



*République du Sénégal*  
*Un Peuple - Un But - Une Foi*

MINISTÈRE DU TRAVAIL, DU DIALOGUE SOCIAL,  
DES ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES ET  
DES RELATIONS AVEC LES INSTITUTIONS

DIRECTION GÉNÉRALE DU TRAVAIL  
ET DE LA SÉCURITÉ SOCIALE



# GUIDE PREVENTION DE LA COVID-19 EN MILIEU DE TRAVAIL



**COVID-19**

**« Continuer le travail  
en toute sécurité »**



INTRODUCTION	02
I-LES MESURES GÉNÉRALES DE PRÉVENTION	03
II-LES MESURES DE PRÉVENTION SPÉCIFIQUES À L'ENTREPRISE	03
A-RECOMMANDATIONS POUR LES EMPLOYEURS	04
1-LES MESURES À ENVISAGER DU DOMICILE AU LIEU DE TRAVAIL	04
A) AVANT DE QUITTER LE DOMICILE	04
B) ENTRE LE DOMICILE ET LE LIEU DE TRAVAIL	04
2- LES MESURES À ENVISAGER SUR LES LIEUX DE TRAVAIL	05
A) AVANT D'ACCÉDER AUX LIEUX DE TRAVAIL	05
- LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	05
- LE LAVAGE DES MAINS	05
- L'HYGIÈNE RESPIRATOIRE	06
B) SUR LES LIEUX DE TRAVAIL	06
- PROPRETÉ ET BON ORDRE DES LIEUX DE TRAVAIL	06
- LES VESTIAIRES	06
- LES INSTALLATIONS SANITAIRES	07
- LES RÉFECTOIRES	07
- ORGANISATION DU TRAVAIL, POSTES DE TRAVAIL ET CHÂÎNES DE PRODUCTION	08
- ÉQUIPEMENTS DE TRAVAIL	09
- LA CIRCULATION À L'INTÉRIEUR DES LOCAUX	10
- RÉUNIONS ET DÉPLACEMENTS	10
3- LES MESURES À ENVISAGER DU LIEU DE TRAVAIL AU DOMICILE	11
B- RECOMMANDATIONS POUR LES TRAVAILLEURS	11
- LE LAVAGE DES MAINS	11
- LES MESURES À ENVISAGER DU DOMICILE AU LIEU DE TRAVAIL	11
- LES VESTIAIRES	11
- LES INSTALLATIONS SANITAIRES	12
- LES RÉFECTOIRES	12
- ORGANISATION DU TRAVAIL, POSTES DE TRAVAIL ET CHÂÎNES DE PRODUCTION	12
- ÉQUIPEMENTS DE TRAVAIL	12
- LA CIRCULATION À L'INTÉRIEUR DES LOCAUX	13
- LES MESURES À ENVISAGER EN QUITTANT LE LIEU DE TRAVAIL	
III-PROTEGER LE BIEN-ETRE MENTAL DES TRAVAILLEURS DURANT LA PANDEMIE DU COVID-19	



**COVID-19**  
**« Continuer  
le travail  
en toute  
sécurité »**



## INTRODUCTION

La pandémie liée à la Covid-19 a frappé de plein fouet l'économie mondiale et ses répercussions sur le milieu de travail, lieu de création de richesse et d'emploi, sont indéniables. Dans cette situation exceptionnelle, la protection de la santé des travailleurs demeure nécessaire pour garantir la continuité du travail.

Au Sénégal, la propagation du coronavirus, depuis l'apparition du premier cas le 02 mars 2020, a conduit l'Etat à prendre des mesures de protection essentielles, notamment la limitation des déplacements et la fermeture des frontières terrestres et aériennes. Ces mesures ont certes permis de ralentir la progression de la maladie mais elles ont fortement affecté les activités économiques.

En conséquence, le Gouvernement a mis en place un Programme de Résilience économique et sociale (PRES) afin de soutenir notamment les entreprises et les salariés.

En outre, le Président de la République a invité, en juin 2020, toutes les forces vives de la Nation à participer à la relance de l'économie.

