Le réseau des structures d'insertion par l'activité économique - SIAE - de la Seine-Saint-Denis

PRÉFET DE LA RÉGION ÎLE-DE-FRANCE
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (Direccte)

Cet outil est issu de l'action de professionnalisation « Prévention des risques professionnels » organisée par Inser'Eco93, en partenariat avec la Direccte Île-de-France, conçue et animée par la Fédération des entreprises d'insertion, enrichie par Inser'Eco93, à destination des salarié·e·s permanent·e·s des SIAE de Seine-Saint-Denis. *Date d'actualisation :* ***janvier 2021.***

Outil d'aide pour définir les actions destinées à prévenir les risques professionnels liés au

DANGERS BIOLOGIQUES

Attention ! *Ce mémo n'est donné qu'à titre d'exemples et ne dispense pas les responsables de la prévention des risques professionnels de s'informer sur les réglementations en cours, et de procéder à une évaluation des risques professionnels spécifique à leur structure, ses conditions de travail et celle de ses collaborateur·rice·s.*

Important : la prévention des risques biologiques est réglementée par le Code du travail notamment par les articles R4421-1 à R4427-5.

Exemples de dispositifs et d'activités à risques

Secteurs d'activités concernés : tous.

Agents biologiques à risques infectieux, cancérigènes, etc.

- bactéries
- champignons microscopiques
- virus
- parasites
- toxines, etc.

Substances pouvant provoquer des allergies

- spores de moisissures
- pollens
- venins de guêpes, d'abeilles, de frelons, etc.
- micropoils de chenilles urticantes
- poils ou plumes d'animaux
- acariens
- aliments
- ciment
- produits de nettoyage
- etc.

Réservoir d'agents biologiques à risques

- êtres humains : personnes malades, liquides infectieux (sang, urine, salive, etc.), etc.
- animaux (déjections et excréments d'animaux, fientes d'oiseaux, produits d'avortements, cuir et laines non traités, salives, urines, etc.) : tiques, moustiques, araignées, chenilles, chiens, chats, rats, oiseaux, serpents, etc.
- champignons, moisissures, etc.
- végétaux : pollens, plantes toxiques, échardes, etc.
- environnement : terres, eaux, boues, déchets, objets rouilles, etc.
- etc.

Voies de contamination

- contact avec des surfaces contaminées via : la peau, les yeux, le nez, la bouche, etc.
- inhalation : poussières, gouttelettes, aérosols, etc.
- inoculation : piqûres ou coupures avec des objets contaminés, morsure ou piqûre d'animaux (rats, serpents, insectes), etc.
- ingestion par exemple en portant les mains ou un objet souillé à la bouche, etc.

Etat de santé des collaborateur·rice·s

- système immunitaire défaillant
- antécédents allergiques
- vaccins non à jour
- grossesse en cours
- plaies ouvertes non traitées
- etc.

Conditions environnementales favorables au développement de certains agents biologiques

- certaines température en fonction des agents biologiques
- humidité
- etc.

Exemples de conséquences possibles

Les danger biologiques peuvent entraîner des séquelles lourdes :

- Maladies infectieuses : aspergillose, brucellose, chikungunya, coqueluche, dengue, grippes, hépatites, légionellose, leptospirose, ornithose, psittacose, tétanos, tuberculose, etc.
- Maladies parasitaires : toxoplasmose, maladie de lyme, etc.
- Affection de la peaux : lésions cutanées, verrues, dermites d'irritation, ulcérations, etc.
- Affection des yeux : conjonctivite, larmoiements, œdèmes des paupières, etc.
- Troubles intestinaux : nausées, gastro-entérites, etc.
- Troubles respiratoires : asthme, rhinite, picotements laryngés, pneumonie, syndrome toxique des poussières organiques, etc.
- Allergies aux : pollens, poils, plumes, aliments, ciment, moisissures, etc.
- Fièvres, maux de têtes, complications cardiaques, cancers, décès, etc.
- Perturbation du bon déroulement ou l'issue de grossesse : avortement, prématurité, malformation, etc.

