

# REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

\*\*\*\*\*

## MINISTRE DE LA FONCTION PUBLIQUE, DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES

Décret n° 2006-1261 du 15 novembre 2006

**fixant les mesures générales d'hygiène et de  
sécurité dans les établissements de toute nature**

### RAPPORT DE PRESENTATION

L'arrêté général n° 5253/IGTLS/AOF du 19 juillet 1954, fixant les mesures générales d'hygiène et de sécurité applicables en Afrique occidentale française aux travailleurs des établissements de toute nature, est resté en vigueur en vertu des dispositions transitoires du Code du Travail.

A l'épreuve du temps et des nombreuses avancées scientifiques et technologiques qui ont vu le jour, les dispositions dudit arrêté se sont révélées inaptes à assurer la sécurité et la santé au travail.

L'objectif tendant à asseoir un cadre réglementaire apte à garantir un meilleur niveau de sécurité et santé au travail dans les entreprises sénégalaises, tel qu'énoncé dans la Politique nationale d'amélioration des conditions et du milieu de travail, adoptée de manière tripartite et consensuelle en mai 1999, a rendu nécessaire la mise à jour des textes réglementaires qui avaient été pris en application du Code du Travail d'Outre mer de 1952.

Le présent projet de décret, qui intègre les acquis enregistrés en matière d'hygiène et de sécurité du travail, s'inscrit dans la dynamique de préservation de la sécurité et de la santé des travailleurs en mettant à la charge de l'employeur l'obligation de :

- procéder à l'entretien technique des lieux de travail et des installations, de sorte que les défauts constatés et susceptibles d'affecter la sécurité et la santé des travailleurs soient éliminés ;
- entretenir de manière régulière et contrôler le fonctionnement des dispositifs de sécurité existants ;
- dégager les voies de circulation menant aux sorties et issues de secours pour être utilisées à tout moment.

Les prescriptions édictées sont minimales et doivent être mises en œuvre, également, par les petites et moyennes entreprises, ainsi qu'une frange importante du secteur informel, lesquelles occupent une bonne partie de la population salariée.

Telle est l'économie du présent projet de décret./.

**Le Ministre de la Fonction publique, du Travail, de l'Emploi  
et des Organisations professionnelles.**

# REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple - Un But - Une Foi

**Décret n° 2006-1261 du 15 novembre 2006**

**fixant les mesures générales d'hygiène et de sécurité dans les établissements de toute nature**

## LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE

Vu la Constitution, notamment en son article 43 ;  
Vu le Code du travail ;  
Vu le Code de la Sécurité sociale ;  
Vu le Code de l'Hygiène ;  
Vu le Code de l'Urbanisme ;  
Vu le Code de l'Environnement ;  
Vu le Code des contraventions ;  
Vu le décret n° 81-009 du 20 janvier 1981, portant organisation et fonctionnement du Comité de prévention des risques professionnels institué auprès de la Caisse de sécurité sociale ;  
Vu le décret n° 2006-267 du 23 mars 2006, portant répartition des services de l'Etat et du contrôle des établissements publics, des sociétés nationales et des sociétés à participation publique entre la Présidence de la République, la Primature et les ministères ;  
Vu l'avis du Comité Technique Consultatif national pour les questions d'Hygiène et de Sécurité des Travailleurs en sa séance du 31 août 2000 ;  
Le Conseil d'Etat entendu en sa séance du 1<sup>er</sup> mars 2005 ;  
Sur le rapport du Ministre de la Fonction publique, du Travail, de l'Emploi et des Organisations professionnelles ;

### DECRETE :

#### Chapitre premier

##### Champ d'application

**Article premier:** Le présent décret s'applique aux employeurs, aux travailleurs et aux établissements entrant dans le champ d'application du Code du Travail.

#### Chapitre II

##### Qualité des lieux et des postes de travail

**Article 2:** Les bâtiments qui abritent des lieux de travail et des locaux, définis en annexe et affectés aux travailleurs, ainsi que les aires sur lesquelles se trouvent des lieux de travail, doivent présenter, dans tous leurs éléments constitutifs, une résistance et une stabilité suffisantes, appropriées à leur utilisation et aux contraintes qui en découlent conformément à la réglementation en vigueur.

