

COVID-19 : MESURES SANITAIRES – REGLES GENERALES

Mesures sanitaires à mettre en œuvre par l'employeur

L'employeur est responsable de la **santé et de la sécurité de ses salariés**.

Il doit donc réévaluer ses risques et mettre en œuvre les mesures nécessaires pour éviter ou, à défaut, limiter au plus bas le risque :

- Télétravail
- Organisation du travail (règles de distanciations sanitaires, prise de poste en horaires décalés si nécessaire)
- Équipements (écrans ou éloignement des guichets...)
- Information
- Sensibilisation et consignes de travail



Il doit notamment rédiger un plan de maîtrise du risque sanitaire et :

- S'assurer de l'**approvisionnement permanent de consommables** permettant de respecter les consignes : produits hydro-alcooliques, kits de nettoyage contenant des produits désinfectants, sacs poubelle...
- Formaliser un **plan de nettoyage et désinfection des locaux et des équipements renforcé** notamment au niveau des points contact (rampes d'escaliers, poignées de portes, comptoirs, boutons d'ascenseurs,...) avec des produits de nettoyage désinfectants et s'assurer de sa stricte application
- S'assurer du **nettoyage quotidien des équipements collectifs** en libre-service (machines à cafés, imprimantes, photocopieurs et de l'affiche rappelant l'obligation de se laver les mains avant leur utilisation)
- S'assurer du nettoyage régulier des sanitaires et, au moins 2 fois par jour, de la présence de savon, moyens de séchage et produits hydro-alcooliques.
- S'assurer que les règles de distanciation (1 m) et les gestes barrières simples et efficaces sont effectivement respectés
- Refuser l'accès et faire rester chez elle, toute personne présentant des symptômes de maladie, en particulier toux, température, perte d'odorat et/ou du goût.

Mesures à respecter pour les salariés présents sur site



- Les règles de distanciation (1 m minimum) et les gestes barrières, simples et efficaces, doivent impérativement être respectés ;
- Les réunions doivent être organisées dans le respect des mesures sanitaires ;
- Les regroupements de salariés dans des espaces réduits doivent être limités ;
- Les locaux doivent être aérés en permanence ;
- Les repas doivent être pris **dans le respect des règles applicables à la restauration.**

Mesures à prendre en cas de contamination ou suspicion de contamination



L'employeur doit veiller à protéger tous les salariés, présentant ou non des symptômes (fièvre et signes respiratoires, toux ou essoufflement). Comment ?

- Appeler **le Centre d'appel Covid-19 au 92 05 55 00** pour une éventuelle prise en charge
- Informer les salariés qui ont été en contact étroit avec le salarié
- **Nettoyer immédiatement** les espaces de travail du salarié concerné



Règles de nettoyage des locaux, sols et surfaces

- **Équipement du personnel d'entretien** : blouse à usage unique ou lavable et gants de ménage
- L'entretien des locaux et des équipements comprend 2 étapes :
 - Le **dépoussiérage** et le **nettoyage** à l'aide d'un produit détergent/dégraissant
 - + une **désinfection** à l'aide d'un produit désinfectant.

A noter que certains produits ont des propriétés dégraissantes et désinfectantes : dans ce cas une seule étape est nécessaire



NE JAMAIS MELANGER LES PRODUITS !!!!!

- **Cas particulier de l'eau de javel** : Il est rappelé que l'eau de javel est un désinfectant et qu'elle ne s'utilise que sur des surfaces préalablement nettoyées avec un détergent.
 - L'eau de javel doit être utilisée à l'eau froide et ne doit pas être mélangée à un produit acide.
 - L'eau de Javel concentrée (disponible en berlingot) ne se conserve que trois mois après sa date de fabrication (date notée sur l'emballage).
 - En revanche, l'eau de Javel prête à l'emploi (solution à 2,6 % chlore actif) se conserve de 6 à 12 mois.
- Le **nettoyage** doit se faire :
 - De haut en bas;
 - Du moins sale au plus sale;
 - Sans jamais croiser le mouvement ni revenir sur un endroit nettoyé.
- Un **plan de nettoyage et de désinfection** doit être formalisé faisant état du mode d'emploi des produits utilisés et du temps de contact nécessaire pour obtenir l'action virucide (cf. notice d'utilisation).