Plus votre démarche de prévention est co-construite avec les premier·e·s concerné·e·s, les salarié·e·s, plus elle sera efficace !

Choisir du matériel et des produits, outils, machines ou installations sécurisants

- Choisir des **produits de nettoyage** adaptés au risques biologiques des activités.
- **Solutions hydro-alcooliques** pour l'hygiène des mains.
- Privilégier du **matériel à usage unique**.
- etc.

Mettre en œuvre des dispositifs de contrôle et de maintenance

- Vérifier régulièrement l'état de la **climatisation**, afin de limiter l'humidité propice au développement des micro-organismes dans les locaux.
- Veiller à **l'entretien et la maintenance des locaux** afin de prévenir l'apparition de moisissures.
- Assurer le bon fonctionnement des **EPI**, leur maintien dans un état hygiénique satisfaisant en les entretenant, les réparant et en les remplaçant, si nécessaire.
- etc.

Choisir des équipements de protection individuelle - EPI - adaptés

- Privilégier toujours la **protection collective** à la protection individuelle.
- **Mettre à disposition des collaborateur·rice·s des EPI appropriés** à leur activité et, lorsque le caractère particulièrement insalubre ou salissant des travaux l'exige, des vêtements de travail approprié.
- **Gants** étanches pour éviter que la peau rentre en contact avec des surfaces et objets contaminés.
- **Lunettes-masques et écrans faciaux** pour se protéger des projections de liquides ou de poussières contaminés vers les yeux ou le visage.
- **Appareils de protection respiratoire anti-aérosols** pour protéger contre l'inhalation de certains agents biologiques.
- **Vêtements de protection** adaptés au risques.
- etc.

Aménager l'environnement de travail

- **Confiner** les zones à risques.
- Organiser la **circulation** et la manutention des produits contaminants.
- Organiser **le stockage et l'élimination des déchets comportant des risques biologiques**.
- Installer une **ventilation** dans les espaces propices à l'humidité afin de limiter le développement de micro-organismes.
- Veiller à ce que les **surfaces à nettoyer** soient étanches et facilement accessibles.
- Installer des **vestiaires** qui permettent de séparer les vêtements de ville des vêtements de travail.
- etc.

Modifier l'organisation du travail

- Afficher les **règles d'hygiène**.
- Se tenir régulièrement au courant des **agents sensibilisants** pouvant provoquer des allergies : fiches de données de sécurité des substances chimiques, informations figurant sur l'étiquette des produits, règlementation et les tableaux de maladies professionnelles, base de données spécifiques, etc.
- Mettre à disposition des collaborateur·rice·s, même dans les chantiers mobiles et les véhicules, de **l'eau, du savon liquide, des essuie-mains jetables et une poubelle** permettant le lavage des mains.
- Vérifier que les **vaccins** des collaborateur·rice·s soit à jour en fonction des risques au poste de travail.
- Organiser le **nettoyage** (la désinfection ou la stérilisation, selon le risque) régulier des surfaces (sols, plans de travail, etc.) des postes de travail, mais aussi des vestiaires, des douches, des sanitaires, des salles de repos et de restauration.
- Organiser une collecte et traitement rapide des **déchets** afin d'éviter la prolifération des bactéries et moisissures. Entre temps, protéger les déchets des intempéries et des animaux (rongeurs, oiseaux, insectes, etc.). Prévoir des conteneurs spécifiques pour les déchets alimentaires afin de ne pas attirer des rats.
- Au besoin, disperser des **agents biologiques pathogènes contre la prolifération** des insectes, des rongeurs, etc.
- **Isoler** l'animal ou le patient malade.
- **Informer de manière répétée** sur les risques biologiques et leur évolution, les précautions à prendre pour éviter l'exposition, le port et l'utilisation des EPI, la procédure à suivre en cas d'accident, les modifications des procédés de travail, etc.
- Veiller à l'accessibilité rapide de la **trousse de secours** et à **organiser les secours.**
- etc.