**Article 3:** Les lieux de travail et les locaux affectés aux travailleurs doivent être à l'abri :

- des eaux, en particulier de pluie ou d'inondations;
- de toute émanation ou de toute source d'infection provenant, notamment, de fosses, de fosses d'aisances, de puisards, d'égouts ou d'eaux stagnantes.

**Article 4:** Les planchers des lieux de travail doivent être stables et résistants, exempts de bosses, de trous ou de plans inclinés dangereux. Ils ne doivent pas être glissants.

Les revêtements des planchers, murs et plafonds doivent être appropriés aux activités exercées et aux techniques de nettoyage qu'elles exigent.

**Article 5:** Les locaux affectés au travail doivent être aérés.

Ils doivent être munis de fenêtres ou autres ouvertures à châssis mobile donnant directement sur le dehors et assurant une aération suffisante pour empêcher une élévation exagérée de la température.

**Article 6:** Au poste de travail, chaque travailleur doit disposer, compte tenu notamment des équipements de travail, des stockages et du mobilier, d'un espace libre qui lui permette d'évoluer sans risque pour sa sécurité, sa santé et sans fatigue excessive. La surface dont il dispose doit être de trois mètres carrés au minimum et la largeur des passages entre les équipements de travail et entre ceux-ci et d'autres installations doit être de quatre vingt centimètres au minimum.

Après analyse des différentes composantes de la tâche à accomplir, notamment ses exigences posturales, gestuelles, visuelles, chaque poste de travail doit être conçu et aménagé afin qu'il soit, autant que faire se peut, adapté au travailleur et que ce dernier puisse travailler à l'aise, dans les meilleures conditions possibles.

**Article 7:** Le chef d'établissement doit aménager chaque poste de travail de sorte qu'il puisse être équipé d'un siège convenable, utilisable par les salariés, en permanence ou par intermittence, selon leurs besoins.

Si le travail est incompatible avec la position assise, un nombre suffisant de sièges doit être mis à la disposition des salariés, à proximité de leurs postes de travail ; ils utilisent ces sièges, selon leurs besoins.

### **Chapitre III**

#### **Propreté et bon ordre des lieux de travail**

**Article 8:** Les lieux de travail doivent être maintenus en bon ordre, libres de tout encombrement.

Sans préjudice de l'application de dispositions spécifiques relatives aux produits chimiques dangereux, aux produits inflammables ou explosifs, les déchets doivent être évacués au fur et à mesure. S'ils sont entreposés, ils doivent l'être à l'écart des postes de travail et ne présenter aucun risque pour les travailleurs.

**Article 9:** Les lieux de travail, ainsi que les mobiliers et les équipements qui s'y trouvent, doivent être maintenus dans un état constant de propreté.

Le nettoyage doit être effectué grâce à des procédés et à des matériels adaptés, notamment aux aspirateurs, aux linges humides ne soulevant pas de poussières.

Les planchers doivent être nettoyés au moins une fois par jour. Les revêtements des murs et plafond doivent être nettoyés ou repeints toutes les fois qu'il est nécessaire.

**Article 10:** Lorsque le nettoyage n'est pas accompli par du personnel spécialisé, le temps qui lui est consacré par les travailleurs doit être inclus dans leur temps de travail et payé comme tel. Dans ce cas, le nettoyage doit être réalisé avec le matériel fourni par l'employeur. Le règlement intérieur peut préciser, notamment :

- la nature du matériel mis à la disposition des salariés et les techniques de nettoyage à mettre en œuvre ;
- les procédures de nettoyage ;
- la durée du temps consacrée au nettoyage.

**Article 11:** Dans les locaux où sont utilisées des matières organiques altérables, les murs et les planchers doivent être nettoyés quotidiennement avec une solution désinfectante.

Un nettoyage complet, avec la même solution, doit être réalisé au moins une fois par an.

Les résidus putrescibles ne doivent jamais séjourner sur les lieux de travail. Ils doivent être évacués au fur et à mesure. L'employeur prend toutes dispositions pour qu'ils soient détruits immédiatement ou entreposés à l'écart des postes de travail, dans des récipients hermétiquement clos, en attente de leur enlèvement.

## **Chapitre IV**

### **Services et locaux à la disposition des salariés**

#### **Section première : Vêtements de travail**

**Article 12:** L'employeur doit procurer gratuitement, à chaque ayant droit, deux tenues de travail complètes par an, adaptées à la taille de ce dernier. La première tenue est fournie dans les quinze jours suivant l'embauche.