Dans un tel contexte, le Ministère du Travail, du Dialogue social et des Relations avec les Institutions avait élaboré un guide intitulé « Milieu de Travail et COVID-19 » afin de fournir aux employeurs et aux travailleurs, des recommandations et mesures de prévention dans le cadre de la lutte contre la propagation de la Covid-19 et de leur rappeler les modalités d'organisation du travail auxquelles ils peuvent recourir en cas de nécessité.

Dans le même sillage, une campagne de sensibilisation a été organisée par la Direction générale du Travail et de la Sécurité sociale au profit des membres des Comités d'Hygiène et Sécurité au Travail et des délégués du personnel dans



le cadre de la prévention de la Covid-19 en entreprise, dans les régions de Dakar, Thiès et Diourbel. A l'issue de cette campagne de sensibilisation, quinze (15) entreprises, occupant une population de 11129 travailleurs, ont été visitées et des bonnes pratiques en matière de prévention ont été partagées.

Au vu de la récente évolution de la situation sanitaire, le Ministère en charge du Travail et les organisations d'employeurs et de travailleurs, en partenariat avec le Bureau international du Travail et la Coopération Allemande, ont élaboré un nouveau guide intitulé « Prévention de la Covid-19 en milieu de travail ».

Le présent guide est un document cadre inspiré du guide de l'OIT sur la prévention de la Covid 19 et contient des recommandations et mesures pratiques à mettre en œuvre en matière de sécurité et santé au travail en vue de renforcer la

protection de la santé et de la sécurité des travailleurs et ainsi garantir la continuité de la vie économique.

Il a pour objet de fournir des orientations et des informations aux employeurs sur la manière de prévenir la propagation de la Covid-19 sur les lieux de travail et de permettre aux travailleurs de continuer le travail en toute sécurité tout en réduisant au minimum le risque de contamination. Il renferme également quelques orientations sur la manière de préserver le bien-être mental des travailleurs pendant la pandémie.





## I-LES MESURES GÉNÉRALES DE PRÉVENTION

Dans le cadre de son plan de riposte, le Ministère de la Santé et de l'Action sociale a préconisé les mesures générales de prévention suivantes :



se couvrir correctement le nez et la bouche avec un masque ;



se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ou utiliser une solution hydro-alcoolisée de qualité ;



respecter la distanciation physique d'au moins un mètre ;



**tousser ou éternuer  
avec un mouchoir à  
jeter dans une pou-  
belle ;**

**tousser ou éternuer dans le creux  
du coude à défaut de mouchoir ;  
recourir aux structures sanitaires  
en cas d'apparition de symptômes.**



Ces mesures de prévention doivent être respectées dans tous les lieux de travail. En outre, avec l'évolution de la situation épidémiologique et l'amélioration des connaissances sur le virus, les employeurs et les travailleurs doivent se

tenir régulièrement informés des règles et recommandations publiées par les autorités compétentes en matière de santé publique.



## II- LES MESURES DE PRÉVENTION SPÉCIFIQUES À L'ENTREPRISE

Conformément aux dispositions des articles L. 169, L.177 et L.179 du Code du Travail et au décret n°2006-1261 du 15 novembre 2006 fixant les mesures générales d'hygiène et de sécurité dans les établissements de toute nature, l'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et morale du personnel.

De même, les travailleurs sont tenus de respecter les mesures de prévention mises en place par l'employeur.

### A- RECOMMANDATIONS POUR LES EMPLOYEURS

#### I- Les mesures à envisager du domicile au lieu de travail

Il est recommandé aux employeurs, dans le cadre de la prévention de la Covid-19, de sensibiliser les travailleurs sur les mesures de protection à observer du domicile au lieu de travail. A ce titre, certaines mesures peuvent être envisagées :

##### a) Avant de quitter le domicile

- inviter les travailleurs susceptibles d'avoir été exposés au virus ou présentant l'un des symptômes de la Covid-19 (fièvre, toux sèche, mal de gorge, gêne respiratoire etc.) à rester chez eux et à informer leur supérieur de la situation ;
- contacter, le cas échéant, les structures sanitaires.