Adapter les instructions données aux collaborateur·rice·s

- Vérifiez que vos **vaccins** sont à jour.
- Signalez vos **allergies** à votre supérieur.
- Portez des **EPI** propres et adaptés aux risques : masques, gants, lunettes, etc. Respectez les consignes de port et de déshabillage des **EPI**.
- Jetez les **déchets alimentaires** toujours dans les poubelles qui leur son destinés afin de ne pas attirer des rats.
- Détruisez les **gites larvaires** des moustiques.
- Utilisez une pression faible pour nettoyer des surfaces au **jet d'eau à haute pression**, voire privilégiez le nettoyage avec une raclette ou un aspirateur.
- Respectez scrupuleusement les **mesures d'hygiène** pour éviter de vous contaminer :
  - portez la tenue de travail spécifique avant d'entrer dans une zone contaminée. Changez fréquemment de vêtements de travail et à chaque fois que ceux-ci ont été souillés. Attention, le cuir et autres matières poreuses ne sont pas nettoyables, une fois contaminés, ils doivent être éliminés comme des déchets chimiques.
  - lavez-vous systématiquement les mains en quittant votre poste de travail, avant de manger, boire ou fumer, avant et après le port de gants, après tout contact avec un objet potentiellement contaminé, etc. Utilisez un savon liquide doux, rincez à l'eau tiède et séchez soigneusement les mains à l'aide d'un papier essuie-mains à usage unique.
  - ne buvez pas, ne mangez pas et ne fumez pas sur les lieux de travail.
  - n'entreposez pas vos aliments, boissons, médicaments ou tabac dans des lieux contaminés.
  - en cas de blessure, lavez immédiatement la plaie avec de l'eau potable ou du savon, puis désinfectez la blessure pendant 5 minutes. Protégez toute plaie, même petite, avec un pansement imperméable.
  - ne portez pas vos mains ni un objet, par exemple un stylo, à la bouche.
  - dans tous les cas, ôtez vos vêtements de travail en quittant votre poste. En fonction de votre activité prenez une douche après le travail.

➔

- Nettoyez immédiatement toute **tâches d'huiles et de graisse**.
- Vérifiez que la **réserve d'eau potable** embarquée dans le véhicule est suffisante, que la **boîte de secours** est complète et que la date d'utilisation des produits et toujours valables.
- Veillez à **ne pas transporter les agents biologiques hors des zones contaminées** afin de ne pas contaminer votre entourage professionnel et familial. Ne portez pas de vêtements de travail souillés dans des endroits tels que les bureaux, les salles de repos, de restauration, etc.
- Informez l'encadrement d'éventuels **dysfonctionnements** et/ou dégradation des conditions de travail, des activités et de l'environnement de travail.
- etc.

Former et entraîner les collaborateur·rice·s

- aux **risques biologiques**.
- aux port et l'ajustement des **EPI**.
- aux respect des **mesures d'hygiène**.
- etc.

Actions spécifiques pour certains publics

- **Femmes enceintes, personnels immunodéprimés, allergiques :** aménager leur poste de travail et vaccinations en fonction des risques biologiques, etc.
- **Intérimaires et intervenants extérieurs :** informer les sur les risques biologiques, les précautions à prendre pour éviter l'exposition, le port et l'utilisation des EPI, la procédure à suivre en cas d'accident, etc.

Exemples de points de vigilance et d'action de préventions spécifiques à certains secteurs d'activité

Attention ! *Les exemples ci-dessous complètent les actions de préventions valables pour tous les secteurs d'activité proposés précédemment. Ils attirent l'attention sur des spécificités liées à certains secteurs d'activité et ne sont donnés qu'à titre d'exemple. Au responsable de la prévention des risques professionnels de les compléter en fonction des réalités de terrain de son entreprise.*

Bâtiment et construction

Exemples de dispositifs et d'activités à risques :

- Débris métalliques et huiles (fluides de coupe) colonisés par des micro-organismes.
- Fientes d'oiseaux lors de la réfection de toitures, la pose d'antennes, etc.

