulière du lavage des mains comme mesure efficace contre un grand nombre des agents pathogènes impliqués dans la transmission des zoonoses.
  - ✓ Eau, savon, désinfectants et serviettes à usage unique devraient être mis à disposition dans les lieux où des animaux infectés ou suspectés de l'être sont présents.

Source : BIT : Recueil de directives pratiques sur la sécurité et la santé dans l'agriculture, Genève, 2010.

✓ **Prévoir de l'éclairage.** Un éclairage naturel ou artificiel devrait être installé dans un souci de confort et de sécurité.

✓ **Accorder suffisamment de temps aux travailleurs pour le lavage des mains.** Si le lavage des mains ne dure pas longtemps, les travailleurs devraient toutefois prendre leur temps pour se laver les mains et ne pas avoir l'impression qu'on leur reproche de ne pas être au travail pendant l'opération.

✓ **Veiller à ce que les installations de lavage des mains ne servent en aucun cas à d'autres usages.** Les lavabos ne devraient pas être utilisés pour laver des objets en raison des risques de contamination. Aucun objet ne doit en empêcher l'accès et ils devraient toujours être prêts pour utilisation par d'autres travailleurs.

✓ **Garantir des moyens appropriés d'évacuation des eaux usées.** L'eau de rinçage de mains sales peut véhiculer des germes ou d'autres substances dangereuses. Les employeurs devraient mettre en place des moyens pour évacuer correctement les eaux usées ou les acheminer vers des sites de traitement.

- *Hygiène des mains dans les soins de santé :* L'hygiène des mains dans les structures de soins est essentielle en raison de l'exposition aux liquides organiques humains, comme le sang. Le sang peut véhiculer de nombreux types de germes différents susceptibles de provoquer des maladies. Pour plus d'information, voir *HealthWISE Manuel d'intervention – Amélioration du travail dans les services de santé, Genève, 2014.*

Point de contrôle E.3.2. Mettre à disposition des salles d'eau conformément à la législation nationale

Pourquoi ?

Outre les mains et le visage, d'autres parties du corps peuvent être exposées à des contaminants sur le lieu de travail. Pour protéger la santé des travailleurs, les employeurs devraient mettre à leur disposition des salles d'eau lorsque le type d'activité ou le secteur considéré l'exige. La mise à disposition de salles d'eau contribue à protéger la santé des travailleurs, ainsi que celle des autres personnes présentes dans l'enceinte ou à proximité du lieu de travail.

Comment ?

- ☐ En ce qui concerne les salles d'eau, se référer à la législation nationale car les lois peuvent varier d'un pays à l'autre. Des conseils pratiques sont énoncés dans la section ci-après.
- ☐ Mettre au point, si possible à l'avance, un plan et une étude pour la mise à disposition de salles d'eau, en veillant à garantir leur facilité d'accès.
- ☐ Etudier les plans avec l'autorité locale compétente avant de démarrer les travaux pour s'assurer que les plans satisfont à la législation du pays.
- ☐ Mettre au point et entretenir une communication transparente avec le service local des eaux ou des acteurs privés en ce qui concerne l'alimentation en eau potable et l'évacuation des eaux usées.
- ☐ Se référer aux instruments de l'OIT pour toutes recommandations relatives aux salles d'eau en fonction du secteur d'activité considéré (Module Introduction).

Conseil pratiques concernant les salles d'eau

- ✓ **Prévoir le type et un nombre suffisant de salles d'eau, qui doivent être faciles d'accès.** Il convient de prévoir suffisamment de salles d'eau en fonction du lieu de travail et du nombre de travailleurs. Non seulement il n'est pas confortable pour les travailleurs de devoir attendre, mais il peut aussi être dangereux d'avoir à attendre pour se rincer lorsqu'on a été contaminé par une substance dangereuse. Le type d'installation devrait permettre aux travailleurs de satisfaire à des normes d'hygiène personnelle qui soient compatibles avec une surveillance appropriée de l'exposition et avec la nécessité d'éviter la propagation de substances dangereuses pour la santé. Voir le Module Introduction pour des conseils en fonction du secteur considéré.

- ✓ **Garantir l'intimité.** Les salles d'eau doivent préserver un minimum d'intimité, c'est pourquoi il doit y avoir des installations séparées pour les hommes et les femmes. Des salles d'eau séparées sont essentielles pour promouvoir le respect et garantir la dignité au travail.

