
**SECRETARIAT D'ETAT
A LA JEUNESSE, AUX SPORTS
ET AUX AFFAIRES SOCIALES**

REGLES GENERALES D'HYGIENE

Décret N° 68-328 du 22 octobre 1968, fixant les règles générales d'hygiène applicables dans les entreprises soumises au Code du Travail.

Nous, Habib Bourguiba, Président de la République Tunisienne,

Vu la loi n° 66-27 du 30 avril 1966, portant promulgation du Code du Travail et notamment les articles 64 et 152 du dit Code;

Vu l'avis des Secrétaires d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale, à la Jeunesse, aux Sports et aux Affaires Sociales, aux Travaux Publics et à l'Habitat et à la Santé Publique;

Décrétons :

Chapitre I. — De l'alimentation en eau

ARTICLE PREMIER. — Tout employeur est tenu de mettre à la disposition de tous les salariés en des endroits facilement accessibles, de l'eau potable, préservée de toute cause de pollution.

Si l'eau mise à la disposition des salariés provient d'un puits, d'une citerne ou d'un réservoir, ces sources doivent faire l'objet d'un entretien et d'un contrôle périodique. L'eau provenant de ces sources doit être analysée régulièrement et, le cas échéant, épurée et rendue propre à la consommation.

ART. 2. — Dans le cas où les salariés sont soumis à des conditions de travail particulières, de chaleur humide ou de sécheresse, l'employeur est tenu, en outre, de leur fournir une boisson non alcoolisée, (eau minérale fraîche ou autre boisson) si les circonstances l'exigent.

Toutes ces boissons doivent être fournies dans des récipients propres.

L'employeur est tenu de consulter l'Inspection Médicale du Travail pour préciser la nature et la composition de ces boissons.

Dans le cas des mines et des carrières, les réservoirs d'eau doivent être nettoyés autant de fois qu'il sera nécessaire; ils doivent être fermés, munies d'un robinet, et l'eau doit y être renouvelée tous les jours.

ART. 3. — Lorsque l'eau non potable est destinée à des opérations industrielles ou à la lutte contre le feu, des avis doivent être affichés bien en vue, près des postes d'alimentation, indiquant clairement que l'eau en question est dangereuse et ne doit pas être consommée.

Il ne doit exister aucune possibilité de communication entre un réseau de distribution d'eau potable et un réseau de distribution d'eau impropre à la consommation.

Chapitre II. — De la propreté

ART. 4. — L'ensemble des locaux de toute entreprise doit être maintenu dans un état constant de propreté.

Les murs, plafonds, sols, portes, et fenêtres doivent être maintenus propres et en bon état.

Le balayage et le nettoyage doivent s'effectuer dans la mesure du possible dans les intervalles séparant les périodes de travail et, de toute façon, de manière à éviter tout soulèvement de poussière.

ART. 5. — Tous les récipients destinés à recevoir des déchets ou des résidus doivent être munis d'un couvercle et construits de façon à ne donner lieu à aucune fuite et à être facilement nettoyés et désinfectés.

Tous les déchets et résidus doivent être évacués journellement dans la mesure du possible, autant que possible en dehors des heures de travail et de façon à ne présenter aucun danger pour la santé des travailleurs.

Tout chef d'entreprise est tenu d'installer et d'entretenir convenablement des canalisations capables d'assurer l'évacuation effective des eaux résiduaires sans donner lieu à des émanations.

ART. 6. — Les dispositifs assurant l'hygiène des locaux notamment, aspirateurs, ventilateurs doivent être maintenus en bon état de marche.

ART. 7. — Tout emplacement de travail doit être construit et entretenu de façon à éviter toute infestation ou pullulation de rongeurs et d'insectes.

En cas de présence de rongeurs ou d'insectes, ceux-ci doivent être éliminés par des mesures appropriées pour éviter le retour de l'infestation.