Exemples d'actions de prévention :

Aménager l'environnement de travail

- Mettre en place des **dispositifs empêchant les oiseaux de s'installer** sur le toit, les façades, etc. : grillages, filets, etc.

Adapter les instructions données aux collaborateur·rice·s

- Nettoyez et désinfectez les éléments intervenant lors du **changement de fluides,** utilisez la concentration recommandée par le fabricant, filtrer les débris métalliques et les huiles.

Collecte, ramassage et traitement de déchets et d'objets à réemployer ou à revaloriser

Exemples de dispositifs et d'activités à risques :

- Ramassage, traitement, récupération de déchets médicaux, d'ordures ménagères, compostage des déchets, etc.
- Contaminations par : objets tranchants, piqûres d'insectes, contact avec les micro-organismes, inhalation de poussières infectieuses ou allergisantes, etc.

Exemples d'actions de prévention :

Choisir des EPI adaptés

- **Salopettes jetables** pour effectuer des travaux malpropres ou des tâches d'entretien et de nettoyage.

Modifier l'organisation du travail

- Mettre en place une **surveillance médicale renforcée** pour les collaborateur·rice·s : vaccin DTP (diphtérique, tétanique et poliomyélitique), hépatite A et B, leptospirose, etc.
- **Dératiser** efficacement les locaux.

Adapter les instructions données aux collaborateur·rice·s

- Prenez une **douche** après le travail.

Espaces verts et jardins

Exemples de dispositifs et d'activités à risques :

- Entretiens des berges, taille des haies, débroussaillage, etc.
- Plaies souillées par de la terre contaminée.
- Morsures et piqûres d'animaux : rats, serpents, moustiques, tiques, araignées, abeilles, guêpes, frelons, etc.
- Contacts avec les poils de chenilles urticantes, les urines de rats, etc.

Exemples d'actions de prévention :

Choisir du matériel et des produits, outils, machines ou installations sécurisants

- Mettre à disposition des collaborateur·rice·s des **pinces** permettant de ramasser des objets contaminés : seringues, verres cassés, etc.
- Mettre à disposition dans la boite à secours un **tire-tique**.

Modifier l'organisation du travail

- Avant chaque nouvelle mission effectuer un **repérage de terrain** sur la présence d'animaux morts ou vivants, de seringues, de verres cassés, etc.
- Faites tondre les herbes hautes afin de limiter la possibilité de contact avec des **tiques**.
- Ramasser le **foin** avant qu'il ne moisisse.

Adapter les instructions données aux collaborateur·rice·s

- Vérifiez votre **vaccination antitétanique**, consultez un médecin si la vaccination n'est pas à jour ou si vous avez un doute.
- Signalez vos **allergies**, notamment aux piqûres d'insectes à votre supérieur.
- Portez des **gants** résistants. Mettez toujours vos **gants** pour toucher les poubelles des déchets verts.
- Portez des **vêtements** longs et fermés couvrant les bras et les jambes.
- Pour le **travail dans l'eau**, portez des bottes ou des cuissardes, des gants étanches, etc.
- Enlevez les **cadavres d'animaux** avec précaution : utilisez des gants étanches jetables, mettez le cadavre dans un sac étanche et fermez le, éliminez le sac dans des ordures ménagères, retirez

les gants sans vous contaminer, lavez vous le mains correctement au savon.

- Enlevez les **seringues et verres** avec précaution : servez-vous de pinces adaptées pour les ramasser, disposez les dans une boîte adaptée aux déchets d'activités de soins à risques infectieux - DASRI.
- Utilisez des **répulsifs** : antimoustiques et antitiques.
- A la fin de la journée, inspectez minutieusement tout le corps à la recherche de **tiques**, retirez les le cas échéant avec un tire-tique ou une pince fine, puis surveillez le point de piqûre. En cas d'apparition de fièvre ou d'une plaque rouge, consultez votre médecin.
- En cas de **piqûre avec une seringue usagée** : désinfectez et prenez un avis médical.
- En cas de **piqûre de moustique, de guêpe, de frelons** : surveillez et consultez un médecin en cas de réaction importante, inhabituelle.
- En cas de **morsure de rat, de chat, de chien,** etc. : désinfectez, protégez la plaie et prenez l'avis médical.