- ✓ **Fournir de l'eau courante potable.** Lorsqu'on se douche, l'eau contaminée peut provoquer des infections en pénétrant dans les yeux ou la bouche. L'eau utilisée pour la toilette devrait être de la

même qualité que celle qui est destinée à être bue. Il conviendrait de fournir de l'eau courante, chaude et froide, pour garantir le confort et la sécurité des travailleurs, l'eau chaude étant en outre plus efficace pour la toilette corporelle.

- ✓ **Fournir du savon.** Du savon ou d'autres agents nettoyants approuvés, de qualité satisfaisante et non irritants pour la peau, devraient être mis à disposition. L'utilisation d'agents n'ayant pas été approuvés, par exemple les solvants toxiques, doit être interdite dans les salles d'eau.

- ✓ **Fournir des dispositifs de séchage appropriés.** Chaque travailleur devrait avoir sa propre serviette personnelle pour se sécher après la douche ou le bain. Les serviettes ne devraient pas être partagées entre travailleurs et être régulièrement lavées.

- ✓ **Veiller à ce que les salles d'eau soient installées aux endroits appropriés.** Les salles d'eau devraient être aisément accessibles à tous sur le lieu de travail, tout en étant situées de sorte qu'elles ne puissent pas être contaminées par des substances utilisées sur le lieu de travail.

- ✓ **Prévoir de l'éclairage.** Un éclairage naturel ou artificiel devrait être installé dans un souci de confort et de sécurité.

- ✓ **Accorder suffisamment de temps aux travailleurs pour la toilette.** Si les travailleurs sont pressés, ils auront le sentiment de ne pas pouvoir prendre le temps de se doucher, ou de se doucher correctement, ce qui peut accroître le risque de problèmes liés à l'hygiène.

- ✓ **Veiller à ce que les salles d'eau ne servent en aucun cas à d'autres usages.** Interdire et faire respecter l'interdiction de laver du matériel professionnel dans les salles d'eau exclusivement destinées à la toilette.

- ✓ **Garantir des moyens appropriés d'évacuation des eaux usées.** Les eaux usées provenant des installations sanitaires doivent être évacuées en toute sécurité, de sorte qu'elles ne contaminent ni les sources d'eau potable ni l'environnement.

Point de contrôle E.3.3. Mettre à disposition des postes de lavage d'urgence conformément à la législation nationale

Pourquoi ?

Des situations d'urgence peuvent survenir inopinément sur le lieu de travail. En cas d'accidents tels que des projections de produits chimiques, le facteur temps est décisif. Les installations de lavage d'urgence permettent une décontamination sur-le-champ, ce qui peut réduire les risques d'effets néfastes pour la santé provoqués par les projections chimiques.

Comment ?

- ☐ Mener une évaluation des risques sur le lieu de travail afin de repérer les endroits où des accidents, notamment des projections chimiques, peuvent se produire.
- ☐ Concevoir des plans pour les postes de lavage d'urgence en fonction des risques existants sur le lieu de travail et conformément à la législation nationale. Des conseils pratiques sont fournis ci-après.
- ☐ Effectuer des contrôles réguliers des postes de lavage d'urgence pour s'assurer qu'ils sont opérationnels.
- ☐ Afficher des instructions claires sur le mode d'utilisation des postes de lavage d'urgence.

Conseils pratiques concernant les postes de lavage d'urgence

- ✓ **Prévoir le type et le nombre approprié de postes de lavage d'urgence.** Le besoin de postes de lavage d'urgence dépendra des substances chimiques utilisées et des tâches effectuées. Le choix d'une protection – qu'il s'agisse d'une douche de sécurité ou d'un poste de lavage d'urgence du visage et des yeux, ou des deux – devrait concorder avec les risques encourus. Le nombre et le type de postes de lavage d'urgence devraient aussi être en conformité avec la législation nationale.

- ✓ **Veiller à ce que les postes de lavage d'urgence soient installés en des points stratégiques**. Les dommages occasionnés au corps, au visage et aux yeux peuvent survenir très rapidement. Des douches de sécurité devraient être situées en des points stratégiques qui permettent la décontamination immédiate en cas de nécessité.