Chapitre III. — Des sièges et tables de travail

ART. 8. — Toutes les fois que le salarié, pour effectuer convenablement son travail, a besoin de la position assise, il doit disposer d'un siège répondant aux caractéristiques suivantes :

a) sa forme et sa hauteur doivent être convenables en vue d'assurer une position normale et hygiénique et libérer complètement les jambes du poids du corps.

b) il doit comporter un dossier de forme appropriée soutenant convenablement le dos de l'ouvrier, quelque soit sa taille;

c) il doit être pourvu, si nécessaire, de pose-pieds appropriés;

d) il doit être placé de façon à permettre d'atteindre facilement et sans effort les objets de travail;

e) il ne doit pas mettre obstacle à la sortie des salariés en cas d'accident.

ART. 9. — Les établis et les tables de travail doivent avoir une hauteur et une largeur telles, qu'ils permettent de travailler efficacement et sans effort exagéré.

Lorsque des râteliers ou des étagères sont installés au dessus de l'établi ou de la table de travail pour porter des outils ou autres objets, leur hauteur et leur position doivent être étudiées de façon à être facilement accessibles.

Chapitre IV. — De l'éclairage

ART. 10. — Les endroits où des personnes travaillent ou circulent ou peuvent avoir à travailler ou à circuler en cas d'urgence, doivent comporter un éclairage naturel ou artificiel optimum, approprié à la nature du travail, et de nature à n'entraîner aucune fatigue visuelle (éclairage suffisant, homogène, pas d'éblouissement, d'ombre portée ni de papillote-ment).

Chapitre V. — De l'aération

ART. 11. — Les locaux de travail doivent être largement aérés naturellement et le cubage d'air par salarié ne doit pas être inférieur à 7 m³.

Le renouvellement de l'air sera assuré de façon fréquente et efficace soit naturellement, soit à l'aide des moyens mécaniques en évitant la production de courants d'air.

Les salariés doivent pouvoir travailler dans une atmosphère saine et dans de bonnes conditions de température.

Tous les gaz, poussières, vapeurs, fumées ou brouillards se dégageant au cours des opérations industrielles doivent être captés autant que possible à leur point d'origine et ne doivent pas pouvoir se répandre dans les locaux de travail.

Chapitre VI. — Des installations sanitaires

Section 1ère. — Dispositions générales

ART. 12. — Les installations sanitaires doivent être installées dans les locaux spéciaux, isolés des ateliers mais placés de préférence sur le passage de sortie des travailleurs.

Si les locaux sont séparés, ils doivent communiquer entre eux par un passage couvert.

Dans les établissements occupant un personnel mixte, les installations sanitaires doivent être séparées.

Tous ces locaux doivent être bien aérés et éclairés.

Les revêtements des parois et du sol doivent être en matériaux imperméables et les peintures de tein clair.

Un nettoyage quotidien des installations sanitaires est obligatoire.

Section 2. — des vestiaires

ART. 13. — Chaque vestiaire doit comporter des armoires individuelles si possible métallique (hauteur 1 m 80 - largeur 0 m 30 - profondeur 0 m 40), à porte perforée en haut et en bas, munies de porte-vêtement et fermant à clef.

Le remplacement des armoires en bois en usage avant la parution du présent décret ne peut être exigé par l'Inspection du Travail que lorsque leur état de vétusté le nécessite.

Les armoires individuelles métalliques, à double compartiment, sont obligatoires dans l'industrie alimentaire, dans les travaux salissants et dans ceux exposant à la manipulation de produits reconnus dangereux et figurant au tableau des maladies professionnelles en annexe à la loi du 11 décembre 1957.

Section 3. — du Réfectoire

ART. 14. — Il est formellement interdit de prendre des repas sur les lieux du travail.

Tout employeur est tenu de mettre à la disposition de son personnel un local suffisamment spacieux meublé de tables et bancs en nombre suffisant, et aménagé de façon à ce que les ouvriers puissent y prendre leurs repas chauds.

Section 4. — des lieux d'aisance

ART. 15. — Toute entreprise doit mettre à la disposition du personnel y occupé à proximité des postes de travail des W.C. à chasse d'eau en nombre suffisant.