##### b) Entre le domicile et le lieu de travail



- conseiller aux travailleurs, en cas de transport collectif, de respecter les instructions données par les sociétés de transport ;
- rappeler aux travailleurs l'importance de maintenir une bonne hygiène des mains avant, pendant et après leurs déplacements ;
- maintenir une distanciation physique entre les passagers (par exemple en condamnant certains sièges). Si la distance recommandée ne peut être garantie, envisager de fournir des moyens de protection supplémentaires, comme des masques, conformément aux recommandations des autorités sanitaires nationales ;
- accroître la fréquence des transports fournis pour limiter les regroupements ;
- veiller à ce que la ventilation soit suffisante (par exemple en ouvrant les fenêtres en cours de trajet) ;
- nettoyer régulièrement le véhicule, en veillant tout particulièrement à désinfecter souvent les surfaces

- fréquemment touchées (par exemple les poignées de portes et les barres) ;
- éviter les attroupements aux points d'accès aux véhicules.

## **2- Les mesures à envisager sur les lieux de travail**

### **a) Avant d'accéder aux lieux de travail**

#### **♦ Le contrôle de la température**

Le contrôle de la température doit être systématiquement effectué à l'entrée de l'entreprise. Il doit être réalisé de manière uniforme pour tous les travailleurs indépendamment de leur fonction, du type de contrat, etc. et au moyen d'un matériel fiable (par exemple un thermo flash).

#### **♦ Le lavage des mains**

L'hygiène des mains est essentielle pour prévenir la diffusion du virus de

la COVID-19. Il faut faire en sorte que les travailleurs disposent d'installations leur permettant de se laver les mains de manière appropriée et régulière avec de l'eau et du savon. Les employeurs doivent à cet effet :

- mettre à disposition des essuie-mains en papier (plutôt que des serviettes en tissu ou des sèche-mains électriques) ;
- rappeler aux travailleurs qu'ils doivent se laver les mains fréquemment, avec de l'eau et du savon, pendant au moins 20 secondes, en particulier à l'arrivée sur le lieu de travail, après avoir utilisé les toilettes, après s'être mouchés, avoir toussé ou éternué, et avant de manger ;
- afficher des images qui décrivent les bonnes méthodes de lavage des mains. Des informations illustrées de manière claire et parlante, accompagnées de textes succincts, semblent être les plus efficaces ;
- mettre à disposition des gels hydro-alcooliques (contenant 60 à 80 pour cent d'alcool) dans les lieux où il n'est pas possible de se laver les mains avec de l'eau et du savon.

#### ♦ **L'hygiène respiratoire**

L'hygiène respiratoire est un ensemble de gestes à adopter pour limiter la dispersion des micro-organismes à l'occasion d'éternuement, de toux ou de mouchage. A cet effet, il est recommandé à l'employeur de :

- mettre à disposition des mouchoirs en papier et des poubelles. Il est préférable d'utiliser des poubelles à couvercle mains libres ;
- mettre en place un système permettant d'évacuer le contenu des poubelles et de les désinfecter ;

- afficher des pictogrammes rappelant aux travailleurs d'éviter de toucher le nez, les yeux ou la bouche.

#### **b) Sur les lieux de travail**

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

Conformément à l'article 9 du décret n°2006-1261 du 15 novembre 2006 fixant les mesures générales d'hygiène et de sécurité dans les établissements de toute nature, les lieux de travail, ainsi que les mobiliers et les équipements qui s'y trouvent, doivent être maintenus dans un état constant de propreté.

A cet effet, il est recommandé aux employeurs:

- d'élaborer des protocoles de nettoyage quotidien des vestiaires, réfectoires, installations sanitaires, postes, matériels et locaux de travail ;
- de désigner des équipes spécifiquement chargées du nettoyage et de la désinfection, qui doivent disposer des fournitures, de la formation et des équipements de protection individuelle nécessaires pour effectuer ces tâches. Le nettoyage des surfaces fréquemment touchées ou des zones à forte circulation doit être particulièrement soigneux.

##### ♦ **Les vestiaires**

L'article 15 du décret n°2006-1261 du 15 novembre 2006 fixant les mesures générales d'hygiène et de sécurité dans les établissements de toute nature dispose que « 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 ».

