



BATIMENT ET TRAVAUX PUBLICS quelles précautions prendre contre le Choléra ?

CHOLERA

Quels sont les risques de transmission ?

- * **Quand vous êtes touchés par une personne contaminée ou vous touchez un objet utilisé par une personne contaminée.** D'où l'importance d'éviter les contacts physiques ;
- * **Quand vous portez vos mains non lavées ou un objet contaminé au visage.** La bactérie peut vous contaminer. D'où l'importance de se laver correctement les mains et de limiter le partage d'objets.

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du guide des mesures de prévention des risques de contamination au choléra pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise pour votre métier ou votre secteur d'activité. La démarche doit conduire :

- * à éviter les risques d'exposition à la bactérie ;
- * à évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;
- * à identifier les mesures de protection collectives et individuelles nécessaires.
- * A actualiser le document unique d'évaluation des risques professionnels

Mesures organisationnelles

- * **L'employeur** met en place les mesures d'organisationnelles et veille à leur application **cela passe notamment par :**
- * **Respecter les mesures d'hygiène** Les locaux doivent être équipés de savon, gel hydroalcoolique, essuie-mains jetables, de produits de désinfection (pour les tables, outils, matériels communs...) ;
- * **Éviter de partager les outils et équipements.** À défaut, diminuer les cadences de travail et prévoir destemps dédiés pour le nettoyage/désinfection régulier des matériels communs ;
- * **Associer les élus du CSE à la définition des mesures organisationnelles**
- * **Afficher les consignes dans l'entreprise**

- * **L'employeur doit être encore plus vigilant que d'habitude pour permettre un accès aux salariés à de l'eau potable pour leur consommation.**

- Textes Réglementaires : Articles L.4121-2 et R.4421-1 à R.4427-5 du code du travail relatifs à la protection des travailleurs des risques résultant de leur exposition à des agents biologiques.
- Document INRS : ED 6034
- Guide des mesures de prévention des risques de contamination au choléra en situation pré-épidémique –(DEETS de MAYOTTE)

- * **Un référent cholera peut être désigné.** Cela peut être l'employeur dans les petites entreprises. Il veille à la mise en œuvre des mesures de prévention et à l'information des personnes travaillant dans son entreprise.
- * **Il est recommandé que les cas contact et personnes symptomatiques soient isolés de manière à protéger l'ensemble du personnel.** Les autorités sanitaires doivent être prévenues afin de faciliter le contact tracing.
- * **Hydrater la victime souffrant des symptômes du choléra ;**
- * **Appeler immédiatement le SAMU (15).**
- * **La personne souffrante doit éviter de se rendre chez le médecin afin de minimiser la propagation de la maladie.**

MESURES INDIVIDUELLES

- * **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) :
 - Frotter 30 secondes,
 - Paumes, dos, ongles, doigts et entre doigts. Se sécher avec du papier/tissu à usage unique.

- * **Éviter de se toucher le visage**, en particulier le nez et la bouche ;
- * **Respecter les mesures de distanciation physique :**
 - Ne pas serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
- * **Nettoyer/désinfecter régulièrement les objets** manipulés et les surfaces touchées ;
- * **Utiliser des équipements individuels de protection : blouse, gants en latex, chaussures fermées...**

- Informer et former l'ensemble des salariés aux mesures de prévention mises en place au sein de l'entreprise, contre les risques liés au choléra ;



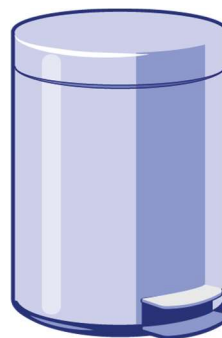
1. PRÉPARER

Pour chaque opération, quelle que soit sa taille, le Maître d'ouvrage formalise, après analyse, le cas échéant par le maître d'œuvre et le coordonnateur SPS (lorsque l'opération est soumise à ce dispositif), en accord avec les entreprises intervenantes, une liste des conditions sanitaires afin de s'assurer que les différents acteurs pourront mettre en œuvre et respecter dans la durée les mesures complémentaires édictées. Cette analyse prendra en compte :

