



MINISTÈRE
DU TRAVAIL
DE LA SANTÉ
ET DES SOLIDARITÉS

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction
de l'économie, de l'emploi,
du travail et des solidarités de Mayotte

GUIDE DES MESURES DE PREVENTION DES RISQUES DE CONTAMINATION AU CHOLERA EN SITUATION PRE-EPIDEMIQUE

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES



Se laver régulièrement
les mains ou utiliser
une solution hydro-alcoolique



Saluer sans serrer la main
et arrêter les embrassades

Pour disposer de l'ensemble des informations sur les mesures sanitaires applicables, reportez-vous également au site de l'ARS <https://www.mayotte.ars.sante.fr/faq-cholera>

Le *Vibrio cholerae*, la bactérie responsable du choléra, est contagieux par transmission d'une personne à une autre ou via un environnement contaminé (sanitaires, eau, légumes etc.).

La transmission se fait surtout par les mains. Une personne malade va (suite à un passage aux toilettes en général) porter des bactéries sur les mains et les transmettre :

- soit directement en touchant une autre personne (par exemple en portant ses mains à la bouche après avoir serré la main d'une personne malade) ;
- soit indirectement en touchant un objet (poignée de porte, table, etc.) ou un aliment qui va être touché/mangé par la suite par une autre personne.

La contamination par l'environnement se fait en général en consommant de l'eau contaminée par les selles. L'utilisation d'eau contrôlée (eau du robinet ou en bouteille) permet de se protéger de ce type de contamination.

Exemples de schémas de contamination :

Si des effluents s'échappent de toilettes de chantiers, ils peuvent contaminer le sol et éventuellement un puit. Les personnes qui boivent l'eau de ce puit ou qui s'en servent pour la cuisine peuvent alors attraper le choléra.

La contamination se fait par contact direct. Ainsi, par exemple, si une personne présentant des symptômes du choléra (diarrhées...) ne se lave pas méticuleusement les mains et serre la main d'un collègue alors celui-ci risque d'être contaminés.

Conformément aux principes généraux de prévention en matière de protection de la santé et sécurité au travail, l'employeur doit :

- Evaluer les risques d'exposition à la bactérie ;
- Mettre en œuvre des mesures de prévention visant à supprimer les risques à la source ;
- Réduire au maximum les expositions qui ne peuvent être supprimées ;
- Privilégier les mesures de protection collective ;
- Mettre en place les mesures de protection des salariés répondant aux orientations du présent guide.

Les entreprises mettent en œuvre ces mesures de prévention dans le cadre d'un dialogue social interne et après avoir informé les salariés.

Pour que la mise en œuvre de certaines mesures, telles que le lavage très fréquent des mains avec de l'eau « contrôlée » (embouteillée ou du réseau de distribution), il convient donc d'informer l'ensemble des salariés sur les résultats de l'évaluation des risques d'expositions à la bactérie ainsi que sur les mesures de prévention éventuellement maintenues pour éviter les contaminations.

L'employeur doit notamment :

- Informer les salariés, intérimaires, sous-traitants, mais aussi les prestataires, clients, fournisseurs, visiteurs et tout tiers intervenant dans l'entreprise, des mesures de prévention contre le choléra et de la conduite à tenir en cas de symptômes ou de contagion. Veiller à l'accessibilité des consignes sanitaires à tous les types de handicaps.
- Veiller au respect des mesures d'hygiène partout dans l'entreprise (services administratifs, ateliers, salle de repos ou de restauration, vestiaires...), vérifier que les locaux sont bien équipés de savons, gels hydro-alcoolique, essuie-mains jetables et vider les poubelles régulièrement.

LES MESURES DE PROTECTION DES SALARIÉS

Mesures d'hygiène:

Sur les lieux de travail, ces mesures ont un rôle essentiel pour éviter au maximum le risque en limitant les circonstances d'exposition. Elles doivent être la règle et l'employeur doit procéder aux aménagements nécessaires pour assurer leur respect optimal.

L'employeur procède régulièrement à un rappel du respect systématique des règles d'hygiène, notamment se laver fréquemment¹ les mains à l'eau et au savon (dont l'accès doit être facilité avec mise à disposition de serviettes à usage unique) ou par une friction hydro-alcoolique ;

Chaque salarié est tenu informé des dispositions prises par l'employeur.

Le lavage des mains doit être régulier et en utilisant de l'eau et du savon ou une solution hydroalcoolique (SHA) :

- frotter 30 secondes,
- paumes, dos, ongles, doigts et entre doigts.

¹ Après chaque passage aux toilettes, avant de cuisiner (notamment dans le secteur de la restauration), avant de manger, avant et après les soins d'hygiène ou d'alimentation (pour les travailleurs de la petite enfance ou de l'aide aux personnes)

Se sécher avec du papier/ tissu à usage unique.

Afficher dans les lieux appropriés des consignes pour la bonne réalisation du lavage des mains.

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

Dans le cadre des jours de coupure d'eau :

Il est primordial de prévoir des quantités d'eau suffisantes pour permettre le lavage régulier des mains ou de proposer des solutions hydro alcooliques.

Il est important de veiller à préserver les réserves d'eau de toute contamination et de privilégier des contenants munis de robinets pour éviter que les personnes mettent leurs mains souillées dans les contenants même pour le prélèvement de l'eau nécessaire au lavage des mains.

Le respect par tous d'une bonne hygiène des mains (en lavant régulièrement ses mains à l'eau et au savon et, idéalement, via l'usage régulier d'une solution hydroalcoolique) et la consommation d'eau potable permet d'éviter d'attraper et de diffuser cette maladie.