De haut
en bas

Du moins sale au
plus sale
Sens de
nettoyage

Respect du temps
d'action

- Le lavage et la désinfection **humide** sont à privilégier :
 - ✓ Pour limiter le risque de contact avec des surfaces contaminées, en plus du nettoyage habituel des locaux, un nettoyage et une désinfection **plus fréquents sont préconisés notamment des surfaces en contact avec les mains** (espaces de convivialité, rampes d'escalier, poignées de portes, boutons d'ascenseurs...) avec des produits désinfectants.
 - ✓ Dans le cadre de bureaux partagés, des lingettes ménagères désinfectantes ou des produits ménagers désinfectants compatibles avec les surfaces nettoyées peuvent être mis à disposition des utilisateurs pour le nettoyage des claviers, souris, téléphones, terminaux...
 - ✓ Rincer à l'eau du réseau d'eau potable avec un autre bandeau de lavage à usage unique
 - ✓ Laisser le temps de sécher
- Une désinfection par voie aérienne à l'aide d'aérosols ménagers ou par une société spécialisée peut être réalisée. Elle permet la désinfection des grands espaces en un temps limité et de traiter toutes les surfaces et tissus ne pouvant être nettoyés manuellement.
- Filière d'élimination classique pour les déchets potentiellement contaminés en sacs poubelles fermés

• Cas particuliers de l'entretien des circuits aérauliques

Un nettoyage et une désinfection des circuits aérauliques (air neuf + climatisation) en prévoyant notamment un dégraissage et une désinfection complète des ventiloconvecteurs/batteries des systèmes de climatisation et des centrales de traitement d'air doit être programmés. Le cas échéant, et uniquement dans les locaux bénéficiant d'ouvrants, le système de ventilation devra être désactivé et les fenêtres maintenues ouvertes.

• Entretien des salles de pause et de salles de restauration

- ✓ Nettoyer et désinfecter la salle de pause (surfaces ou équipements en contact avec les mains après chaque pause)

• Vestiaires du personnel

- ✓ S'assurer de la mise à disposition d'une poubelle à commande non manuelle en parfait état de fonctionnement
- ✓ Prévoir une arrivée cadencée des salariés si nécessaire pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation



- Installations sanitaires

- ✓ Renforcer le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels
- ✓ Procéder au nettoyage et à la désinfection manuelle de toutes les surfaces et équipements des sanitaires. **Augmenter notamment les opérations de désinfection des points contacts**
- ✓ Placer une corbeille avec couvercle à pédale et l'équiper d'un sac poubelle à évacuer fermé et à changer régulièrement
- ✓ Mettre à disposition du personnel du gel WC avec Javel pour le nettoyage régulier de la cuvette

Si un cas de COVID-19 est survenu sur le lieu de travail :

- ✓ Aérer la pièce quand cela est possible
- ✓ Pulvériser de loin la zone « contaminée » avec un produit désinfectant
- ✓ Attendre de préférence plusieurs heures avant de nettoyer et désinfecter les surfaces du poste occupé par le salarié malade (bureau, matériel informatique, téléphone, poignées de porte...)
- ✓ Utiliser pour cela des lingettes imbibées d'un produit de nettoyage désinfectant, en portant des gants de ménage
- ✓ Envisager la réalisation d'une désinfection par voie aérienne
- ✓ Laver ensuite les gants à l'eau et au savon, puis se laver et se désinfecter les mains dès le retrait des gants



- Obligation de disposer des **fiches techniques et des fiches de sécurité** des produits de nettoyage utilisés
- Tenir à disposition du personnel **une trousse de sécurité** comprenant des produits pour le lavage oculaire et pour les brûlures superficielles
- Afficher clairement et lisiblement les coordonnées du **Centre Anti-Poison** à contacter en cas d'accident ou de mauvaise utilisation des produits d'entretien
ex : Centre Anti-Poison Marseille - **04 91 75 25 25** et indiquer le nom du produit incriminé et/ou sa composition figurant sur la fiche technique