Il est en outre recommandé aux employeurs de :

- limiter le nombre de personnes présentes en même temps dans les vestiaires afin de garantir une distance suffisante entre les travailleurs ;
- mettre à disposition au besoin des locaux supplémentaires pouvant servir de vestiaires temporaires.

#### ♦ Les installations sanitaires

Aux termes de l'article 33 du décret n°2006-1261 du 15 novembre 2006 fixant les mesures générales d'hygiène et de sécurité dans les établissements de toute nature, 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.

Afin de garantir l'hygiène au niveau des installations sanitaires, il convient de :

- rappeler aux travailleurs de se laver les mains avant et après toute utilisation des toilettes ;
- fournir du savon liquide (plutôt que des savonnettes) et des serviettes en papier ou sèche-mains électriques pour le séchage des mains (plutôt que des serviettes en tissu).

#### ♦ Les réfectoires

Conformément à l'article 19 du décret

n°2006-1261 du 15 novembre 2006 fixant les mesures générales d'hygiène et de sécurité dans les établissements de toute nature, il est fait obligation aux employeurs de mettre à la disposition des travailleurs un réfectoire présentant toutes les garanties d'hygiène dans les établissements où quinze travailleurs au moins désirent apporter leur repas et le consommer sur place.

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.

Spécifiquement à cette période de crise, il est recommandé aux employeurs de :

- garder ouverts les réfectoires d'entreprise ou les installations de restauration sur place pour éviter que les travailleurs ne quittent le site pendant les pauses repas ;
- déterminer le nombre maximal de personnes pouvant se trouver en même temps dans le réfectoire en toute sécurité tout en respectant les mesures de distanciation physique (espacer d'au moins un mètre les chaises, réduire le nombre de sièges disponibles...) ;
- éliminer les plats servis dans un récipient commun et réduire de même l'utilisation d'objets à usage collectif (carafe, boîte à cure-dents) ;
- favoriser la restauration à emporter ;
- maintenir la propreté et l'hygiène en particulier sur les ustensiles fournis par l'entreprise, les couverts, les plats et les verres ;

- rappeler aux travailleurs de ne pas partager leurs ustensiles (tasses, assiettes, couverts) ni leur nourriture ;
- attacher une attention particulière au nettoyage régulier des claviers de tout automate distribuant des boissons ;
- installer des distributeurs de gel hydro-alcoolique ou de lingettes désinfectantes dans les zones appropriées ;
- encourager les paiements sans espèces (exemple : paiement mobile) pour éviter la manipulation l'argent liquide.

### ♦ **Organisation du travail, postes de travail et chaînes de production**

#### **Il est recommandé aux employeurs :**

- d'encourager le télétravail pour les fonctions qui le permettent ;
- d'organiser le travail de manière à ce que les règles de distanciation physique soient respectées par les personnes présentes sur le lieu de travail. Dans un contexte de bureau, cela implique d'aménager les postes de travail en les espaçant davantage. A défaut, il convient de disposer autrement les postes de travail de façon à maintenir une distance d'au moins un mètre. Par exemple, ne pas utiliser certains bureaux dans des espaces ouverts, placer certains postes de travail dans des pièces séparées non utilisées, disposer les postes de travail de manière à ce que les gens travaillent dos à dos ou côte à côte plutôt que face à face ;
- d'utiliser des équipements de protection collective comme des écrans et des parois en plastique afin de compartimenter les espaces de travail, s'il est impossible de garantir une distance suffisante entre les travailleurs ;
- d'envisager de réduire la taille des équipes,

de ne pas varier leur composition et de limiter au minimum les contacts entre travailleurs d'équipes différentes ;

- de placer toute l'équipe en quarantaine en cas d'apparition d'un cas suspect et informer les autorités sanitaires;
- d'utiliser le marquage au sol pour indiquer les distances de sécurité entre les postes de travail ;
- d'encourager chaque travailleur à tenir une liste des contacts à remettre au chef d'équipe au terme du poste ou de la journée de travail ;
- de fournir des moyens de protection individuelle supplémentaires (masques, gants, gel, visière), si les mesures collectives et d'organisation du travail ne sont pas suffisantes pour assurer une distance physique d'au moins un mètre alors que des tâches entraînant de telles situations doivent être effectuées, conformément aux règles et recommandations nationales.