Les règles minima suivantes doivent être respectées :

a) Un W.C. à la turque au moins pour 25 salariés du sexe masculin;

b) Un urinoir au moins pour 50 utilisateurs;

c) Un W.C. à la turque au moins pour 15 salariés du sexe féminin.

Les entreprises employant des femmes, doivent en outre, prévoir un W.C. avec siège pour les femmes enceintes.

Ces installations doivent être régulièrement nettoyées et désinfectées.

Section 5. — des Lavabos

ART. 16. — Toute entreprise, doit avoir au moins 1 lavabo pour dix utilisateurs.

Dans les établissements où le personnel manipule des produits nocifs et figurant au tableau des maladies professionnelles en annexe à la loi du 11 décembre 1957 ainsi que dans l'industrie alimentaire, du savon et des brosses à ongles, doivent être mis à la disposition des salariés.

Section 6. — des Douches

ART. 17. — Dans toute entreprise non agricole, l'employeur est tenu de mettre des douches à la disposition de ses salariés.

Pour les entreprises groupant moins de 10 salariés, le nombre des douches sera fixé après consultation de l'Inspection Médicale du Travail.

Dans toutes les entreprises de l'industrie alimentaire (fabrication, transformation, conditionnement ou commercialisation de produits alimentaires) l'installation de douches est obligatoire sur la base de 1 douche pour 10 salariés.

Dans les établissements où sont effectués des travaux salissants ou susceptibles d'être à l'origine de Maladies Professionnelles, ainsi que pour les mines et les carrières, l'installation de douches est obligatoire sur la base de 1 douche pour 10 utilisateurs.

Dans les autres établissements industriels et commerciaux, le nombre de douches doit être de 1 pour 20 utilisateurs.

ART. 18. — Chaque douche doit être installée dans une cabine indépendante bien isolée et aérée, comportant une arrivée d'eau froide et chaude.

Dans chaque établissement un règlement intérieur fixera les modalités d'utilisation de ces douches par le personnel.

Le temps normal pour prendre une douche (habillage et déshabillage compris) est en moyenne de 1/4 d'heure, il doit être payé comme temps de travail effectif.

Au cas de personnel mixte, les cabines réservées au personnel masculin et personnel féminin seront nettement séparées.

Section 7. — des Chambres d'allaitement

ART. 19. — Les chefs d'établissements occupant au moins cinquante femmes, même de façon saisonnière, peuvent être mis en demeure d'installer dans leurs établissements ou à proximité des chambres d'allaitement.

Ces locaux doivent être isolés des bruits de l'établissement à l'abri de toutes vapeurs ou émanations diverses, suffisamment éclairés et aérés. Le sol doit être carrelé et les murs peints de couleurs claires.

La salle commune doit comporter des sièges et des tables à l'usage des mères et des enfants. A côté de la salle commune, il doit y avoir une pièce servant de cuisine pour réchauffer les biberons.

L'équipement de ces chambres d'allaitement est à la charge des employeurs.

Chapitre VII. — De l'évacuation des eaux vannes et des eaux usées

ART. 20. — L'évacuation des eaux vannes et des eaux usées doit se faire directement à l'égout public dans les voies pourvues d'égouts. A défaut il sera prévu un système de fosses septiques et de puisards.

Chapitre VIII. — Des pénalités

ART. 21. — Les infractions aux dispositions du présent décret seront sanctionnées conformément aux dispositions des articles 235 et 238 du Code du Travail.

ART. 22. — Les Secrétaires d'Etat au Plan et à l'Economie Nationale, à la Jeunesse, aux Sports et aux Affaires Sociales, aux Travaux Publics et à l'Habitat et à la Santé Publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au *Journal Officiel de la République Tunisienne*.

Fait à Tunis, le 22 octobre 1968

P. Le Président de la République Tunisienne :
Le Secrétaire d'Etat à la Présidence
et par délégation.

BAHI LADGHAM.