- ✓ **Fournir de l'eau courante potable.** L'eau utilisée dans les douches de sécurité devrait être potable. Dans certains cas, d'autres types de liquides peuvent être utilisés, par exemple des solutions salines. Il convient de consulter la législation nationale sur ce point.

Hiérarchie des mesures de prévention :

La prévention technique et les équipements de protection individuelle, qui réduisent au minimum l'exposition du corps et des yeux à des substances chimiques dangereuses, sont les meilleurs moyens de se protéger contre les lésions. Cependant, les mesures de prévention techniques et les protections oculaires individuelles ne suffisent pas toujours. Des accidents et des situations d'urgence peuvent survenir de manière totalement imprévue. Il convient donc d'installer des postes de lavage sur les lieux de travail présentant un risque d'exposition à des substances chimiques dangereuses.

Point de contrôle E.3.4. Veiller à ce que les mesures d'hygiène appropriées soient prises en ce qui concerne les vêtements de travail et les équipements de protection individuelle

Pourquoi ?

La présence de substances dangereuses, même en faible quantité, sur des vêtements de travail ou des équipements de protection individuelle peut être dangereuse pour la santé. Les employeurs sont responsables du traitement des vêtements de travail et des équipements de protection individuelle, ce qui signifie qu'ils doivent les gérer convenablement, autrement dit soit les laver soit les jeter après utilisation.

Comment ?

- ☐ En ce qui concerne le lavage ou l'élimination des vêtements de travail et des équipements de protection individuelle après utilisation, se référer à la législation nationale ou aux instructions du fabricant.
- ☐ Mettre au point à l'avance un plan et une étude pour la gestion et le nettoyage des vêtements de travail et des équipements de protection individuelle, et étudier les plans avec l'autorité locale compétente.
- ☐ Prévoir des vestiaires séparés pour les hommes et les femmes, où les travailleurs pourront se changer et ranger leurs vêtements personnels, et éliminer ainsi tout risque de contamination.
- ☐ Interdire aux travailleurs de rapporter chez eux des vêtements de travail ou des équipements de protection individuelle contaminés. En aucun cas ils ne devraient être autorisés à rapporter chez eux des vêtements ou équipements pour les laver.
- ☐ Organiser, le cas échéant, le lavage, le nettoyage et la désinfection des vêtements de travail et équipements de protection individuelle contaminés avant de les restituer aux travailleurs, sans frais pour ces derniers.
- ☐ Informer les services de lavage des précautions à prendre pour manipuler les vêtements contaminés.
- ☐ Se référer aux instruments de l'OIT pour toutes recommandations relatives aux équipements de protection individuelle contaminés et aux vestiaires (Module Introduction).

➢ *Laver des équipements de protection individuelle contaminés :*

En cas de lavage des équipements de protection individuelle, les employeurs devraient prendre en considération les risques de contamination environnementale.

- ✓ Des protocoles appropriés devraient être suivis pour le lavage des vêtements potentiellement contaminés afin de veiller à ce que d'autres vêtements utilisés sur le lieu de travail ne soient pas contaminés.
- ✓ Les effluents des eaux utilisées pour laver les vêtements contaminés devraient être gérés de façon à éviter la contamination des sources d'approvisionnement en eau.
- ✓ Les vêtements contaminés ne devraient pas être lavés dans des eaux libres.

Source : BIT : Recueil de directives pratiques sur la sécurité et la santé dans l'agriculture, Genève, 2010.

Point de contrôle E.3.5. Veiller à ce que les mesures appropriées soient prises en matière d'hygiène alimentaire

Pourquoi ?

Il arrive que des travailleurs tombent malades en quelques minutes après avoir ingéré des aliments contaminés, ce qui peut provoquer des épidémies de maladies susceptibles de s'étendre à l'ensemble de la communauté. Les employeurs devraient envisager la sécurité sanitaire des aliments de la même manière que tout autre aspect de la SST, et garder à l'esprit qu'elle peut contribuer à accroître la productivité des travailleurs.

Comment ?