### ♦ **Équipements de travail**

**Aux termes de l'article 3 du décret n°2006-1251 du 15 novembre 2006 relatif aux équipements de travail, « sont des équipements de travail, au sens du présent décret, les machines, appareils, engins et autres installations à l'aide desquels le travail est effectué ».**

#### **Dans ce contexte de crise sanitaire, l'employeur doit :**

- demander à chaque travailleur de n'utiliser que ses propres outils ou ceux qui sont fournis par l'entreprise. Le partage d'outils entre travailleurs doit être découragé ou interdit ;
- veiller à ce que les outils de travail soient

régulièrement nettoyés (spécialement à la fin du poste et avant qu'un outil ne soit utilisé par un autre travailleur).

#### ♦ **La circulation à l'intérieur des locaux**

**La circulation interne doit être limitée autant que possible. A ce titre, il est recommandé à l'employeur de :**

- donner des instructions aux travailleurs afin qu'ils évitent de se rendre dans des salles ou des lieux où leur présence n'est pas nécessaire ;
- rappeler aux travailleurs d'éviter les ascenseurs. Si ce n'est pas possible, limiter le nombre de personnes autorisées à utiliser l'ascenseur en même temps ;
- préconiser aux travailleurs de garder leurs distances et de se tourner le dos à l'intérieur des ascenseurs ;
- créer des circuits de circulation séparés dans les espaces de travail, à l'aide des outils tels que le matériel pour marquage au sol ou rubans adhésifs, pour indiquer aussi clairement que possible les parcours sûrs ;
- appliquer ces règles tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du bâtiment, par exemple dans les parcs de stationnement, les escaliers étroits, sur les parcours permettant de se rendre sur les chaînes de production et aux postes de travail, vers les équipements sociaux, les coins café ou les fumeurs.

#### ♦ **Réunions et déplacements**

**L'organisation de réunions en période de Covid-19 est très consommatrice d'espace puisqu'il faut respecter la distanciation physique. Dans le but de lutter contre la propagation du coronavirus à l'occasion**

**des rassemblements et déplacements professionnels, il est recommandé à l'employeur :**

- d'annuler les réunions, les formations et les voyages non essentiels ;
- de reporter toute réunion qui exige la présence d'un nombre important de personnes ;
- d'instaurer des mesures permettant d'éviter les réunions physiques, comme les outils et moyens numériques de communication (webinaire, zoom...). Si une réunion physique est nécessaire, faire en sorte qu'elle soit brève, réduire le nombre de participants au strict minimum, utiliser une salle assez grande pour permettre une distance suffisante entre les personnes, assurer la propreté et la bonne ventilation de la salle et conserver une liste et les coordonnées de tous les participants pendant 14 jours au minimum afin de faciliter le suivi des contacts en cas de besoin.

### **3- Les mesures à envisager du lieu de travail au domicile**

**Pour éviter la propagation du virus du lieu de travail au domicile, l'employeur doit :**

- recommander aux travailleurs de se laver les mains avant de quitter le lieu de travail ;
- échelonner les heures de départ autant que faire se peut afin d'éviter les attroupements ;
- s'assurer que le véhicule est régulièrement nettoyé avant le transfert du personnel ;
- rappeler aux travailleurs de se laver les mains dès leur arrivée à domicile.

## **B- RECOMMANDATIONS POUR LES TRAVAILLEURS**

Le travailleur doit veiller personnellement à sa sécurité et à celle de ses collègues en évitant toute exposition et en se conformant aux mesures générales préconisées ainsi qu'aux dispositions sécuritaires prises par l'employeur. A ce titre, certaines mesures doivent être prises par les travailleurs notamment :

### **♦ Le lavage des mains**

Réduire les contacts avec les objets ou les surfaces qui ont été touchés par d'autres personnes (par exemple les poignées de porte) et de se laver les mains après tout contact avec de tels objets ou surfaces.

### **♦ Les mesures à envisager du domicile au lieu de travail**

- Respecter les instructions données par les sociétés de transport (port correct du masque, respect de la distanciation physique...);
- maintenir une bonne hygiène des mains et une bonne hygiène respiratoire avant, pendant et après les déplacements ;
- éviter les attroupements aux points d'accès aux véhicules.

