



vestiaires et locaux sociaux*

QUELLES PRÉCAUTIONS PRENDRE CONTRE LE COVID-19

(*) Tous les locaux qui ne sont pas affectés au travail mais qui contribuent au confort des salariés: local de pause, cafétéria, etc.

QUELS SONT LES RISQUES DE TRANSMISSION DU COVID-19 ?

Quand vous êtes touchés par un postillon ou une gouttelette contaminée:

Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit (même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection).

Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage:

Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.

Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures à quelques jours.

Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez,

si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

3 PHASES ESSENTIELLES DANS TOUTE ACTION

1 PRÉPARER

- > **Ne condamnez pas l'accès aux locaux sociaux** notamment pour les personnes extérieures (livreurs...): la crise sanitaire ne doit pas avoir pour conséquence de priver l'accès aux locaux sociaux. Ce sont l'organisation de l'accès et le maintien de conditions d'hygiène optimales de ces locaux qui priment.
- > **Mettez en place une circulation entrant et sortant** (circulation à sens unique) permettant un flux de déplacement « marche en avant » pour l'ensemble des lieux: vestiaires, sanitaires, salle de pause, cafétéria, etc.
- > **Limitez l'accès à une seule personne à la fois** lorsque la pièce est petite et n'a qu'une porte. Des poteaux avec sangle ou tout autre dispositif équivalent (rubans, etc.) peuvent être utilisés pour matérialiser les circuits.
- > Dès lors qu'il n'est pas possible de respecter les mesures de distanciation sociale (d'au moins d'1 m) **planifiez les prises de postes de façon à répartir les arrivées du personnel et évitez les regroupements** de personnes notamment à la badgeuse.
- > **Intégrez ces temps supplémentaires** dans l'organisation du travail.

Vestiaires

- > **Précautions lors du changement d'équipes:** organisez les changements d'équipes de telle façon qu'il n'y ait pas de contact physique entre elles:
 - L'équipe entrante quitte le vestiaire et rejoint les ateliers par un circuit différent de celui de l'équipe sortante ;
 - L'équipe sortante entre dans le vestiaire une fois que toutes les personnes de l'équipe qui arrive en sont sorties ;
 - Interdisez le passage des consignes entre 2 équipes dans les vestiaires et prévoyez un espace dédié.
- > **En l'absence de séparation physique** (ex: écran transparent), organisez le respect de la distance de sécurité d'au moins 1 m entre les salariés afin de leur laisser un espace suffisant pour se changer:
 - **Matérialisez au sol la distance d'au moins 1 m. ;**
 - **Remplacez les bancs par des chaises** pour éviter que les personnes s'assoient côte à côte ;
 - Si vous ne pouvez pas supprimer les bancs, installez une séparation physique pour éviter les contacts.

- > **Pour l'habillage et le déshabillage, séparez les équipements propres des équipements sales.** Identifier deux zones distinctes séparées d'au moins 1 m.
- > **Prévoyez des poubelles à pédale** pour les lingettes, les gants à usage unique souillés, les coiffes et les masques.
- > **Établissez un plan de nettoyage/désinfection périodique** (2 fois minimum par jour et à chaque changement de poste ou de reprise de pause) : poignées de portes et boutons, interrupteurs, rampes d'escaliers, bancs, chaises, etc.
- > **Mettez à disposition du gel hydro alcoolique ou des lingettes désinfectantes** pour le lavage des mains, le nettoyage des poignées de porte, interrupteurs, etc.
- > **Rappelez la nécessité de se laver les mains avant la mise des équipements** tels que gants et masques et après leur retrait.
- > **Aérez les locaux plusieurs fois par jour.** Ouvrez les portes et les fenêtres et supprimez les recyclages d'air lorsque c'est possible.

Douches

- **Limitez le nombre de personnes dans ces locaux :** mettez en place des horaires aménagés/découplés pour la fin de poste (attention à ne pas créer des zones d'attente)
- **Faites nettoyer la douche par la personne qui vient de l'utiliser.**
- **Gérez les flux entrées/sorties** par des accès différenciés

Pauses et repas

- > **Créez une organisation avec des pauses** par atelier, secteur ou équipe.
- > **Mettez un affichage** devant les distributeurs, les micro-ondes et les réfrigérateurs demandant aux personnes de se laver les mains avant et après utilisation de ces équipements et tout autre équipement commun, et leur demander de nettoyer les poignées avant et après chaque usage.
- > **Mettez à disposition du gel hydro alcoolique ou des lingettes** pour le lavage des mains, des poignées de porte, distributeur de boissons, poignée de micro-ondes, etc.
- > **Pour les distributeurs de boissons, bloquez les clapets coulissants en position haute** pour ne pas avoir à les manipuler.
- > **Pour les réfrigérateurs communs, attribuez si possible une place dédiée par salarié** afin d'éviter de toucher les affaires des autres .
- > **Supprimez les couverts communs et les pichets d'eau** à disposition dans la salle de pause.
- > **Incitez chacun à apporter et rapporter ses couverts** et à les laver au produit vaisselle mis à disposition.
- > **Retirez les éléments de mobilier non indispensables** (décorations, etc.).