- ☐ Promouvoir et faire respecter les règles fondées sur les cinq clés pour des aliments plus sûrs applicables au lieu de travail.
- ☐ Placer, à proximité des équipements pour la préparation et la consommation des aliments, des affiches présentant les cinq clés pour des aliments plus sûrs.
- ☐ Veiller à ce que des lavabos et, selon les besoins, d'autres installations sanitaires soient mises à disposition et entretenus afin de garantir l'hygiène des mains et du corps, et réduire ainsi les risques de contamination alimentaire.
- ☐ Mettre à disposition, si nécessaire, des équipements pour la préparation et la consommation des aliments qui répondent aux normes d'hygiène. Veiller à ce qu'ils soient accessibles à tous les travailleurs, tout en étant situés à bonne distance des zones ou des activités impliquant l'utilisation de substances dangereuses.
- ☐ Veiller à ce que les fournisseurs de services de restauration soient formés aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Point de contrôle E.3.6. Veiller à ce que les matériels, équipements et services appropriés soient mis à disposition pour la MHM

Pourquoi ?

Les jeunes filles et les femmes qui sont en âge d'avoir leurs règles constituent une part importante de la main-d'œuvre mondiale. Le fait de veiller à ce que leurs besoins en termes d'hygiène menstruelle soient couverts, grâce à une réflexion appropriée sur les installations sanitaires, les toilettes, les poubelles et la prise de conscience, permet de promouvoir la santé et le bien-être des jeunes filles et des femmes, tout en renforçant leur moral et leur productivité.

Comment ?

- ☐ Mettre à disposition des toilettes séparées qui soient accessibles à toutes les femmes. Veiller à ce que les toilettes soient munies d'un dispositif de verrouillage de l'intérieur et d'un éclairage suffisant, pour des raisons à la fois d'intimité et de confort.
- ☐ Prévoir des dispositifs hygiéniques destinés à recevoir les protections hygiéniques souillées.
- ☐ Fournir l'accès à des installations sanitaires séparées (lavabos, douches ou autres). Garantir l'intimité nécessaire pour le lavage et le séchage des protections hygiéniques.
- ☐ Mettre discrètement à disposition sur le lieu de travail une réserve de protections hygiéniques.
- ☐ Charger un professionnel de la santé d'organiser des séances de

sensibilisation à la MHM à l'intention des jeunes filles et des femmes.

- ☐ Sensibiliser également les hommes, notamment les responsables et les superviseurs, afin de mieux faire connaître les besoins en matière de MHM sur le lieu de travail, par exemple la nécessité d'accorder plus de temps aux femmes pour utiliser les installations sanitaires.
- ☐ Promouvoir un environnement favorable où les jeunes filles et les femmes puissent gérer leur menstruation sans gêne et sans être stigmatisées.

Point de contrôle E.3.7. Intégrer l'information sur l'hygiène personnelle dans les activités de formation sur le lieu de travail

Pourquoi ?

Les travailleurs informés sur les moyens d'entretenir convenablement leur hygiène personnelle sur le lieu de travail auront tendance à réduire les risques de tomber malades et à protéger les autres travailleurs de leur entourage.

Comment ?

- ☐ Intégrer la promotion de l'hygiène dans les activités de formation sur le lieu de travail. Pour tous les secteurs, examiner les aspects suivants :
  - — Importance de la pratique régulière du lavage des mains, et moments critiques où il faut impérativement se laver les mains ;
  - — Nécessité d'adopter de bonnes habitudes d'hygiène personnelle, que ce soit chez soi ou au travail ;
  - — Emplacement des lavabos, des salles d'eau et des installations de lavage ;
  - — Emplacement et fonctionnement correct des postes de lavage d'urgence ;
  - — Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène alimentaires, notamment pour les personnes chargées de préparer et de servir les denrées alimentaires ;
  - — Importance de la MHM.
- ☐ Fournir des instructions spécifiques concernant la gestion de l'hygiène personnelle en fonction des secteurs et des conditions de travail. Consulter le Module Introduction pour les instructions particulières.

➢ *L'importance de la formation sur le lieu de travail pour le lavage d'urgence*

Les situations d'urgence provoquées par des projections de produits chimiques peuvent se produire à tout instant et, plus la victime pourra se rincer rapidement le corps ou les yeux, plus le traitement sera efficace. N'oubliez pas :

- ✓ Que chaque travailleur doit recevoir une formation claire sur l'utilisation et la localisation correctes des douches de sécurité et des postes de lavage des yeux ;
- ✓ Qu'il ne faut jamais partir du principe que les travailleurs connaissent déjà l'emplacement des installations d'urgence ou la procédure adéquate à suivre ;
- ✓ De mettre au point des activités de formation interactive et concrète sur les situations d'urgence, par

exemple des exercices pratiques pour apprendre à trouver l'équipement ;
- ✓ De rappeler aux travailleurs que, pour se rincer correctement les yeux lors d'une douche oculaire, il convient de retirer ses lentilles de contact.