Prévention des risques de contamination manu-portée

L'employeur met en place des procédures de nettoyage / désinfection régulières (a minima journalière et à chaque rotation sur le poste de travail) des objets et points contacts que les salariés sont amenés à toucher sur les postes de travail et dans tous lieux sous responsabilité de l'employeur, surtout les sanitaires et lieux d'hébergement (avec mise à disposition de savon, de serviettes à usage unique et d'une poubelle à vider régulièrement). Dans les lieux communs pour les portes, poignées, interrupteurs, robinets et équipements collectifs (ex. machines à café, distributeurs, etc.).

Les personnels de nettoyage des locaux seront équipés de leurs EPI usuels.

Certaines activités nécessitent, pour des cycles de temps, des échanges / manipulations d'objet entre salariés ou entre salariés /clients – autres personnes. Dans ces situations, un protocole sanitaire spécifique doit être établi par l'employeur comportant les points suivants :

- Hygiène systématique des mains avant et après l'usage de matériel par le salarié et les clients ou autres personnes concernées, avec un lavage à l'eau et au savon de préférence, ou par friction hydro-alcoolique ;
- Nettoyage / désinfection régulier desdits objets, avec un produit actif sur la bactérie ; ce produit doit être compatible avec les surfaces et objets traités

(exemple : les savons, les dégraissants, les désinfectants pour bactéries à gram négatif).

- Information des salariés et des clients ou personnes concernées par ces procédures.

Il est préférable de dédier des outils à un salarié.

Espaces de restauration : coin repas, self, self multi-entreprises

Il convient que le chef d'établissement réalise un nettoyage par détergent au minimum quotidien des sols et une désinfection régulière des surfaces les plus fréquemment touchées par les personnes.

Pour limiter la propagation de la bactérie dans des espaces communs clos, les usagers ont aussi un rôle à jouer :

- **Se laver les mains ou en utilisant une solution hydro alcoolique avant l'entrée dans le local de restauration collective.**

Autres recommandations :

- L'utilisation des vestiaires est organisée de façon à respecter les mesures d'hygiène.
- Une auto-surveillance par les salariés de l'apparition de symptômes évocateurs de Choléra doit être préconisée au travail et à domicile.

Une hygiène des mains rigoureuse et une hygiène des sanitaires rigoureuse sont primordiales.

La prise de température n'est pas pertinente pour la détection des personnes malades.

LE PROTOCOLE DE PRISE EN CHARGE D'UNE PERSONNE SYMPTOMATIQUE ET DE SES CONTACTS RAPPROCHES

Il revient, à l'entreprise, en lien avec le service de prévention et de santé au travail, de rédiger préventivement une procédure adaptée de prise en charge sans délai des personnes symptomatiques afin de les isoler rapidement dans une pièce dédiée, d'appeler le SAMU (15) et de respecter les consignes du médecin régulateur. Dans l'attente de la confirmation du cas suspecté, les autres salariés sont invités à se laver méticuleusement les mains à l'eau et au savon de préférence, ou par friction hydro-alcoolique.

Recommandation de l'ARS :

- Si un salarié souffre de diarrhées et que lui ou quelqu'un de son entourage revient des Comores ou d'Afrique continentale depuis moins de 10 jours

OU

- Si le salarié souffre de diarrhées aiguës et d'une déshydratation sévère ;
- Si le salarié a des diarrhées après avoir été en contact avec un cas suspect de choléra.

1. Isoler le salarié pour éviter de contaminer les autres personnes

Pensez également à désinfecter les sanitaires et renforcer l'hygiène des mains au sein de votre entreprise afin d'éviter la transmission de la maladie.

L'accès au poste de travail doit être stoppé de manière visible en attendant l'intervention d'une équipe de l'ARS qui doit procéder à une désinfection de son poste de travail selon un protocole établi.

2. Hydrater le salarié souffrant de symptômes

3. Appeler immédiatement le 15.

Attention : Il est essentiel d'éviter de se rendre chez le médecin avant d'avoir eu l'avis du SAMU pour éviter de contaminer d'autres personnes.

Femmes enceintes, personnes à risques

Quelles dispositions particulières prendre à l'égard des personnes vulnérables, à risques de forme grave de Choléra ?

Quelles précautions observer pour les femmes enceintes ?

Se référer aux recommandations générales de l'ARS :
<https://www.mayotte.ars.sante.fr/faq-cholera>

Droit de retrait ou d'alerte, inspection du travail

Quels sont les recours d'un salarié qui estime que sa sécurité sanitaire n'est pas assurée ?

Si le salarié considère qu'il y a une cause de danger grave et imminent, il peut alerter son employeur et se retirer de cette situation, et il peut alerter les instances représentatives du personnel, le médecin du travail et l'inspection du travail. Le CSE peut initier un droit d'alerte afin de mener une enquête avec l'employeur, à l'issue de laquelle l'employeur prend les mesures adaptées. En cas de désaccord persistant, l'inspection du travail est saisie (article L2312-5 et L 2312-59 du code du travail).

Quel est le rôle de l'inspection de travail en matière de contrôle? Quels sont ses moyens d'intervention ?

L'inspection du travail (IT) intervient en premier lieu en conseil et en accompagnement des entreprises comme des représentants des salariés.

L'inspection du travail adaptera son intervention aux conditions de travail qu'elle constate et mobilisera les outils juridiques adaptés à la situation constatée (MD installations sanitaires par exemple).

Elle rappelle, en tant que de besoin, à l'employeur les principes généraux de prévention afin de l'inciter à mettre en œuvre les mesures les plus efficaces pour la protection de la santé des travailleurs en associant leurs représentants. Elle participe, le cas échéant, aux réunions du comité social et économique (CSE) et de la commission santé, sécurité et conditions de travail (CSSCT).