### **♦ Les vestiaires**

- Éviter les regroupements dans les vestiaires ;
- respecter la distanciation physique.

### **♦ Les installations sanitaires**

- Se laver les mains avant et après toute utilisation des toilettes ;

### **♦ Les réfectoires**

- se laver les mains avant d'entrer dans le réfectoire ;
- privilégier l'option de repas préconditionnés «à emporter» ;
- respecter les mesures de distanciation physique ;
- éviter de manger dans un récipient commun ;
- éviter de partager les ustensiles (tasses, assiettes, couverts) et la nourriture.

### **♦ Organisation du travail, postes de travail et chaînes de production**

- Respecter l'organisation du travail de manière à ce que les règles de distanciation physique soient respectées par les personnes présentes sur le lieu de travail ;
- porter correctement son masque et les équipements de protection individuelle supplémentaire fournis par l'employeur ;
- respecter la quarantaine en cas de contact avec un travailleur exposé ou infecté.

### **♦ Équipements de travail**

- N'utiliser que ses propres outils ou ceux qui sont fournis par l'entreprise ;
- veiller à ce que les outils de travail soient régulièrement nettoyés (spécialement à la fin du poste et avant qu'un outil ne soit utilisé par un autre collègue).

### **♦ La circulation à l'intérieur des locaux**

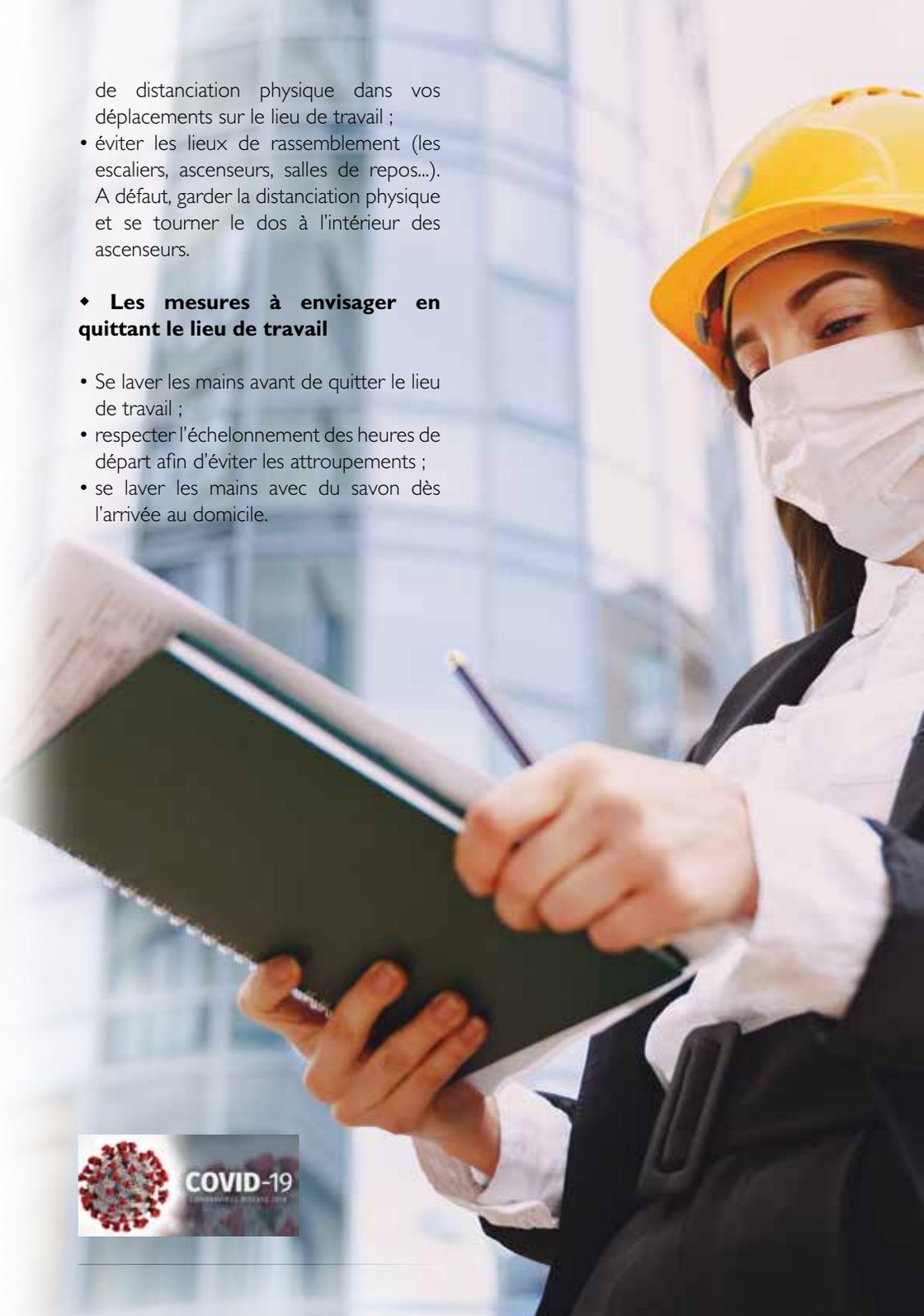
- Éviter de se rendre dans des salles ou des lieux où votre présence n'est pas nécessaire;
- respecter autant que possible les règles