Nettoyage

Exemples de dispositifs et d'activités à risques :

- Nettoyage des sanitaires, nettoyage de la fiente d'oiseaux, manipulation de sacs poubelles, etc.
- Contamination par certains déchets : seringues, verres, objets tranchants, etc.

Exemples d'actions de prévention :

Choisir du matériel et des produits, outils, machines ou installations sécurisants

- Pour l'élimination des **déchets piquants ou coupants :** conteneurs imperforables, poubelles basculantes pour leur transport, etc.

Modifier l'organisation du travail

- Étudier l'**organisation du travail** avec les médecins du travail des entreprises utilisatrices et intervenantes.
- Décider des **techniques de nettoyage** (utilisation ou non d'eau à haute pression, etc.)**,** et de la **présence indispensable de personnel qualifié**, en fonction d'éventuels risques biologiques spécifiques aux espaces à nettoyer. Idem pour les types de **vaccins** obligatoires.

Adapter les instructions données aux collaborateur·rice·s

- Concernant les **fientes d'oiseaux** : évitez le grattage à sec, le nettoyage à jets d'eau à haute pression, portez un appareil de protection respiratoire, etc.
- Concernant les **liquides biologiques desséchés** (sang, urines, etc.) : évitez le nettoyage à jets d'eau à haute pression.
- Vérifiez votre **vaccination antitétanique**, consultez un médecin si la vaccination n'est pas à jour ou si vous avez un doute.

Former et entraîner les collaborateur·rice·s

- aux **règles d'hygiène** de manière répétée.
- aux **risques de contamination lors de l'emploi de systèmes de nettoyage à haute ou très haute pression**.

Restauration

Exemples de dispositifs et d'activités à risques :

- Manipulation des aliments
- Nettoyage
- Eaux usées et déchets contaminés : contact cutané, inhalation, etc.
- Collaborateur·rice·s allergiques : aliments, épices, addictifs alimentaires, moisissures alimentaires ou de stockage, etc.

Exemples d'actions de prévention :

Choisir du matériel et des produits, outils, machines ou installations sécurisants

- **Lave-mains** : à commande hygiénique et alimenté en eau potable tiède.
- **Brosse à ongles :** à n'utiliser qu'en cas de mains et/ou ongles particulièrement sales.
- **Le savon liquide :** le savon liquide utilisé peut être bactéricide mais ce n'est pas une obligation.
- **Système d'essuyage à usage unique :** papier à usage unique, système de tissu auto-enrouleur.
- **Poubelles :** à commande hygiénique et équipées de sacs en plastique. Prévoir un nombre suffisant de poubelles.
- **Dispositifs antinuisibles** : tubes fluorescents contre les insectes volants, pièges contre rongeurs, raticide sur base anticoagulants, etc. Attention l'application de produits antiparasitaires n'est pas autorisée en présence de denrées alimentaires, même conditionnées.

Mettre en œuvre des dispositifs de contrôle et de maintenance

- Respecter et faire respecter les **procédures de surveillance** : surveillance des températures de cuisson des aliments, surveillance du stockage des denrées alimentaires, détection de la présence de nuisibles, etc.
- Établir des procédures de vérification régulière pour contrôler la bonne mise en œuvre du plan **HACCP**. Mettre en place une documentation et un archivage permettant de retracer la bonne application des procédures (température, etc.)
- Veiller à l'entretien correct des **sanitaires** et au bon approvisionnement des distributeurs, au bon état de fonctionnement du système de tissu auto-enrouleur de l'appareil d'essuyage à usage unique.
- Maintenir en état propre les **siphons des grilles d'évacuation**.
- Veiller à ce que **les ballons et circuits d'eau chaude** soient vidés et purgés régulièrement afin de prévenir le risque de légionellose.