> **En l'absence de séparation physique**, respectez les distances de sécurité d'au moins 1 m entre salariés :

- **Matérialisez au sol la distanciation sociale**
- **Matérialisez sur les tables des salles de pauses et de restauration les places condamnées**: pas de face-à-face sauf s'il existe un écran de séparation de plus d'1 m de haut, laissez les places disponibles en quinconce
- **Pour les salles de pauses/restauration, adaptez le nombre de chaises** pour permettre la mesure de distanciation sociale d'au moins 1 m.
- **Les distances de sécurité peuvent être réduites si des séparations physiques type écran sont installées** au niveau des tables et assises

> **Établissez un plan de nettoyage/désinfection périodique** (2 fois minimum par jour): poignées de portes et boutons, interrupteurs, rampes d'escaliers, tables, dossiers de chaises, poignées de portes et claviers de micro-ondes, écrans des distributeurs, portes des réfrigérateurs, etc. Prévoyez un renforcement du nettoyage des installations sanitaires (lavabos, WC, etc.)

> **Prévoyez des poubelles à pédale** pour les lingettes, les gants à usage unique souillés, les coiffes et les masques.

> **Aérez les locaux plusieurs fois par jour**. Ouvrez les portes et les fenêtres et supprimez si possible les recyclages d'air de la climatisation.

En cas de self

- **Matérialisez des files d'attente avec un marquage au sol** de la distanciation sociale d'au moins 1 m.
- **Assurez une disposition des aliments espacée** sur le présentoir afin d'éviter de mettre accidentellement les mains sur d'autres consommables.
- **Supprimez les condiments communs** (sel, poivre...), proposez des sachets individuels à la demande.
- **Installez un écran transparent pour protéger la personne en caisse**. En cas d'impossibilité, assurez une distance d'au moins 1 m ou une protection individuelle couvrant l'ensemble du visage (ex: visière transparente ou tout autre moyen permettant d'établir une barrière physique).
- **Dédiez le caissier aux seules opérations d'encaissement**.

Espace fumeurs

- **Matérialisez au sol la distanciation sociale requise dans les zones fumeur, affichez les consignes**. Si nécessaire, déditez une zone supplémentaire.

2 RÉALISER



- **Délivrez une information sur les risques d'exposition au Covid-19 dans les locaux et les moyens de s'en prémunir à l'ensemble des salariés**, adaptée à la situation et au renforcement des mesures.
- **Établissez un planning** pour limiter le nombre de personnes se regroupant dans les locaux sociaux.
- **Se laver les mains avant et après** l'accès aux locaux sociaux et vestiaires.
- **Nettoyez les lieux de pause et salles de repas après chaque passage de salariés**.
- **Nettoyez toutes les surfaces en contact avec les mains**: poignées, boutons, table, chaise, etc.
- **Évacuez les déchets régulièrement**.



3 VÉRIFIER

- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent** des consommables permettant de respecter les consignes: produits hydro alcooliques pour les mains, kit de nettoyage habituel (savon, moyen de séchage), etc. et indiquez les points où ils sont disponibles.
- **Vérifiez le nettoyage** (feuille de passage) régulier des sanitaires, vestiaires, selon le plan de nettoyage.
- **Vérifiez la présence de savon et moyens de séchage**.
- **Vérifiez le nettoyage** (feuilles de passage) des lieux de pause et salles de repas après chaque passage de salariés.
- **Si possible, laissez les portes ouvertes**.
- **Procédez à des retours et partages d'expérience** des aléas de la journée pour adapter les procédures et mesures initialement prévues.

Attention: Un risque peut en cacher un autre !

Assurez-vous que l'attention portée au risque d'infection ne conduit pas à occulter ou réduire l'attention portée aux risques propres aux activités de l'entreprise (troubles musculo-squelettiques, chutes, manutentions, etc.).

Les préconisations de la présente fiche sont susceptibles d'être complétées ou ajustées en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site www.service-public.pf/trav pour leur actualisation.