de distanciation physique dans vos déplacements sur le lieu de travail ;

- éviter les lieux de rassemblement (les escaliers, ascenseurs, salles de repos...).
- A défaut, garder la distanciation physique et se tourner le dos à l'intérieur des ascenseurs.

♦ **Les mesures à envisager en quittant le lieu de travail**

- Se laver les mains avant de quitter le lieu de travail ;
- respecter l'échelonnement des heures de départ afin d'éviter les attroupements ;
- se laver les mains avec du savon dès l'arrivée au domicile.





### III-PROTEGER LE BIEN-ETRE MENTAL DES TRAVAILLEURS DURANT LA PANDEMIE DU COVID-19

La pandémie de coronavirus peut susciter peur, inquiétude, stress et anxiété chez les travailleurs. Plusieurs facteurs peuvent y contribuer, notamment:

- l'appartenance à un «groupe vulnérable», ou la cohabitation avec une personne considérée comme appartenant à un tel groupe ;
- l'isolement, en particulier pour les personnes travaillant à domicile ;
- la stigmatisation et l'exclusion des travailleurs exposés ou infectés ;
- la surabondance d'un flux constant d'informations ;
- l'incertitude sur la durée de la crise ;
- la crainte de la perte de l'emploi ou du revenu ;
- la charge de travail accrue en raison du grand nombre de travailleurs absents ou d'un accroissement de la demande, en particulier dans des secteurs essentiels.

Les employeurs sont invités à veiller au bien être des travailleurs afin de les aider à réduire le stress et l'anxiété dus à la pandémie. De même, les travailleurs

doivent éviter toute forme de discrimination ou stigmatisation vis-à-vis de leurs collègues suspectés d'avoir été exposés au virus ou guéris de la Covid-19.

Pour ce faire, plusieurs mesures peuvent être envisagées:

- garantir une communication claire, régulière et précise avec les travailleurs, en donnant autant d'informations que nécessaire pour répondre aux principales questions, mais sans alimenter les suppositions et conjectures ;
- rassurer les travailleurs quant aux mesures de prévention prises par l'entreprise ;
- veiller à ce que les travailleurs sachent à qui s'adresser s'ils ont besoin de soutien ;
- instaurer un mode de direction d'entreprise à l'écoute des travailleurs: faire en sorte que les responsables hiérarchiques soient dotés des compétences et des outils nécessaires pour maintenir des contacts réguliers avec leurs équipes, afin de s'assurer que les travailleurs vont bien, et pour repérer les signes de détresse ;



- élaborer un programme d'aide au personnel qui peut constituer une ressource utile sur des questions telles que la santé mentale ou les problèmes financiers.



**COVID-19**

**« Continuer  
le travail  
en toute  
sécurité »**





# ANNEXE

**DÉCRET N°2006-1251 DU 15 NOVEMBRE 2006  
RELATIF AUX ÉQUIPEMENTS DE TRAVAIL.**

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.

# **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-cintres 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 nettoyés 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**









