

COVID-19
GROUP CRISIS TEAM
INSTRUCTIONS DU 18/03/2020

MESURES SANITAIRES
EN CONTINUITE D'ACTIVITE

Préambule :

La mise en œuvre ou l'application de ces instructions est de la responsabilité des managers opérationnels et des Directeurs d'Établissement.

Leurs implications sont essentielles pour établir une situation sanitaire propice à la continuité des activités.

1. Décontamination générale des locaux

- Durant la fermeture du site, chaque établissement met en œuvre le nettoyage et la décontamination des locaux avec son prestataire local et selon protocole adapté.
- La phase « Nettoyage » permet d'éliminer les salissures,
- La phase « Décontamination » permet d'éliminer ou de détruire les micro-organismes et/ou les virus portés par des milieux inertes.
- **La décontamination ne peut être efficace qu'après un nettoyage et une ventilation adaptés.**

2. Organisation des mesures sanitaires et d'hygiène

- Rappel et sensibilisation sur les mesures d'hygiène et de distanciation sociale, à diffuser largement sur les sites.
- Aménagement et réduction des horaires de travail et d'équipes pour éviter les croisements d'équipes, les rassemblements en nombre et permettre le nettoyage des locaux.
- Aménagement, quand cela est possible, de l'accès au site par une seule entrée ouverte.
- Demande à tous les collaborateurs de prendre leur température avant de venir au travail : Toute personne dont la température sera supérieure à 37,8°C et/ou qui présentera des symptômes de toux ou de gêne respiratoire devra prévenir son hiérarchique, rester à domicile et appeler son médecin traitant ou le 15 selon son état.
- Tous les collaborateurs doivent se laver les mains **EN PRIORITE AVEC DE L'EAU ET DU SAVON** à la prise de poste, après chaque pause, toilettes, cigarettes, repas, collation, éternuement, etc...

**COVID-19
GROUP CRISIS TEAM
INSTRUCTIONS DU 18/03/2020**

- Mises à disposition de flacons-burettes d'alcool ou de gel hydro alcooliques sur les lieux de travail où les activités sont maintenues.
 - Marquages au sol pour permettre le respect de la distanciation sociale de plus de 1 m de distance, a minima : devant pointeuses, entrées et sorties, etc. pour éviter toute situation de rassemblement de type « goulot ».
 - Eloignement des postes de travail, éviter toute proximité sur les activités de travail non conforme aux règles de distanciation
 - Si impossibilité d'adapter la distance de travail entre les collaborateurs : conformément aux règles applicables au PCA OIV ce protocole doit être envoyé au directeur d'établissement qui le soumet au médecin du travail.
 - Fermeture des vestiaires et douches selon la décision de chaque site. Sinon, nettoyage et désinfection lors des rotations d'équipes.
 - Vêtements de travail : ORGANISER les rotations de nettoyage des vêtements loués et mis à disposition (fréquence à déterminer par les sites) ou bien faire venir les collaborateurs en tenue de travail sur site et repartir EN TENUE DE TRAVAIL dans le cas d'activité non salissante et non soumise à exposition à pollution spécifique (A définir)
 - Maintien des locaux de restauration/réfectoire ouverts, sans les prestations habituelles de restauration, pour mise à disposition des collaborateurs afin qu'ils puissent y prendre leurs repas (qu'ils devront apporter) sous respect strict des mesures d'hygiène des mains et de distanciation sociale.
- 3. Procédures de nettoyage des locaux et des postes de travail**
- Augmentation de la fréquence du nettoyage des locaux début et fin d'équipe avec :
 - renfort du nettoyage des surfaces de contact avec les mains : les poignées de porte, rampes, interrupteurs, robinets,
 - sanitaires, restaurants d'entreprise et vestiaires, etc. : mettre en place un suivi de traçabilité par l'entreprise de nettoyage.
 - Mettre à disposition des collaborateurs des produits désinfectants (ou chiffon avec nettoyant antiseptique type eau de javel diluée à 2% ou alcool isopropylique) et de gants en nitrile pour nettoyer à minima en début et en fin de poste :
 - Leur poste de travail : toutes les surfaces en contact avec les mains (téléphones, consoles, claviers, écrans, etc.)
 - Les outils, outillages, ordinateurs communs.



**COVID-19
GROUP CRISIS TEAM
INSTRUCTIONS DU 18/03/2020**

- Augmenter la fréquence de nettoyage des machines à café et fontaines à eau
- Fermeture temporaire des accès aux machines à café si distanciation avec marquage au sol impossible. Pour les fontaines à eau, mettre à disposition du produit désinfectant.
- Protocole de décontamination des locaux suite à cas soupçonné ou avéré : se référer au protocole en annexe.

**COVID-19
GROUP CRISIS TEAM
INSTRUCTIONS DU 18/03/2020**

ANNEXE

PROTOCOLE DE DECONTAMINATION D'UNE ZONE DE TRAVAIL OCCUPEE PAR UN COLLABORATEUR « CAS POSSIBLE COVID 19 »

1. EPI A UTILISER

- Gants en nitrile à usage unique
- Combinaisons à usage unique
- Masque à usage unique

2. MODE OPERATOIRE - SURFACES

- Utiliser le produit désinfectant virucide fourni par l'entreprise dilué selon la recommandation du fournisseur avec des supports d'essuyage jetables humidifiés de la solution désinfectante,
- Traiter surtout les points de contact tels que les poignées de portes ainsi que les surfaces, interrupteurs, rebords de chaises, tables de travail, combinés téléphoniques, outils de travail ainsi que tous les endroits où les usagers posent leurs mains (contamination croisée),
- Ne pas assécher les surfaces traitées après l'essuyage.

NB : *A l'intérieur des locaux il faut éviter de pulvériser des produits sur les surfaces, les virus sont de très petite taille (de l'ordre de 1µm) et très légers, ils pourraient alors être déplacés par l'aérosol sur une autre surface.*

3. MODE OPERATOIRE – SOLS

- Contacter la société de nettoyage et s'assurer d'une consigne spécifique.

4. RETRAIT DES EPI

- Retirer les gants,
- Se laver les mains,
- Les EPI ainsi que les consommables usagés doivent être emballés dans un sac hermétique pour être déposés dans des bacs identifiés.