Chaque tenue, composée au moins de deux pièces, une jupe ou pantalon et une chemise, doit être adaptée à la taille du travailleur et à son activité.

**Article 13:** L'employeur doit fournir à chaque travailleur les moyens appropriés, notamment du savon, des détergents, pour maintenir propres ses vêtements de travail.

Les travailleurs affectés aux équipements de travail ou à proximité doivent être dotés de tenues appropriées.

**Article 14:** Le règlement intérieur peut préciser les conditions dans lesquelles ces vêtements de travail sont attribués, utilisés et entretenus.

Les dispositions qui précèdent ne font pas obstacle à l'application de dispositions particulières aux équipements de protection individuelle, notamment aux vêtements de protection.

#### **Section 2 : Vestiaires et casiers**

**Article 15:** L'employeur doit mettre à la disposition de son personnel des vestiaires, lorsque tout ou partie de celui-ci est normalement amené à modifier son habillement pour l'exécution de son travail.

Les vestiaires doivent être suffisamment spacieux et correctement ventilés. Les vêtements qui y sont déposés doivent pouvoir y sécher. Leurs planchers et leurs murs doivent être aisés à nettoyer. Ils doivent être tenus en état constant de propreté et être nettoyés au moins une fois par jour. Des vestiaires séparés doivent être prévus pour les travailleurs hommes et femmes.

Les vestiaires seront pourvus d'un nombre suffisant de sièges, tels des bancs, chaises, tabourets et des casiers individuels.

**Article 16:** Les casiers sont destinés à recevoir des effets personnels, à l'exclusion de produits facilement périssables ou de produits alimentaires. A cet effet, ils devront être munis d'une tringle porte-ceintres et d'un nombre suffisant de cintres. Ils doivent se fermer à clef ou à cadenas.

Lorsque des vêtements de travail souillés de matières salissantes ou malodorantes devront être rangés de façon habituelle dans un vestiaire, les casiers de celui-ci devront présenter un compartiment réservé à ces vêtements et muni de deux patères. Des casiers identiques seront mis à la disposition du personnel appelé à manipuler des matières pulvérulentes, explosives ou inflammables.

Le règlement intérieur précise les conditions dans lesquelles ces casiers sont affectés, utilisés et maintenus en état de propreté constante.

### **Section 3 : Moyens pour les salariés d'assurer leur propreté individuelle**

**Article 17:** L'employeur doit prévoir des lavabos, à raison d'un robinet d'eau courante et propre pour dix travailleurs.

Ces lavabos, d'accès facile, doivent être installés à proximité des lieux de travail ou des locaux où sont pris les repas. Ils doivent, ainsi que les planchers et les parois de leurs abords, être faciles à nettoyer. Ils doivent être tenus en état de propreté constante et être nettoyés au moins une fois par jour.

Des lavabos séparés doivent être prévus pour les travailleurs hommes et femmes.

**Article 18:** Dans les établissements où sont effectués certains travaux malodorants, salissants ou insalubres, l'employeur est tenu d'installer, au profit des travailleurs, des douches dans des cabines individuelles, à raison d'une cabine pour quatre salariés.

Les cabines individuelles doivent être correctement ventilées et éclairées. Elles doivent être pourvues d'eau propre et courante. Leurs planchers et leurs parois doivent être aisés à nettoyer. Elles doivent être tenues dans un état de propreté constante et être nettoyées au moins une fois par jour.

Des douches séparées doivent être prévues pour les travailleurs hommes et femmes.

Le règlement intérieur précise les conditions de leur utilisation et notamment l'ordre dans lequel des travailleurs peuvent se doucher.

**Article 19:** Il est interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas à leur poste de travail.

Dans les établissements où quinze travailleurs au moins désirent apporter leur repas et le consommer sur place, l'employeur doit mettre à leur disposition un réfectoire présentant toutes les garanties d'hygiène.

Ce local ne doit pas communiquer directement avec les locaux de travail. Il doit être suffisamment spacieux et correctement ventilé. Il doit être efficacement isolé de la chaleur excessive due au rayonnement solaire. La température doit y être convenable.