Point de contrôle E.3.8. Enregistrer et signaler tout événement, incident, maladie ou accident spécifique lié aux questions d'hygiène

Pourquoi ?

Le fait de suivre l'évolution des événements liés aux questions d'hygiène survenus sur le lieu de travail vous permettra, en tant qu'employeur, d'obtenir des informations importantes sur les améliorations à apporter. Cela permettra aussi à l'autorité compétente de comprendre les tendances locales et régionales en matière de prévention et d'éducation.

Comment ?

- ☐ Mettre au point un système transparent fiable d'enregistrement des événements, incidents, maladies ou accidents spécifiques liés aux questions d'hygiène ; ou intégrer les questions d'hygiène dans votre système existant. Voici des exemples de sujets à examiner :
  - ✓ Dysfonctionnement des installations sanitaires
  - ✓ Epidémie de maladies liées à l'hygiène
  - ✓ Mauvaises conditions de lavage ou de manipulation d'équipements de protection individuelle contaminés
  - ✓ Nécessité d'interdire aux travailleurs de rapporter chez eux des vêtements de travail contaminés.
- ☐ Elaborer un système transparent de signalement de tout événement aux autorités locales.

Module 3 : Hygiène
Liste de contrôle pour les employeurs

E.3.1	Vos locaux sont-ils équipés d'installations de lavage des mains qui satisfont aux exigences de la législation nationale ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.3.2	Vos locaux sont-ils équipés de douches qui satisfont aux exigences de la législation nationale ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.3.3	Vos locaux sont-ils équipés de postes de lavage d'urgence qui satisfont aux exigences de la législation nationale ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.3.4	Existe-t-il des mesures d'hygiène appropriées pour gérer, laver ou jeter les vêtements de travail et les équipements de protection individuelle contaminés ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐

E.3.5	Existe-t-il des mesures d'hygiène alimentaire appropriées ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.3.6	Des matériels, installations et services pour la MHM sont-ils mis à disposition ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.3.7	Les activités de formation sur le lieu de travail fournissent-elles des informations sur les risques et les pratiques adéquates en matière d'hygiène ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
E.3.8	Existe-t-il un système fiable et transparent d'enregistrement et de signalement de tout événement, incident, maladie ou accident lié aux questions d'hygiène ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐

Manuel d'action destiné aux travailleurs : Hygiène

Les travailleurs ont le droit à un milieu de travail sûr et salubre. Ce droit s'accompagne de la responsabilité de prendre les initiatives personnelles appropriées pour maintenir l'hygiène sur le lieu de travail, qu'il s'agisse du lavage des mains ou du signalement de tout risque en matière d'hygiène. En collaboration avec les travailleurs, les représentants des travailleurs et les organisations de travailleurs peuvent appliquer les points de contrôle ci-après pour améliorer l'hygiène sur le lieu de travail, réduire la propagation des maladies, et renforcer le moral, le bien-être et la productivité sur le lieu de travail.

Point de contrôle T.3.1. Se conformer aux règles d'utilisation et d'entretien des installations sanitaires applicables au lieu de travail

Pourquoi ?

Le lavage des mains et la douche sont des méthodes efficaces pour réduire l'exposition aux germes et autres substances dangereuses présentes sur le lieu de travail. Un travailleur qui adopte de bonnes mesures d'hygiène personnelle protègera non seulement sa propre santé, mais aussi celle de sa famille et de ses collègues.

Comment ?

