



EN SAVOIR PLUS :

www.ast67.org
Fiche conseil express
AST67 :
 » EPI : Equipements de Protection Individuelle

Ministère de l'agriculture -
 Fiche Zoonose

ASPERGILLOSE ET TRAVAIL

DÉFINITION

- L'aspergillose est un terme qui regroupe les infections causées par des champignons appartenant au genre *Aspergillus*.
- Ils se développent sur la matière organique en décomposition, dans le sol, le compost, les denrées alimentaires, les céréales, les plantes, les fruits, la poussière ainsi que sur tous les matériaux de construction et d'isolation humides contenant de la cellulose, dans les endroits humides et obscurs.
- Ses spores sont véhiculées par l'air. La contamination se fait lors de la mise en suspension des spores très volatiles dans l'air : démontage de matériaux moisissés, retournement de compost, nettoyage d'installations ou de litières contaminées, etc. Les oiseaux sont fréquemment atteints par la maladie. Toutefois, un animal contaminé ne peut pas transmettre la maladie aux êtres humains.
- Totalement inoffensif pour la majorité de la population, ces champignons peuvent cependant provoquer différentes formes de mycoses graves.

FACTEURS DE RISQUES

- Une altération de l'immunité naturelle favorise l'infection fongique. Ainsi, les sujets les plus à risque sont les personnes :
 - › Immunodéprimées et suivant un traitement à base de corticoïdes ou de cyclosporine
 - › Suivant une chimiothérapie

- › Atteintes du HIV
- › Atteintes de leucémies ou ayant subi une greffe d'organe

- C'est le risque également chez les personnes ayant des antécédents d'allergie respiratoire ou de pathologie respiratoire, par exemple, la mucoviscidose, la tuberculose, la sarcoïdose.

SIGNES CLINIQUES

- Difficultés respiratoires
- Toux chronique d'évolution lente avec glaires et crachats de sang

PROFESSIONS EXPOSÉES

- Professions au contact de végétaux stockés et/ou en décomposition (entretien des espaces verts, valorisation de biodéchets, station d'épuration, transformation de céréales)
- Professions au contact des animaux (litières), laboratoires de recherche en biologie
- Professions de l'industrie agroalimentaire (charcuterie fromagerie, culture des champignons)
- Les professionnels du bâtiment, notamment ceux de la rénovation, peuvent être concernés lors d'intervention dans des milieux humides (après un dégât des eaux ou dans des tranchées de travaux publics, par exemple).

CONDUITES À TENIR

PAR L'EMPLOYEUR

- Assurez une ventilation suffisante des locaux et des stocks pour prévenir le développement des champignons.
- Informez le personnel sur les risques liés à l'*Aspergillus* et sur les mesures de prévention à mettre en œuvre.
- Analysez le risque et évaluez-le dans le document unique.
- Fournissez et faites porter des équipements de protection individuelle adaptés à la tâche à effectuer (exemple : masque de protection respiratoire de type FFP2 ou FFP3, vêtements dédiés au travail, gants).
- Fournissez le nécessaire au lavage régulier des mains.
- Fournissez un vestiaire permettant la séparation des vêtements de travail et des vêtements de ville pour éviter les contaminations croisées.
- Assurez l'entretien des équipements de protection individuelle.

PAR LE SALARIÉ

- Évitez la mise en suspension de poussières végétales (céréales, foin, compost, etc.) ou organiques. Préférez l'aspiration au coup de balai.
- Procédez à un nettoyage régulier des moisissures dans les locaux et des matériels.
- Lavez-vous les mains systématiquement avant les repas, les pauses et en fin de poste.
- Ne buvez pas, ne mangez pas, ne fumez pas sur le lieu de travail.
- Consultez votre médecin traitant en cas d'apparition de troubles respiratoires en lui précisant votre profession. Informez l'employeur, le médecin du travail et les personnes exposées.