Ses planchers et ses murs doivent être aisés à nettoyer.

**Article 20:** L'employeur doit mettre à la disposition des utilisateurs du réfectoire :

- de la boisson hygiénique en quantité suffisante, conformément aux dispositions relatives à la boisson ;
- un nombre suffisant de chaises et de tables ;
- une armoire permettant de déposer des aliments à l'abri des insectes.

Aucun aliment périssable ne doit être conservé d'un jour à l'autre.

**Article 21:** Les réfectoires et les emplacements cités à l'article précédent doivent être tenus dans un état de propreté constante. Ils doivent être nettoyés après chaque repas.

**Article 22:** Si l'employeur assure un service de cantine, les travailleurs ne doivent pas être dans l'obligation d'y prendre leur repas.

**Article 23:** L'employeur est autorisé à ne pas prévoir de réfectoire ou d'emplacement spécial, à condition que les salariés qui désirent apporter leur repas pour le consommer sur place disposent :

- de tables et de chaises en nombre suffisant dans la salle à manger de la cantine ;
- d'armoires pour entreposer les aliments.

**Article 24:** Les cuisines des cantines doivent être suffisamment spacieuses et correctement ventilées. Les vapeurs, les fumées, les odeurs et la chaleur notamment doivent être évacuées, conformément aux dispositions du décret relatif à l'aération et à l'assainissement de l'air des lieux de travail.

Leurs planchers et leurs murs doivent être aisés à nettoyer et à désinfecter. Les billots sur lesquels les aliments sont préparés doivent être correctement lavés, après chaque utilisation.

Si des aliments périssables doivent être conservés, ils doivent l'être dans un réfrigérateur.

**Article 25:** Les cuisines, les équipements, ainsi que les récipients, les ustensiles, la vaisselle, les couverts qui y sont utilisés, doivent être tenus en état de propreté constante et être nettoyés après la préparation de chaque repas.

**Article 26:** Les cuisines doivent être tenues à l'abri des animaux, notamment des rongeurs, des insectes et des animaux domestiques.

**Article 27:** Les salariés qui préparent et qui servent les repas doivent se conformer aux règles de l'hygiène alimentaire, ainsi qu'à de strictes règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.

L'employeur doit les former à la compréhension et à l'application de ces règles et il doit, notamment, les instruire des risques que font courir aux consommateurs des aliments contaminés par des agents pathogènes.

Ces salariés doivent être indemnes de toute affection contagieuse. Ils doivent bénéficier d'une surveillance médicale spéciale.

**Article 28:** Les salles à manger des cantines doivent être aménagées et entretenues comme les réfectoires visés ci-dessus.

#### **Section 4 : Travailleurs logés**

**Article 29:** Tout employeur qui héberge, à l'intérieur ou à l'extérieur des limites de l'établissement, un ou plusieurs travailleurs qui ne vivent pas en famille, doit en faire la déclaration à l'Inspection du Travail dans le mois qui suit l'ouverture de l'hébergement.

Cette déclaration doit préciser :

- le nombre et le sexe des salariés hébergés ;
- le plan des logements et des locaux sanitaires : toilettes, lavabos, douches, réfectoires, cuisines, avec des indications sur leur superficie et leur volume.

**Article 30:** Les locaux affectés à l'hébergement doivent être installés, si possible dans un lieu calme, sur une aire aménagée, à l'abri des eaux de pluie ou d'inondation et de toute émanation ou de toute source d'infection provenant notamment, de fosses, de fosses d'aisances, de puisards, d'égouts ou d'eaux stagnantes.

Les voies d'accès aux différents locaux doivent être praticables en toutes saisons. Les installations précitées doivent être séparées pour les travailleurs hommes et femmes.

**Article 31:** Les locaux affectés à l'hébergement doivent être efficacement isolés de la chaleur excessive due au rayonnement solaire. Ils doivent être correctement ventilés et disposer de fenêtres.

La température doit y être convenable et être contrôlée par des thermomètres.

La hauteur sous-plafond est au minimum de trois mètres et cinquante centimètres. Si le local est climatisé, elle peut être de deux mètres et cinquante centimètres.

Si les travailleurs ne disposent pas de chambres individuelles, le nombre de personnes par pièce est limité à six. Chaque travailleur doit disposer, au minimum, d'une superficie de six mètres carrés et d'un volume de dix mètres cubes d'air.