- ☐ Se tenir informé des règles applicables au lieu de travail fixées par l'employeur concernant le lavage des mains et la douche, et s'y conformer.
  - ✓ Suivre les formations organisées par l'employeur ou par l'organisation de travailleurs à laquelle le travailleur est affilié.
  - ✓ Demander des éclaircissements au superviseur si l'on n'a pas bien saisi les règles d'hygiène sur le lieu de travail.
  - ✓ Encourager les jeunes travailleurs à adopter de bonnes pratiques d'hygiène.
- ☐ Se laver les mains régulièrement, conformément aux instructions, et notamment aux moments critiques.
  - Se reporter au tableau « avant » et « après » du Guide 3.1 (Hygiène des mains).
- ☐ Prendre une douche ou un bain, si nécessaire, pour réduire les problèmes liés à l'hygiène.
- ☐ Se laver les mains et le corps avec du savon ou d'autres agents approuvés, mais jamais avec des substances dangereuses.
- ☐ Utiliser sa propre serviette pour se sécher et ne pas la partager avec d'autres travailleurs.
- ☐ Utiliser les installations sanitaires aux fins pour lesquelles elles ont été conçues.
- ☐ Garder les installations sanitaires dans l'état où on les a trouvées en arrivant afin de les maintenir en état de propreté.
- ☐ Connaître l'existence des postes de lavage d'urgence, savoir où ils se trouvent et comprendre leur fonctionnement.

Point de contrôle T.3.2. Se conformer aux règles de gestion hygiénique des vêtements de travail et des équipements de protection individuelle applicables au lieu de travail

Pourquoi ?

Il incombe aux travailleurs de se conformer aux règles relatives à la gestion des vêtements de travail et des équipements de protection individuelle. Ces vêtements et équipements peuvent véhiculer des substances dangereuses et devraient être manipulés conformément aux instructions appropriées, afin de favoriser l'hygiène personnelle et également de réduire le risque de véhiculer des substances dangereuses du lieu de travail au domicile.

Comment ?

- ☐ Se tenir informé des règles applicables au lieu de travail concernant la gestion des vêtements de travail et des équipements de protection individuelle, et s'y conformer.
- ☐ Demander des éclaircissements au superviseur si l'on n'a pas bien saisi les règles de gestion des vêtements et des équipements de protection individuelle.

Lorsqu'on change de vêtements et qu'on se douche au travail :

- ☐ Ranger ses vêtements personnels à l'écart des vêtements de travail afin d'éviter toute contamination, par exemple dans des vestiaires ou des casiers séparés.
- ☐ Se laver les mains ou le corps pour éliminer toute trace de contaminants avant d'enfiler ses vêtements personnels.
- ☐ Laisser à l'employeur le soin de gérer tous les vêtements de travail et équipements de protection individuelle sur le lieu de travail. Ne pas rapporter chez soi de vêtements de travail ou d'équipements de protection individuelle pour les laver !

Lorsqu'on ne change pas de vêtements ou qu'on ne se douche pas au travail :

- ☐ Porter les équipements de protection individuelle mis à disposition pour réduire les risques d'exposition des vêtements personnels sur le lieu de travail.
- ☐ Enlever ses chaussures de travail avant d'entrer chez soi afin de ne pas rapporter de substances dangereuses auxquelles on aurait été exposé sur le lieu de travail.
- ☐ Changer de vêtements dès qu'on rentre chez soi, le mieux étant avant tout contact avec la famille, notamment les enfants.
- ☐ Se laver les mains ou se doucher dès que l'on rentre chez soi.
- ☐ Laver ses vêtements de travail dès que possible, séparément de ceux de la famille, de façon à prévenir toute contamination.

Point de contrôle T.3.3. Se conformer aux règles d'hygiène alimentaire applicables au lieu de travail

Pourquoi ?

Des germes et des substances chimiques peuvent être aisément transmis aux aliments lorsque ceux-ci sont préparés, manipulés, servis ou consommés. Les maladies d'origine alimentaire peuvent facilement rendre malade et entraîner inutilement des jours d'absence ou provoquer des maladies.

Comment ?

- ☐ Suivre les cinq clés pour des

aliments plus sûrs.

- Se laver les mains avec de l'eau et du savon (ou autres agents nettoyants) avant de préparer, manipuler, servir ou consommer des aliments. Se laver les mains ou, si nécessaire, prendre une douche, et laisser ses vêtements de travail sales à l'écart des lieux de préparation et de consommation des aliments.
- Séparer les aliments crus des aliments cuits.
- Bien faire cuire les aliments pour tuer les germes.
- Maintenir les aliments à bonne température (par réfrigération), si nécessaire.
- Utiliser de l'eau potable pour laver les aliments et les ustensiles de cuisine, ainsi que pour cuisiner.

☐ Prendre ses repas uniquement dans les lieux prévus à cet effet. Ne pas manger ni boire pas dans des zones susceptibles de contenir des substances dangereuses.