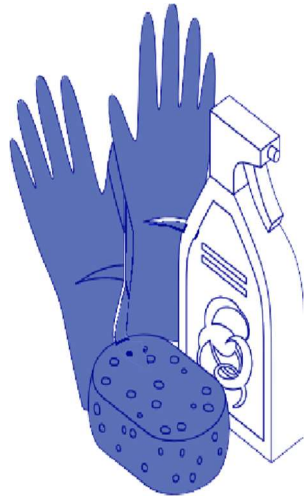
- * **La capacité de toute la chaîne de production de poursuivre son activité** (maître d'œuvre, coordonnateurs SPS, bureaux de contrôles, sous-traitants, fournisseurs, transporteurs, ...)
- * **L'utilité de Désigner un référent « Choléra ».**
- * **L'Organisation des nouvelles modalités de travail intégrant les mesures de protection sanitaire** (répartition des tâches, circulation, préparation du matériel...).
- * **L'Information des travailleurs portant sur les nouvelles modalités de travail à respecter** à travers des affichages à l'entrée, dans les lieux stratégiques et dans les vestiaires :
 - Respect des gestes barrières,
 - Désinfection des mains,
- * **La préparation du matériel de désinfection en veillant à y mettre du gel hydroalcoolique et à ne rien oublier**
- * **L'attribution dans la mesure du possible d'outils de travail à usage personnels**

Vêtements professionnels (habillage/déshabillage) :

- **Les salariés devront avoir à disposition des équipements de protection individuelle : Blouse, Gant en latex, chaussures fermées...**
 - prévoyez dans les vestiaires une poubelle à pédale pour les déchets, du savon liquide, des lingettes, du gel hydroalcoolique,
 - organisez la prise de service cadencée des salariés pour leur permettre de se changer individuellement dans le vestiaire, ou créez un vestiaire temporaire pour chaque salarié (chambre vacante...),
 - Procédez au nettoyage des surfaces du vestiaire à l'arrivée de chaque salarié et à son départ.
- * **Attention :** Si des effluents s'échappent de toilettes de chantiers, ils peuvent contaminer le sol et éventuellement un puit...



2-RÉALISER



- * Nettoyez avec un soin particulier et un produit actif les poignées de porte, interrupteurs, robinets, télécommande, volant de véhicule et d'engin et tout accessoire susceptible d'avoir été en contact avec la main.
- * Fournitures à prévoir pour le respect des consignes sanitaires : Désinfectant type Javel diluée à 5%, alcool à 70°, Anios Oxy'floor® ou Phagosurf ND, Lingettes désinfectantes type WIP'anios (poignées, clavier d'ordinateurs, siège de toilettes, véhicules, engins, outillage...), Savon, Essuie-mains jetables, Poubelles à pédale et couvercle pour jeter les consommables d'hygiène après usage, Sacs à déchets, Gants usuels de travail Gants jetables pour manipuler les poubelles et pour le nettoyage/désinfection
- * En cas d'absence de point d'eau sur le lieu de travail, bidons d'eau clairement marqués « eau de lavage mains »
- * Gel ou solution hydroalcoolique (en complément, si disponible)



3. VÉRIFIER



- * Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables (gel hydroalcoolique, lingettes, savons, gants, sacs-poubelle...).

- * Faites régulièrement le point avec chacun sur ses conditions de travail, le respect des mesures de prévention des risques et ses éventuelles difficultés.

Contactez au besoin le service de santé au travail <https://www.medetram.yt/> ou la caisse de sécurité sociale de Mayotte <https://www.cssm.fr/page/risques-professionnels> pour vous aider dans la mise en place de vos mesures de prévention