Les planchers ainsi que les murs des locaux doivent être aisés à nettoyer.

Chaque travailleur hébergé doit disposer, pour son usage exclusif, d'un lit et d'une armoire se fermant à clé.

Les locaux affectés à l'hébergement doivent être tenus dans un état de propreté constante et être nettoyées au moins une fois par jour, sous la responsabilité de l'employeur.

**Article 32:** Les salariés hébergés doivent disposer, à proximité immédiate de leur logement :

- de toilettes ;
- de lavabos ;
- d'un réfectoire ;
- de douches

conformes aux prescriptions de la Section 3 relatives aux moyens pour les salariés d'assurer leur propreté individuelle et du Chapitre V concernant les toilettes.

## Chapitre V

### Toilettes

**Article 33:** Le chef d'établissement doit aménager, dans l'enceinte de l'entreprise, de l'atelier de production ou du service, des toilettes qui puissent être utilisées de manière adéquate et hygiénique par les travailleurs.

Les toilettes des hommes et des femmes doivent être séparées.

**Article 34:** Le nombre des toilettes doit être fonction de l'effectif des travailleurs de chaque sexe et doit s'établir comme suit :

Nombre de salariés de chaque sexe	Nombre de cabinets d'aisance
1 à 15	1
16 à 35	2
36 à 55	3
56 à 80	4
81 à 110	5
111 à 150	6
A partir de 150	1 cabinet supplémentaire par tranche de 40 salariés

**Article 35:** Les établissements qui occupent plus de cent femmes doivent prévoir un cabinet d'aisance avec siège par tranche de cinquante travailleurs.

**Article 36:** Les toilettes doivent répondre aux prescriptions suivantes :

- elles doivent être correctement éclairées ;
- elles doivent communiquer avec les locaux de travail par un passage couvert ;
- les planchers et les murs doivent être imperméables ;
- les portes doivent fermer correctement et être munies d'un moyen de fermeture intérieur ;
- les murs doivent être de couleur claire.

**Article 37** : Les eaux vannes, chargées ou non de matières solides provenant des toilettes, doivent être évacuées selon les règles sanitaires.

Chaque toilette doit être pourvue, en quantité suffisante, d'eau limpide et hygiénique.

Du savon doit être mis à la disposition des salariés.

Les toilettes doivent être maintenues en état de propreté constante ; elles doivent être nettoyées au moins une fois par jour.

## **Chapitre VI**

### **Boisson**

**Article 38** : Le chef d'établissement doit fournir aux travailleurs de la boisson hygiénique, en quantité suffisante.

**Article 39** : Pour préserver sa qualité hygiénique, la boisson doit être conservée dans un récipient muni d'un couvercle et d'un robinet.

Le récipient contenant la boisson doit être placé à proximité des lieux de travail.

**Article 40** : Le règlement intérieur peut déterminer l'endroit où sera placé le distributeur de boisson et préciser les modalités d'approvisionnement et de conservation de la boisson dans un état d'hygiène correct.

**Article 41** : L'employeur met un verre à la disposition de chaque travailleur ou tout autre moyen qui permette d'éviter que plusieurs travailleurs utilisent le même récipient pour boire.

**Article 42** : La consommation de boissons alcoolisées n'est pas autorisée sur les lieux de travail. Il est interdit d'en introduire ou d'en distribuer pendant les heures de travail.

## **Chapitre VII**

### **Services de protection et de prévention**

**Article 43** : L'employeur désigne un ou plusieurs travailleurs pour s'occuper des activités de protection et de prévention des risques professionnels de l'établissement, si celui-ci ne dispose pas d'un service de sécurité.

**Article 44** Les travailleurs désignés ne peuvent subir de préjudice en raison de leurs activités de protection et de leurs activités de prévention des risques professionnels.

Afin de pouvoir s'acquitter des obligations résultant du présent décret et de celles découlant d'autres dispositions législatives ou réglementaires, les travailleurs désignés doivent disposer d'un temps approprié.

**Article 45**: Lorsque les compétences dans l'établissement sont insuffisantes pour organiser ces activités de protection et de prévention, l'employeur doit faire appel à des compétences extérieures à l'établissement.