☐ Toute personne qui travaille dans les services de restauration devra se conformer à la réglementation relative à la sécurité et aux normes d'hygiène en vigueur dans le secteur.

Point de contrôle T.3.4. Surveiller et signaler les risques liés à l'hygiène

Pourquoi ?

Les conditions de travail peuvent changer rapidement et de manière imprévisible. Des travailleurs toujours attentifs aux risques en matière d'hygiène et aux comportements à risque et qui, le cas échéant, les signaleraient contribuent à maintenir durablement un lieu de travail répondant aux normes d'hygiène.

Comment ?

☐ Être attentif aux conditions de travail qui ne répondent pas aux normes d'hygiène :

- — Installations sanitaires endommagées ou mal entretenues ;
- — Absence de savon ou de serviettes dans les installations sanitaires ;
- — Vêtements de travail ou équipements de protection individuelle contaminés rangés dans des vestiaires contenant des vêtements propres ;
- — Absence de services et d'équipements pour la MHM.

☐ Être attentif aux autres travailleurs qui ne respectent pas les normes d'hygiène, notamment qui :

- — Ne se lavent pas les mains aux moments critiques, notamment avant de servir des aliments ;
- — Utilisent à mauvais escient les installations prévues pour la toilette, par exemple pour laver des vêtements ou des équipements ;
- — Lavent des équipements de protection individuelle contaminés dans des sources d'eau locales.

Signaler à un superviseur tout comportement ou situation susceptible de présenter des risques en matière d'hygiène. Garder à l'esprit qu'il existe des risques potentiels – qui pourront provoquer des problèmes de santé à l'avenir si l'on n'y remédie pas – ou réels – qui contribuent activement à poser des problèmes de santé.

- *Gestion de l'hygiène menstruelle (MHM)*

Les jeunes filles et les femmes qui travaillent ont le droit à des services et à des équipements sur le lieu de travail propres à favoriser une bonne gestion de l'hygiène menstruelle. Les travailleuses devraient se sentir habilitées à signaler toute situation qui ne répondrait pas à leurs besoins en matière de MHM.

- *Surveiller et signaler : une priorité des syndicats et des comités de sécurité*

Surveiller activement le lieu de travail et informer les superviseurs de conditions ou comportements potentiellement dangereux est une obligation pour les travailleurs et leurs représentants.

Signaler des situations ou des comportements dangereux ne devrait pas être considéré comme une action négative, mais plutôt être récompensé comme un moyen de promouvoir des conditions de travail qui respectent les normes d'hygiène, faisant ainsi du lieu de travail un endroit sûr et salubre pour toutes les personnes présentes.

Les syndicats, les représentants des travailleurs et les comités de sécurité au travail jouent un rôle important dans le suivi et la divulgation des indicateurs de SST. Une étude menée par le Bureau des activités pour les travailleurs (ACTRAV) du BIT a évalué les mesures et structures existantes sur le lieu de travail pour améliorer la SST et les conditions de travail. Cette étude a révélé que la présence de syndicats a eu une incidence positive sur un certain nombre de questions relatives à la SST. Elle a également établi qu'il est plus probable d'apporter des améliorations au lieu de travail lorsque les résultats du suivi de l'exposition sur le lieu de travail sont communiqués aux représentants syndicaux.

Source: Rice, Annie et Repo, Paula (2000): Health and safety at the workplace – Trade union experiences in Central and Eastern Europe (en anglais uniquement)*, EAT/BP-Budapest.*

Module 3 : Hygiène

Liste de contrôle pour les travailleurs, les représentants des travailleurs et les organisations de travailleurs

T.3.1	Les règles relatives à l'utilisation et à l'entretien des installations sanitaires applicables au lieu de travail sont-elles respectées ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
T.3.2	Les règles relatives à la gestion, dans le respect des normes d'hygiène, des vêtements de travail et des équipements de protection individuelle applicables au lieu de travail sont-elles respectées ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
T.3.3	Les règles relatives à l'hygiène alimentaire applicables au lieu de travail sont-elles respectées ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐
T.3.4	Existe-t-il un système de contrôle et de suivi actif des risques en matière d'hygiène et des comportements des travailleurs en ce qui concerne l'hygiène ?	☐ Oui ☐ Non
	Quelles mesures proposez-vous ? Suggestions :	Priorité ? ☐