Aménager l'environnement de travail

- Disposer les **poubelles** à proximité des postes de travail. Adapter le nombre et le volume de poubelles en fonction des besoins. Utiliser, à proximité des plans de travail, des poubelles « tampon » permettant un stockage temporaire de déchets et vider ces récipients chaque fois que nécessaire (et au minimum à la fin de la demi-journée) dans la poubelle de la cuisine. Afin d'éviter de poser les emballage sur les plans de travail, réservez une zone dédiée exclusivement au déballage : chariot, étagère, table, etc. Dans le cas de la reprise de certains conditionnements ou emballages par le fournisseur, stockez-les dans une zone à part. Éviter de placer les poubelles dans un courant d'air ou à proximité d'une source de chaleur.
- Aménager les locaux afin de **maîtriser les nuisibles** : fermeture hermétique des portes et fenêtres, moustiquaires ou grillages pour les fenêtres à ouvrir, colmatage des trous de câbles, de tuyaux ou de canalisation, paniers siphon des grilles d'évacuation. Limiter les sources d'humidité (eau stagnante, etc.) dans les locaux.

Modifier l'organisation du travail

- Surveiller l'**état de santé** des collaborateur·rice·s : faire changer de poste de travail les personnes présentant des infections dermiques ou des troubles gastro-intestinaux afin que celles-ci ne manipulent pas des aliments non préemballés, contrôle visuel de l'hygiène corporelle du personnel, du port et de la propreté de la tenue complète, etc.
- Mettre en place des **actions correctives** lorsque la surveillance révèle qu'un point de maîtrise (PM) ou un point critique (PC) n'est pas maîtrisé.
- Définir et appliquer un **plan de nettoyage et désinfection**. Choisir des

produits de nettoyage et désinfection en fonction de leur efficacité, de leur compatibilité avec les matériaux présents dans l'entreprise, etc. Alterner les produits pour éviter la sélection de souches résistantes, de biofilms, etc. Surveiller les opérations de nettoyage et de désinfection et vérifier leur efficacité.

- Signaler sans délais la présence de **nuisibles** et procéder à chaque fois que nécessaire à des traitements adaptés et sécurisés. Mettre en place un plan de prévention et de lutte contre les nuisibles.
- Assurer un **rangement méthodique des denrées stockées**.

Adapter les instructions données aux collaborateur·rice·s

- Appliquez scrupuleusement toutes les **consignes d'hygiène** : bonne hygiène corporelle, tenue de travail adéquate et propre, comportement approprié. Signalez tout état de santé (vomissement, diarrhée, plaie infectée, rhinite) qui pourrait conduire à la contamination des produits. Portez les cheveux court ou attachés. Ne portez pas de bijoux, de montres ou de piercing dans la zone de fabrication.
- Veillez particulièrement à l'**hygiène des mains**, des avants-bras et des ongles (sans vernis à ongles ni faux-ongles) : lavage régulière et au moins à la prise ou à la reprise du travail, après passage aux toilettes, après s'être mouché, avoir toussé, s'être touché le nez, les cheveux ou la tête, après une opération contaminante (manipulation des poubelles, des emballages et des œufs coquille, épluchage des légumes, etc.), avant des opérations sensibles (hachage, etc.) ou avant manipulation de produits sensibles (mayonnaise, tartare, carpaccio, etc.). Ne lavez pas vos mains avec du liquide vaisselle ou un détergeant. Lors de la mise en œuvre de tout produit à risque, portez des gants.
- En cas de **rhinopharyngée**, portez un masque recouvrant le nez et la bouche.
- En cas de **plaie ouverte**, nettoyez et désinfectez-la, protégez-la avec un pansement étanche renouvelé régulièrement et portez obligatoirement des gants, voire de doigtier.
- Ne réalisez pas des opérations de net**toyage et désinfection** en présence de denrées alimentaires.
- Éliminez rapidement les **déchets** dans de bonne conditions d'hygiène. Utilisez les poubelles adaptées correctement et videz les régulièrement. Éliminez le plus rapidement possible tous les emballages en carton et en bois ainsi que les caisses en polystyrène. Évitez d'introduire des emballages dans les locaux de fabrication. Au moment du déballage, évitez de déposer les emballages sur les plans de travail. Si le déballage a lieu malgré tout sur un plan de travail, il doit être suivi d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces du plan de travail. Éliminez le plus rapidement possible les divers déchets après préparation. Évacuez-les des plans de travail dès la fin de préparation. Videz régulièrement les poubelles et ne surchargez pas les sacs. Après chaque opération lavez-vous soigneusement les mains. Nettoyez et désinfectez les poubelles régulièrement et au moins à chaque fin de journée de travail. Déversez les poubelles de cuisine quotidiennement dans les poubelles de voirie.
- A la **réception des marchandises** : vérifiez l'intégrité des emballages, recherchez la présence de nuisibles.
- Refermez toujours hermétiquement les **conditionnements des denrées entreposées**.
- Ne **stockez** pas les denrées à même le sol.