**Article 46** : Au cas où l'employeur fait appel à des compétences extérieures, les personnes ou services concernés doivent être informés par l'employeur des facteurs connus ou suspectés d'avoir des effets sur la sécurité et la santé des travailleurs. Ils doivent avoir accès à toutes les informations nécessaires.

**Article 47** : Dans tous les cas :

- les travailleurs désignés doivent avoir les capacités nécessaires et disposer des moyens requis ;
- les personnes ou services extérieurs consultés doivent avoir les aptitudes nécessaires et disposer des moyens personnels et professionnels requis ;
- les travailleurs désignés et les personnes ou services extérieurs consultés doivent être en nombre suffisant pour prendre en charge les activités de protection et de prévention, en tenant compte de la taille de l'entreprise ou de l'établissement et des risques auxquels les travailleurs sont exposés, ainsi que de leur répartition dans l'ensemble de l'entreprise ou de l'établissement.

### **Chapitre VIII**

#### **Premiers secours, lutte contre l'incendie, évacuation des travailleurs, danger grave et immédiat**

**Article 48** : L'employeur doit :

- prendre, en matière de premiers secours, de lutte contre l'incendie et d'évacuation des travailleurs, les mesures nécessaires, adaptées à la nature des activités et à la taille de l'établissement et compte tenu de la présence d'autres personnes ;
- organiser les relations nécessaires avec des services extérieurs, notamment en matière de premiers secours, d'assistance médicale d'urgence, de sauvetage et de lutte contre l'incendie.

**Article 49** : En application des dispositions de l'article 51 du présent décret, l'employeur doit notamment désigner, pour les premiers secours, pour la lutte contre l'incendie et pour l'évacuation des travailleurs, les travailleurs chargés de mettre en pratique ces mesures.

Ces travailleurs doivent être formés, être en nombre suffisant et disposer de matériels adéquats, en tenant compte de la taille et des risques spécifiques de l'établissement.

**Article 50** : L'employeur doit :

- a) informer le plus tôt possible tous les travailleurs qui sont ou qui peuvent être exposés à un risque de danger grave et immédiat sur ce risque et sur les dispositions prises ou à prendre en matière de protection ;
- b) prendre des mesures et donner des instructions pour permettre aux travailleurs, en cas de danger grave et immédiat qui ne peut être évité, d'arrêter leur activité et/ou de se mettre en sécurité en quittant immédiatement le lieu de travail ;
- c) sauf exception dûment motivée, s'abstenir de demander aux travailleurs de reprendre leur activité dans une situation de travail où persiste un danger grave immédiat.

**Article 51**: Un travailleur qui, en cas de danger grave et immédiat ne pouvant être évité, s'éloigne de son poste de travail ou d'une zone dangereuse ne peut en subir aucun préjudice et doit être protégé contre toutes conséquences dommageables et injustifiées, conformément aux législations ou pratiques nationales.

**Article 52** : L'employeur fait en sorte que tout travailleur, en cas de danger grave et immédiat pour sa propre sécurité ou celle d'autres personnes, puisse, en cas d'impossibilité de contacter le supérieur hiérarchique compétent et en tenant compte de ses connaissances et moyens techniques, prendre les mesures appropriées pour éviter les conséquences d'un tel danger.

L'action du travailleur concerné n'entraîne pour lui aucun préjudice, à moins qu'il n'ait agi de manière inconsidérée ou qu'il ait commis une négligence.

## **Chapitre IX**

### **Dispositions finales**

**Article 53** : Les auteurs d'infraction au présent décret seront punis des peines prévues par l'échelle des peines de simple police, dans la limite d'un maximum de 18.000 francs d'amende et de 6 à 10 jours d'emprisonnement.

L'amende sera appliquée autant de fois qu'il y aura d'infractions.

En cas de récidive, l'amende sera obligatoirement prononcée au taux maximum de 18.000 francs et l'auteur de l'infraction doit, en outre, être puni d'un emprisonnement de 10 jours.

**Article 54** : Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret.

**Article 55** : Le Ministre d'Etat, Garde des sceaux, Ministre de la Justice, le Ministre de l'Intérieur, le Ministre de la Fonction publique, du Travail, de l'Emploi et des Organisations professionnelles et le Ministre de la Prévention, de l'Hygiène publique et de l'Assainissement sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié, avec ses annexes, au journal officiel.

Fait à Dakar, le

**Abdoulaye WADE**

Par le Président de la République  
Le Premier Ministre

**Macky SALL**

# A N N E X E S

## DEFINITIONS

### Qualité des lieux et des postes de travail

**Bâtiment** : Tout ouvrage durable édifié au-dessus du niveau du sol et ayant une fonction d'abri ; sont donc inclus les bâtiments non fermés de type auvent...

**Eaux vannes** : Liquides chargés ou non de matières solides provenant des cuvettes des WC et des urinoirs, qui nécessitent un traitement d'épuration.

**Entretien** : Ensemble des travaux que nécessitent la conservation d'un bâtiment en bon état et sa pérennité : remplacement de tuiles cassées, détartrage de canalisations, ramonages, raccords d'étanchéité, peinture antirouille des pièces métalliques, etc.

**Equipement de travail** : Toute machine, appareil, outil ou installation utilisé au travail.

**Ergonomie** : l'ergonomie peut se définir comme « la mise en œuvre de connaissances scientifiques relatives à l'homme et nécessaires pour concevoir des outils, des machines et des dispositifs qui puissent être utilisés par le plus grand nombre avec le maximum de confort, de sécurité et d'efficacité » (définition du Conseil de la Société d'ergonomie de langue française).

**Espace de travail** : Volume assigné à une ou plusieurs personnes dans le système de travail pour accomplir une tâche.

**Fosses d'aisances** : Réservoir destiné à la collecte et au stockage des eaux vannes d'un bâtiment.

**Plan** : Ce qui est plat, sans aspérités ni accident de relief mais pas obligatoirement horizontal.

**Plancher** : Ouvrage qui, dans une construction, constitue une plate-forme horizontale au rez-de-chaussée, ou une séparation entre deux étages.

**Puisard** : Puits à parois grossièrement maçonnées, ou en pierres sèches, ou même simplement creusé en pleine terre ; rempli de caillasse et de sable, il absorbe les eaux de pluies ou des eaux collectées par des drains.

**Résiduaire** : Qui constitue un résidu déchet, détritius, rebut, ordure.

**Résistance** : Aptitude d'un corps ou d'un matériau à s'opposer à une contrainte ou à un phénomène physico-chimique, sans en être affecté, modifié, déformé ou détruit.

**Revêtement** : Désigne de façon générale toute couche superficielle de matériau homogène ou d'éléments préformés, rapportée sur un support quelconque (sol naturel, chaussée, paroi de maçonnerie, plafond, façade, panneau de bois, etc... pour les protéger et/ou pour les décorer, ou pour diverses fonctions spécifiques (absorption phonique, ignifugation, réflexion de la lumière...)

**Structure** : Ossature d'une charpente ou d'une construction ; disposition relative des éléments qui assurent la stabilité d'un ensemble, ou la cohésion interne d'un matériau.

## **Propreté, bon ordre et nettoyage des lieux de travail**

**Eaux vannes** : Liquides chargés ou non de matières solides provenant des cuvettes des WC et des urinoirs, qui nécessitent un traitement d'épuration.

**Fosse d'aisances** : Réservoir destiné à la collecte et au stockage des eaux vannes d'un bâtiment.

**Organique** : Relatif aux organes ou organismes vivants :

**Puisard** : Puits à parois grossièrement maçonnées, ou en pierres sèches, ou même simplement creusé en pleine terre ; rempli de caillasse et de sable, il absorbe les eaux de pluies ou de eaux collectées par des drains.

**Putrescible** : Qui peut se putréfier pourrir, se corrompre.

## **Service et locaux mis à la disposition des salariés**

**Billot** : tronçon de bois gros et court dont la partie supérieure est aplanie.

**Cantine** : service qui prépare et qui sert les repas dans un établissement.

**Casier** : Meuble de rangement ou compartiment d'un tel meuble.

**Douche** : système adapté sur une conduite d'eau et comprenant une pomme d'arrosoir, pour prendre une douche.

**Lavabos** : dispositif de toilette fixe, à hauteur de table, avec cuvette, robinets d'eau courante et système de vidange.

**Réfectoire** : Lieu où les travailleurs d'un établissement prennent ensemble des repas.

**Vestiaire** : Local ou lieu où sont déposés des vêtements et éventuellement d'autres objets.