Former et entraîner les collaborateur·rice·s

- à **l'hygiène pour la restauration** (HACCP)
- au **nettoyage et à la désinfection** : connaissance des produits et des règles de sécurité, méthodes et mode d'emploi, compétence et comportement, etc.

Actions spécifiques pour certains publics

- **Personnes extérieures à l'entreprise** (maintenance, livraison, etc.) : mettre à disposition des tenues de protection, prévoir et indiquer des circuits de circulation, les horaires d'intervention, etc.

Services à domicile

Exemples de dispositifs et d'activités à risques :

- Nettoyage des sanitaires, cuisine, jardinage, bricolage, etc.
- Locaux mal entretenus
- Présence d'animaux (chiens agressifs, chats, parasites, oiseaux, etc.) : morsures, griffures, plaies infectées, allergies (poils, plumes, etc.), toxoplasmose, ornithose, etc.
- Contact avec des personnes malades, du linge ou des objets souillés, etc.

Exemples d'actions de prévention :

Modifier l'organisation du travail

- Rappeler aux intervenant·e·s en permanence l'importance de porter les **EPI.**
- En cas de présence d'**animal**, demander l'isolement de l'animal lors de l'intervention, et la vaccination antirabique du chien ou du chat. Inciter les intervenant·e·s à signaler leur allergies aux poils ou aux plumes, etc.

Adapter les instructions données aux collaborateur·rice·s

- Portez toujours vos **EPI**.
- Changez régulièrement la **litière des chats** afin d'éviter le développement de l'agent de la toxoplasmose.

Former et entraîner les collaborateur·rice·s

- **à l'hygiène** et plus particulièrement à la reconnaissance des déchets infectieux - DASRI - à ne pas toucher.

Transport et logistique

Exemples de dispositifs et d'activités à risques :

- Manipulation d'objets souillés : terre, palettes abîmés, fientes et déjections animales sur des objets entreposés longtemps à l'air libre, animaux vivants en cage, etc.
- Voies de contamination : contact cutané, coupure avec des objets souillés, piqûre par une écharde, inhalation, etc.

Exemples d'actions de prévention :

Modifier l'organisation du travail

- **Évacuer les vielles palette**s comportant des échardes et des clous souillés, etc.

Adapter les instructions données aux collaborateur·rice·s

- Veillez à ne pas projeter des particules ou des poussières au **lavage à haute pression et au soufflage**.
- Vérifiez votre **vaccination antitétanique**, consultez un médecin si la vaccination n'est pas à jour ou si vous avez un doute.

Pour aller plus loin

Site Internet :

- *www.inrs.fr/risques/biologiques*

Documents

- *Les risques biologiques en milieu professionnel* publié en 2019 par l'Inrs, l'Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles.
- *Guide de bonne pratique d'hygiène – Restaurateurs* publié en 2015 par la Dila, la Direction de l'information légale et administrative.